

## *Maltitol: un poliol utilizado como sustituto del azúcar*

El **Maltitol** es un poliol, obtenido a partir de la maltosa, usado como sustituto de la sacarosa.

Lo podemos encontrar como *Maltitol Polvo* (E965i) o como *Jarabe de Maltitol* (E965ii).

### Propiedades

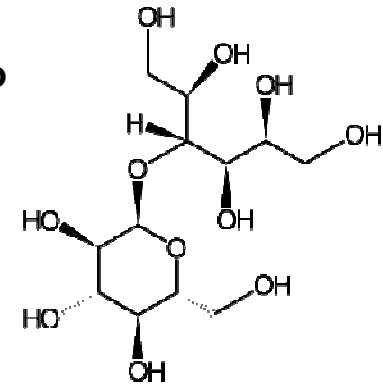
Posee baja higroscopicidad y buena estabilidad a las altas temperatura (no carameliza).

Tiene un poder edulcorante del 75-90% de la sacarosa, y a diferencia de otros edulcorantes, el **Maltitol**, no afecta el sabor de los productos.

Es tolerado por los diabéticos y adecuado para todas las personas que deben evitar un aumento rápido de glucosa en la sangre, ya que las enzimas humanas digieren el **Maltitol** mucho más lentamente que el azúcar.

No es metabolizado por bacterias de la cavidad oral, por lo que no promueve caries.

Su valor energético es de 2,1 kcal/g (la sacarosa tiene 4 kcal/g), o sea que el **Maltitol** contiene casi la mitad de calorías que el azúcar.



## *Maltitol: aplicaciones alimentarias*

- ***En comidas funcionales:***

Se puede utilizar como materia prima para producir comida para pacientes diabéticos y obesos.

- ***En confitería y chocolate:***

Gracias a su buen sabor y a su capacidad de retención de la humedad y a la no-cristalización de la misma, se puede utilizar para producir confitería y chocolates.

- ***En bebidas de zumo de fruta:***

Imparte viscosidad y no fermenta, por ello se puede utilizar en vez del azúcar, en bebidas a base de fruta (con pulpa) o bebidas lácteas.

- ***En comida congelada:***

Evita la formación de cristales de hielo en helados, que resultan así más finos y cremosos, además de tener vida útil más larga.



## BUENA ELECCIÓN: EL MALTITOL APORTA MENOS CALORIAS Y NO ES PERJUDICIAL PARA LOS DIENTES

