IrialMag

www.irialmag.com.br

Literatura técnica

Inulina

CAS: *9005-80-5*

Sumário

Introdução	pág. 3
Contribuições	pág. 3
Ficha técnica	pág. 4

Introdução

A inulina é um polissacarídeo pertencente ao grupo das fibras solúveis, classificada como um frutano (fibra solúvel), naturalmente presente em diversas plantas. Trata-se de um carboidrato não digerível no trato gastrointestinal superior, sendo fermentado pela microbiota intestinal no cólon. Por essa característica, é considerada um prebiótico, contribuindo para a modulação da microbiota intestinal. Sua estrutura é composta principalmente por unidades de frutose ligadas, o que confere propriedades funcionais relacionadas à saúde digestiva e metabólica.

Contribuições

A inulina atua principalmente como prebiótico, sendo fermentada pela microbiota intestinal. Sua ação pode resultar na produção de ácidos graxos de cadeia curta, que contribuem para o pH intestinal. Além disso pode contribuir para a regularidade do trânsito intestinal, atuando na manutenção da saúde gastrointestinal.

Ficha técnica

Características do ativo

Aspecto: Pó amorfo

Cor: Branco

Odor: Inodoro

Densidade de massa: 0,5357 g/ml

Solubilidade: Solúvel em água quente, ligeiramente solúvel em água fria e solventes orgânicos.

Recomendações farmacotécnicas

Recomendações de armazenamento e transporte:

Mantenha o recipiente devidamente fechado em ambiente seco e bem ventilado. Armazenar em temperatura ambiente e proteger contra incidência solar direta.

Lote e validade

Vide embalagem.

Referências bibliográficas

- DDE OLIVEIRA HAULY, Maria Celia; MOSCATTO, Janaína Andréa. Inulina e Oligofrutoses: uma revisão sobre propriedades funcionais, efeito prebiótico e importância na indústria de alimentos. Semina: Ciências Exatas e Tecnológicas, v. 23, n. 1, p. 99-112, 2002.
- PIMENTEL, Tatiana Colombo; GARCIA, Sandra; PRUDENCIO, Sandra Helena. Aspectos funcionais, de saúde e tecnológicos de frutanos tipo inulina. B. CEPPA, v. 30, n. 1, p. 103-118, 2012.
- MADRIGAL, Lorena; SANGRONIS, Elba. La inulina y derivados como ingredientes claves en alimentos funcionales. Archivos latinoamericanos de nutrición, v. 57, n. 4, p. 387-396, 2007.
- LARA-FIALLOS, Marco et al. Avances en la producción de inulina. Tecnología Química, v. 37, n. 2, p. 352-366, 2017.

Literatura técnica

Inulina

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@irialmag

IrialMag

+55 11 4671-9200 | 0800 940 3210
contato@irialmag.com.br

www.irialmag.com.br