



Literatura técnica

---

# Palatinose

# Sumário

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| <b>Introdução</b>                | pág. 4 |
| <b>Contribuições</b>             | pág. 4 |
| <b>Ficha técnica</b>             | pág. 5 |
| <b>Referência bibliográficas</b> | pág. 7 |

# Introdução

Palatinose, também conhecida pelo nome químico isomaltulose, é um dissacarídeo obtido a partir da sacarose por meio de isomerização. É estudada como um carboidrato de digestão lenta (low glycaemic), que fornece energia de forma gradual, com menor resposta glicêmica e insulínica em comparação com açúcares rápidos como a sacarose. É considerada ingrediente funcional em alimentos, bebidas e suplementos, especialmente em contextos de desempenho físico, controle metabólico e tolerância à glicose.

## Contribuições

Palatinose é usada como suplemento funcional ou ingrediente em alimentos para fornecer energia sustentada, ideal para atletas, para controle glicêmico em pessoas com tolerância diminuída à glicose ou diabetes tipo 2, redução da resposta insulínica pós-prandial, e para substituição de açúcares de digestão rápida. Também pode auxiliar no controle metabólico em longo prazo, como mostrado em pessoas com tolerância comprometida à glicose.

## Ficha técnica

### Características do ativo

**Aspecto:** Pó ou cristais uniformes

**Cor:** Branco

**Odor:** Inodoro

## 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 a embalagem.

## Referências bibliográficas

- UCHS, D. et al. Beneficial effects of isomaltulose (Palatinose™) compared to sucrose on glucose and insulin profiles and cognitive performance in humans. *European Journal of Nutrition*, v. 54, n. 8, p. 1247–1256, 2015. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/20211041/>. Acesso em: 2 out. 2025.
- KAWASAKI, N. et al. Long-term ingestion of isomaltulose (Palatinose™)-based liquid formula improves glycemic control in patients with impaired glucose tolerance and type 2 diabetes. *Journal of Clinical Biochemistry and Nutrition*, v. 45, n. 2, p. 155–162, 2009. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/19794923/>. Acesso em: 2 out. 2025.
- OGAWA, N. et al. Effects of isomaltulose (Palatinose™) on body weight and lipid metabolism in rats. *Journal of Nutritional Science and Vitaminology*, v. 64, n. 6, p. 433–440, 2018. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30442232/>. Acesso em: 2 out. 2025.
- OKUDA, Y. et al. Teratogenicity study of isomaltulose (Palatinose™) in rats. *Food and Chemical Toxicology*, v. 35, n. 6, p. 583–588, 1997. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/9207892/>. Acesso em: 2 out. 2025.
-

Literatura técnica

---

# Palatinose

**SIGA-NOS NAS  
REDES SOCIAIS**



**Irial** **Mag**

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

[www.irialmag.com.br](http://www.irialmag.com.br)