

Organisch resistentes Dextrin



Was ist organisch resistentes Dextrin?

Bio-resistentes Dextrin ist ein natürlicher und löslicher Ballaststoff aus Bio-[Maisstärke](#). Es ist ein weißes oder hellgelbes Pulver mit leicht süßlichem Geschmack und guter Wasserlöslichkeit. Es wird durch enzymatische Hydrolyse und Reinigung von Bio-Maisstärke hergestellt. Es hat ein niedriges Molekulargewicht und einen hohen [Dextroseäquivalent](#). Organisch resistentes Dextrin kann als funktioneller Inhaltsstoff in verschiedenen Anwendungen wie Lebensmitteln, Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika verwendet werden. Es kann die Textur, den Geschmack und den Nährwert Ihrer Produkte verbessern. Organisch resistentes Dextrin hat einen niedrigen glykämischen Index und eine hohe Verdaulichkeit, was bedeutet, dass es eine gleichmäßige und nachhaltige Energieversorgung gewährleisten kann. Es enthält außerdem resistente Stärke, eine Art Ballaststoff, der die Darmgesundheit und die Blutzuckerregulierung unterstützen kann. Bio-resistentes Dextrin ist für Menschen geeignet, die allergisch oder empfindlich auf Gluten, Weizen, Mais oder Soja reagieren.



Wir bieten organisch resistentes Dextrin 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, Nudeln und Knödel. **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 bioresistenten Dextrine sind nach 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 oder hellgelbes Pulver	Weißes oder hellgelbes Pulver	Weißes oder hellgelbes Pulver
Geruch	Leicht süß	Leicht süß	Leicht süß
Schmecken	Leicht süß	Mäßig süß	Süß
Löslichkeit	≥98 %	≥98 %	≥98 %

Spezifikation	DE 10	DE 20	DE 30
Feuchtigkeitsgehalt (%)	≤6,0	≤6,0	≤6,0
Aschegehalt (%)	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Dextrose-Äquivalent (DE)	10±1	20±1	30±1
Ballaststoffgehalt (%)	≥85,0	≥85,0	≥85,0
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)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg
Quecksilber (Hg)	≤0,01 mg/kg	≤0,01 mg/kg	≤0,01 mg/kg
Gesamtkeimzahl (KBE/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Hefe und Schimmel (KBE/g)	≤100	≤100	≤100
Coliforme Bakterien (MPN/g)	Negativ	Negativ	Negativ
E. coli (KBE/g)	Negativ	Negativ	Negativ
Salmonellen (KBE/25g)	Negativ	Negativ	Negativ

Verpackung

