



DEXTROSE MONOHIDRATADA

SACO DE 25 KILOS

INFORMAÇÕES DO PRODUTO:

É um carboidrato simples (monossacarídeo), derivado da hidrólise do amido de milho.

Amplamente utilizado como fonte de energia rápida, adoçante suave e agente de textura em alimentos e suplementos.

Conhecida como açúcar de milho ou glicose hidratada, é um pó branco cristalino com alto índice glicêmico, solúvel em água.

Usos e Aplicações:

- **Suplementação Esportiva:** utilizada para reposição imediata de glicogênio muscular após treinos intensos.
- **Indústria Alimentícia:** aplicada em sorvetes (evita cristais de gelo), panificação, confeitaria, bebidas isotônicas e alimentos processados para dar sabor e textura.
- **Indústria Farmacêutica:** atua como aglutinante em comprimidos e em soluções energéticas.

Características:

- A forma monohidratada contém uma molécula de água em sua estrutura, sendo comum em alimentos e suplementos.
- **Adoçante:** tem poder adoçante menor que o açúcar comum (sacarose).
- É amplamente utilizada pela sua capacidade de absorção imediata pelo organismo, sendo considerada uma das fontes de carboidrato mais rápidas disponíveis.