

Alimentos

Un azúcar reductor es un término químico para un azúcar que actúa como un agente reductor y puede donar electrones a otra molécula. Específicamente, un azúcar reductor es un tipo de carbohidrato o azúcar natural que contiene un grupo aldehído o cetona libre. Los azúcares reductores pueden reaccionar con otras partes de la comida, como aminoácidos, para cambiar el color o el sabor de la comida.



Los diferentes tipos de Azúcares

Los azúcares se encuentran de forma natural en todas las frutas, verduras, productos lácteos y granos enteros. Estos azúcares naturales son también conocidos como hidratos de carbono, un macronutriente esencial. Los Carbohidratos de la dieta se clasifican como monosacáridos, que son moléculas individuales de azúcar; disacáridos - dos moléculas de azúcar unidas entre sí; u oligosacáridos y polisacáridos,

Los monosacáridos incluyen glucosa, galactosa y fructosa, que son todos los azúcares reductores. Los monosacáridos se encuentran a menudo no solo en la naturaleza, pero que son componentes de los disacáridos y polisacáridos. Por esta razón, algunos disacáridos, tales como maltosa, también son azúcares reductores.

Ejemplos de Azúcares Reductores:

El monosacárido más importante y el azúcar reductor es glucosa. En el cuerpo, la glucosa se conoce como azúcar en la sangre, porque es esencial para la función cerebral y la energía física. La fructosa es otro azúcar reductor y es conocido como el más dulce de todos los monosacáridos. La galactosa, otro azúcar reductor, es un componente de la lactosa que se encuentra en los productos lácteos. La maltosa no se encuentra a menudo en la naturaleza, sino que se produce durante la digestión cuando las moléculas de almidón se descomponen.



TE-088



¿Porqué es importante determinar los azúcares reductores de tus productos?

Los Azúcares Reductores son elementos importantes para el desarrollo del ser humano, como fabricantes, es importante proporcionar al consumidor todos los elementos necesarios para una dieta balanceada y asegurarnos de que estamos generando productos de calidad que cumplan las normas requeridas. Es por eso que existen equipos especializados para ayudarte a determinar los azúcares reductores dentro de tu empresa, productos con alto nivel y calidad que te permiten cumplir de forma satisfactoria cada uno de tus procesos de calidad.