

Organisches Maltodextrin



Organisches Maltodextrin ist ein pflanzlicher Süßstoff aus Maisstärke . Es wird im Allgemeinen zum Eindicken oder als Füllstoff verwendet, um das Volumen von verarbeiteten Lebensmitteln zu erhöhen. Weniger als 20% Zucker wird verwendet, um die Kohlenhydratzahl bei Patienten mit Diabetiker- oder Insulinresistenz zu erhöhen. Unser Mais wächst in der Provinz Heilongjiang, die Bodenfruchtbarkeit hier ist besonders gut für Bio-Mais. Die kostengünstigsten Ansätze bestehen darin, sich auf N aus der Hülsenfrucht, Deckfrucht- und Dungquellen sowie P und K aus Gülle zu stützen. Unser Bio-Maltodextrin ist ein geschmackloses, leicht verdauliches Kohlenhydrat aus Maisstärke . Die Stärke wird gekocht und dann werden Säure und / oder Enzyme (ein Prozess, der dem vom Körper zur Verdauung von Kohlenhydraten verwendeten ähnlich ist) verwendet, um die Stärke in kleinere Ketten zu zerlegen (3-20 Ketten in Maltodextrin). Diese Ketten bestehen aus mehreren Dextrosemolekülen, die durch sehr schwache Wasserstoffbrücken zusammengehalten werden.

Spezifikation

PRODUKTNAME	BIO-MALTODEXTRIN
URSPRUNG DES LANDES	China
PHYSIKALISCH / CHEMISCH / MIKROBIOLOGISCH	
AUSSEHEN	Feines Puder
FARBE	Weiß
GESCHMACK & GERUCH	Neutraler Geschmack ohne besonderen Geruch
TEXTUR	Frei von Fremdkörpern
STERILISATION	Nicht bestrahlt
PARTIKELGRÖSSE	80-100Mesh
PH	4.5-6.5
FEUCHTIGKEIT	≤ 6%
DE VALUE	10-15
LÖSLICHKEIT	≥ 98%
Sulfatierte Asche	<0,6%
SCHWERMETALL	Pb ≤ 0,5 mg / kg
	Wie
MIKROBIOLOGISCH	
TPC	≤ 10000 KBE / g
COLIFORMS	≤ 30 mpn / 100 g
Pestizid	Erfüllen Sie die EU- und NOP-Bio-Standards
LAGERUNG & REGALLEBEN	2 Jahre in ungeöffneter Originalverpackung bei Temperaturen unter 25 ° C gelagert

PAKET	25 kg / Beutel
ANMERKUNG	Kundenspezifische Spezifikationen können ebenfalls erreicht werden

Eigenschaften

- Ernährungsreine Kohlenhydrate
- Der ausgezeichnete Träger von Süße und Gewürzen
- Kalorienarm, cholesterinarm
- Es sind alle Arten von Füll- und Verdickungsmitteln für Lebensmittel

Anwendungen

Die organische Art von Maltodextrin wird am häufigsten im Bereich der Lebensmittelkonservierung verwendet, wo es als beliebter Lebensmittelzusatzstoff verwendet wird. Sein kalorienarmer Gehalt macht Maltodextrin zu einem gesünderen Zuckerersatz. Dies bedeutet, dass Maltodextrin in Getränken und Getränken wie Protein-Shakes, Tees und Kaffee verwendet werden kann. Maltodextrin ist wirksam bei Gewichtsverlust und Diabetes. Es hat sich auch als wirksam für Gewichtszunahme, Bodybuilding und Muskelaufbau erwiesen und wird daher häufig von Menschen verwendet, die an Körper zunehmen möchten.

Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Organisches Maltodextrin](#)