

¿Qué es la Tagatosa? Descubre lo último en edulcorantes naturales

iPor fin un sustituto del azúcar, 100% natural con todas las ventajas y ningún inconveniente! La Tagatosa, que la puedes encontrar en [Parafarmacias](#)

La [tagatosa](#) es un edulzante completamente distinto a la stevia y la sucralosa, ya que, viene del azúcar de la leche, pero en su proceso queda sin rastro de lactosa, es el único edulzante del mundo que resiste la temperatura y por esto reemplaza todos los atributos del azúcar tradicional, pero sin ningún efecto dañino para la salud.

La [tagatosa](#) está presente en muy pequeñas cantidades en los productos lácteos. Puede ser producida industrialmente a partir de la lactosa, tras hidrolizarse en glucosa y galactosa. La galactosa puede sufrir entonces una isomerización a D-tagatosa por la acción del hidróxido de calcio, en condiciones alcalinas. La mezcla resultante puede ser entonces purificada, obteniéndose tagatosa sólida tras un proceso de cristalización.

Estas son 10 importantes razones para que te decidas a probarla.

1. Su sabor (esta vez de verdad) **es prácticamente igual al del azúcar** blanco de mesa. Su aspecto y textura también es muy similar.

2. Es 100% natural, como prueba, puedes comprobar que entre sus ingredientes no encontrarás ninguno con la letra E característica de los edulcorantes químicos.

3. Es totalmente segura. La [Tagatosa](#) está admitida y reconocida como segura por la FAO/WHO desde 2001.

4. Apenas tiene calorías, solamente 1,5 kcal/gr al contrario que el azúcar que tiene 4,1 kcal/gr, además, hay que tener en cuenta que una parte de Tagatosa endulza el doble que la misma cantidad de azúcar, con lo cual, seguimos restando calorías.

5. Es apta para diabéticos, ya que tiene un índice glucémico de casi cero. Un estudio de la Universidad de Maryland en 1999 demostró que la ingestión de 75gr. de Tagatosa (que equivalen a 150gr de azúcar) no provoca ningún aumento de la glucosa en la glucemia, ni en las personas sanas ni en las diabéticas.

6. Es inofensiva para el esmalte de los dientes y no provoca caries. Es el único azúcar natural que posee esta ventaja, ya que no puede ser fermentada por las bacterias presentes en la boca.

7. Es fácil de dosificar, ya que endulza el doble que el azúcar tradicional, es decir, que una cucharada de Tagatosa endulza lo mismo que dos cucharadas de azúcar.

8. Se puede utilizar para preparar postres, helados y recetas, ya que **su sabor y propiedades no se alteran con los cambios de temperatura (max 160°)**.

9. Equilibra la flora intestinal gracias a sus propiedades probióticas. En su origen, la Tagatosa era una aplicación médica utilizada en la investigación contra el cáncer de intestino, por sus propiedades prebióticas.

10. No contiene gluten, ni lactosa, ni fructosa. Aunque se extrae de una proteína de la leche, en su presentación final en polvo, la Tagatosa no contiene ninguna traza de lactosa, ni tampoco tiene gluten ni fructosa, por lo que también puede ser consumida por personas con dichas intolerancias.

¿Qué es la TAGATOSA? El azúcar del futuro

Libre de Kcal por porción

www.parafarmacia-iglesias.com

Puedes encontrar la [Tagatosa](#) en las siguientes presentaciones:

- Tagatosa en [polvo](#) 500grs.
- Tagatosa en [sticks](#).
- Tagatosa en [comprimidos](#) con dosificador automático.

Pruébala ya en todas sus formas y déjate sorprender por su excelente calidad y sabor.

Parafarmacia Iglesias
www.parafarmacia-iglesias.com
info@parafarmacia-iglesias.com