Инструкция по применению
Подсластитель ксилит 200 г

Характеристики

Форма выпуска: Порошок
Страна: Россия
Производитель: Сладкий Мир
Порядок отпуска: без рецепта
Количество в упаковке: 1



Описание

ПОДСЛАСТИТЕЛЬ КСИЛИТ - это сахарозаменитель натурального происхождения, который используется в продуктах для диабетиков и стоматологических товарах. Ксилит содержится в ягодах и фруктах, древесине лиственных пород и кукурузных початках.В качестве подсластителя ксилит используется уже более 50 лет.Ксилит активно применяется в пищевой и фармацевтической промышленности в сфере товаров для диабетиков и средств для профилактики и лечения различных заболеваний:вещество используют при изготовлении диетической продукции для людей с сахарным диабетом и лишним весом,в пищевой промышленности ксилит используют как подсластитель, стабилизатор, эмульгатор, агент, удерживающий влагу. Вещество применяют при изготовлении прохладительных напитков и сладостей. Кроме того, ксилит увеличивает срок годности молочных продуктов, улучшает цвет пищи, усиливает вкус,ксилит включают в состав гигиенических средств для полости рта: зубных паст, дентальных салфеток, жидкостей для полоскания, зубных нитей, жевательных резинок и леденцов,ксилит применяют в качестве подсластителя при производстве лекарств, например, сиропов от кашля, витаминных комплексов для детей и пр.,жевательные резинки и леденцы с ксилитом используются для лечения отита, так как жевание и сосание помогают естественному очищению среднего уха, а само -вещество подавляет размножение болезнетворных микроорганизмов,Ксилит содержит меньше калорий по сравнению с сахаром и имеет низкий ГИ, поэтому в первую очередь кондитерские изделия с ксилитом предназначены для диабетиков и людей с ожирением. По сладости продукты с ксилитом аналогичны таким же с сахаром, но считаются полезнее. Кроме того, ксилит улучшает вид и вкус готового блюда.Ксилит не теряет свойств при нагревании, поэтому его можно добавлять в горячие напитки и выпечку. Исключением служит дрожжевой хлеб, так как ксилит мешает грибам размножаться. Также стоит учитывать, что этот сахарозаменитель не карамелизируется даже при очень высоких температурах.Пищевая ценность 100 г продукта:белки - 0 г, жиры - 0 г, углеводы - 98,0 г, :Энергетическая ценность (калорийность) 100 г продукта: 1633 кДж / 392 ккалОсобенности ксилита (по сравнению с сорбитом):выше коэффициент сладостименее выраженный послабляющий эффектне только профилактическое, но и лечебное действие на зубную эмальлучшее усваивание организмомболее приятный вкусОсобенности ксилита (по сравнению с фруктозой):не вредит зубамменее калорийныйниже ГИ (Гликемический индекс)обладает целительным действием

Состав

Подсластитель ксилит

Форма выпуска

Порошок

Показания

Специализированный пищевой продукт диетического профилактического питания

Способ применения и дозы

Рекомендуется для лиц старше 18 лет.Может применяться при сахарном диабете после консультации с врачом.Рекомендуемая суточная норма для взрослого не более 40 гВ домашних условиях ксилит используют как подсластитель при приготовлении различных блюд, консервации продуктов.

Противопоказания

индивидуальная непереносимость веществажелудочно-кишечные заболеванияэпилепсиябеременность и период грудного вскармливания

Особые указания

Ксилит считается безопасным при соблюдении суточной нормы, которая не должна превышать 50 г.Чрезмерное потребление приводит к проблемам с пищеварением. Также не стоит вводить ксилит в рацион сразу в высоких дозах - лучше делать это постепенно, давая организму время на привыкание.

Условия хранения

В защищенном от прямых солнечных лучей, недоступном для детей месте при температуре не выше 25°С.