



Naturallya®

[Naturallya®](mailto:ventas@naturallya.com)

ventas@naturallya.com

Teléfonos:

(81) 3131 8799

(81) 3131 8747

(81) 8421 1060

---

WhatsApp: 81 2578 9749 (Solo Texto)

## Inulina de Agave

Presentaciones: 300 y 600 grs.

### ¿Qué es la **Inulina de Agave**?

La **inulina** es un polisacárido, contiene cadenas largas de fructuosa unidas por enlaces b(2-1) y b(2-6) por lo cual se clasifica como *fructano*, estas cadenas largas de fructuosa se le llaman comúnmente inulina.

Asimismo, se le reconoce como una fibra soluble y posee un efecto **prebiótico**; la peculiaridad es que durante su paso por el estómago después de ser ingeridas son tan grandes las cadenas que el estómago no las puede asimilar pasándolas al aparato digestivo, por esto se conocen como fibra soluble que se encuentra presente en el maguey.

Los **fructanos** poseen numerosas propiedades nutraceuticas, siendo una de ellas su efecto prebiótico, afectan procesos fisiológicos y bioquímicos lo que ocasiona una mejora en la salud y reducción en el riesgo de muchas enfermedades, su importancia también radica en que pueden utilizarse como ingrediente alimenticio bajos en energía y funcionar como edulcorantes o como sustituto de grasas.

### **Efectos Fisiológicos**

Además de los efectos funcionales de los fructanos como fibra dietaria, como se mencionó previamente, la inulina y los fructooligosacáridos son fermentados por las bacterias del colon y se han considerado como ingredientes alimenticios funcionales, ya que afectan procesos fisiológicos y bioquímicos tanto en animales como en humanos, resultando en una mejor salud y reducción del riesgo de muchas enfermedades. Estudios experimentales han mostrado su uso como agentes bifidogénicos, estimulando el sistema inmune del cuerpo, disminuyendolos niveles de bacterias patogénicas en el intestino, aliviando el estreñimiento, disminuyen el riesgo de osteoporosis incrementando la absorción mineral (Carabiny Flamm, 1999; Coudray y col., 1997; Ohta y col., 1994), especialmente de calcio, reduciendo el riesgo de aterosclerosis disminuyendo la síntesis de triglicéridos y ácidos grasos en el hígado y disminuye su nivel en sangre (Roberfroid, 2001; Delzenne, 1999).

**Un prebiótico** es un ingrediente alimenticio no digerible que estimula selectivamente el crecimiento o actividad de algunas bacterias en el colon que pueden mejorar la salud, las sustancias prebióticas actúan alimentando y estimulando el crecimiento de varias bacterias intestinales benéficas cuyo metabolismo actúa también reduciendo el pH a través del aumento de la cantidad de ácidos orgánicos. Por otro lado, actúan, bloqueando e inmovilizando y reduciendo la capacidad de la fijación de algunas bacterias patogénicas en la mucosa intestinal. Se especula que los oligosacáridos pueden actuar, también estimulando el sistema inmunológico, a través de

La reducción indirecta de translocación intestinal por patógenos, que determinarían infecciones después de alcanzar el torrente sanguíneo.

La inulina y los fructooligosacáridos también reducen la incidencia de cáncer de colon. Esos fructanos modulan el nivel hormonal de insulina y glucagón disminuyendo los niveles de glucosa en sangre, así como también se ha reportado que modulan los niveles del péptido-181 tipo glucagón, siendo este péptido de gran relevancia actualmente como posible agente terapéutico en el tratamiento de la obesidad y la diabetes.

El Agave es una planta que los pobladores de la época anterior a la conquista de América aprovechaban para satisfacer varias de sus necesidades. EL jugo lo utilizaban como aguamiel, este mismo jugo los fermentaban y hacía una bebida ceremonial, esta bebida al destilarse ya en la época de la conquista gracias a los conocimientos que llegaron de Europa dio como resultado el Tequila conocido mundialmente. El destino principal de estos cultivos es para la producción de esta bebida, aunque la producción de jarabe de agave e inulina está creciendo constantemente.

Otro de los beneficios de la inulina de agave es que te puede ayudar con el tratamiento de la gastritis y colitis, te ayuda a aumentar la flora bacteriana. Si sufres de colesterol y triglicéridos altos puedes agregarla a tu dieta diaria.

Los oligofructanos (o varios azúcares simples unidos entre sí) son producidos por muchos tipos de plantas. Se concentra o almacena en el tejido fino de la planta; generalmente raíces y rizomas contienen las concentraciones más grandes.

Los prebióticos son digeridos por bifidobacterias y estimulan su crecimiento, dichas bacterias a su vez contribuyen a la homeostasis de las células intestinales, además de inhibir el crecimiento de bacterias patógenas.

Las personas diabéticas pueden consumir inulina debido a su bajo índice glucémico, aunque con moderación y dentro de la dosis diaria recomendada. Aun así, dado que se trata de afecciones serias para la salud, te recomendamos siempre consultar cada caso específico con un médico.

¿Para qué sirve la Inulina?

Es una sustancia muy útil que sirve para:

- Endulzar alimentos.
- Darles textura, viscosidad, consistencia y humedad a las comidas.
- Estimular los componentes del sistema inmune.
- Favorecer la síntesis de vitamina B.
- Ayudar a la absorción de los iones de calcio.
- Prevenir la osteoporosis, el cáncer de colon y mama.
- Adelgazar y controlar el peso.
- Disminuir los niveles de colesterol y glucosa en la sangre.
- Tratar la diabetes y la obesidad.
- Mantener sana la flora intestinal.

