

Bio-Maltodextrin



Produktvarianten:

Variante
de-value:
de-value: DE 10-15
de-value: DE 15-20

Was ist Bio-Maltodextrin?

Bio-Maltodextrin ist ein natürliches und funktionelles Kohlenhydrat, das eine schnelle und einfache

Energiequelle darstellt. Es ist ein weißes, feines Pulver mit neutralem oder leicht süßlichem Geschmack. [Es wird aus organischer Maisstärke](#) gewonnen und durch enzymatische Hydrolyse hergestellt. Es hat ein niedrigeres Molekulargewicht als Stärke und ein höheres [Dextroseäquivalent](#) als andere Polysaccharide. Bio-Maltodextrin kann in verschiedenen Anwendungen wie Lebensmitteln, Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika verwendet werden. Es kann die Löslichkeit, Stabilität, Viskosität und das Mundgefühl Ihrer Produkte verbessern. Bio-Maltodextrin hat einen hohen glykämischen Index und eine hohe Verdaulichkeit, was bedeutet, dass es den Blutzucker- und Insulinspiegel schnell erhöhen kann. Es kann auch die Aufnahme anderer Nährstoffe und Mineralien verbessern. Bio-Maltodextrin eignet sich für Menschen, die sofortige Energie benötigen, wie Sportler, Kinder und ältere Menschen. Bio-Maltodextrin ist zudem nicht kariogen, d. h. es fördert weder Karies noch Plaquebildung.



Wir bieten Bio-Maltodextrin mit unterschiedlichen Spezifikationen an, von DE 10 bis DE 30. Das DE (Dextroseäquivalent) gibt den Hydrolysegrad und die Süße des Pulvers an. Je niedriger der DE-Wert ist, desto länger ist die Kette und desto weniger süß ist der Geschmack. Je höher der DE, desto kürzer die Kette und desto süßer der Geschmack. **DE 10** : Diese Spezifikation hat einen niedrigen DE und eine geringe Süße. Es eignet sich für Anwendungen, die eine geringe Süße und eine hohe Viskosität erfordern, wie z. B. Backwaren, Cerealien und Riegel. **DE 20** : Diese Spezifikation hat einen mittleren DE und eine mittlere Süße. Es eignet sich für Anwendungen, die eine ausgewogene Süße und Viskosität erfordern, wie Soßen, Dressings und Milchprodukte. **DE 30** : Diese Spezifikation hat einen hohen DE und eine hohe Süße. Es eignet sich für Anwendungen, die eine hohe Süße und eine niedrige Viskosität erfordern, wie Getränke, Sirupe und Süßigkeiten. Alle unsere Bio-Maltodextrine sind nach den EU- und USDA-Standards für biologische, glutenfreie, gentechnikfreie, vegane, Halal- und koschere Produkte zertifiziert. Sie werden aus hochwertiger Bio-Maisstärke hergestellt und in einer hygienischen Umgebung verarbeitet. Wir gewährleisten die Rückverfolgbarkeit und Sicherheit unserer Produkte.

Spezifikation

Spezifikation	DE 10	DE 20	DE 30
Aussehen	Weißes feines Pulver	Weißes feines Pulver	Weißes feines Pulver
Geruch	Neutral oder leicht süß	Neutral oder leicht süß	Neutral oder leicht süß
Schmecken	Leicht süß	Mäßig süß	Süß
Löslichkeit	≥98 %	≥98 %	≥98 %
Feuchtigkeitsgehalt (%)	≤6,0	≤6,0	≤6,0
Aschegehalt (%)	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Dextrose-Äquivalent (DE)	10±1	20±1	30±1
Schwermetall (Pb)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Arsen (As)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Quecksilber (Hg)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg
Gesamtkeimzahl (KBE/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Hefe und Schimmel (KBE/g)	≤100	≤100	≤100
Coliforme Bakterien (MPN/g)	Negativ	Negativ	Negativ

Spezifikation	DE 10	DE 20	DE 30
E. coli (KBE/g)	Negativ	Negativ	Negativ
Salmonellen (KBE/25g)	Negativ	Negativ	Negativ

Verpackung



Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

Produktdetailseite anzeigen: Bio-Maltodextrin