



Isomaltulose

Was ist Isomaltulose?

Isomaltulose ist ein Naturstoff und wird durch einen enzymatischen Prozess aus Rübenzucker gewonnen. Natürlicherweise findet sich Isomaltulose in **Honig** und in Zuckerrohrsaft. Die Süßkraft von Isomaltulose ist etwas schwächer als die des normalen **Haushaltzuckers**.

Wirkung von Isomaltulose

Als Kohlenhydrat zählt die Isomaltulose zur Gruppe der Zweifachzucker oder auch Disaccharide. Wie beim Haushaltszucker sind die Einzelbausteine Glucose und Fructose. Obwohl Isomaltulose und Saccharose denselben kalorischen Wert von 4 kcal pro g aufzeigen, bringt der Einsatz von Isomaltulose als Süßungsmittel deutliche Vorteile:

Die Einzelbausteine – Glucose und Fructose – sind in der Isomaltulose stärker miteinander verbunden als in der Saccharose. Durch diese spezielle Verknüpfungsart kann die Isomaltulose vom Körper nur sehr langsam abgebaut werden. Der Blutzuckerspiegel und damit auch der **Insulinspiegel** steigen nur sehr langsam an, d. h. Blutzuckerspitzen, wie nach dem Verzehr von normalem Zucker bleiben aus. Durch das sehr langsame Anfluten der Glucose, steht dem Körper die Energie über einen längeren Zeitraum zur Verfügung, was nicht nur für die körperliche, sondern auch für die geistige Leistungsfähigkeit eine entscheidende Rolle spielt.

Außerdem ist Isomaltulose nicht kariogen und somit ein „zahnfreundlicher“ Zucker.

Isomaltulose wird auch von Diabetikern sehr gut vertragen und führt nicht zu Magen-Darm-Beschwerden.

Isomaltulose in der Küche

Isomaltulose ist gut löslich, hat eine neutral schmeckende Süße und kann wie der normale Haushaltszucker zum Süßen und Backen verwendet werden.

Isomaltulose ist beispielsweise in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: