

## Organischer resistenter Dextrinsirup



### Was ist organischer resistenter Dextrinsirup?

Organischer resistenter Dextrinsirup ist ein natürlicher löslicher Ballaststoff, der aus organischer Maisstärke gewonnen wird. Es ist ein hellgelber Sirup, der sich leicht in Wasser auflöst und eine transparente Lösung mit einer milden Süße bildet. Organischer resistenter Dextrinsirup hat viele Vorteile für Gesundheits- und Lebensmittelanwendungen, wie zum Beispiel:

- Verbesserung der Darmgesundheit und der Verdauung durch Steigerung des Wachstums nützlicher Bakterien und Verringerung der Produktion schädlicher Substanzen im Darm.
- Verbessertes Sättigungsgefühl und Gewichtskontrolle durch Verringerung des Appetits und der Kalorienaufnahme.

- Senkung des Blutzucker- und Insulinspiegels durch Verlangsamung der Kohlenhydrataufnahme und Modulation der glykämischen Reaktion.
- Steigerung der Kalziumaufnahme und der Knochenmineraldichte durch Stimulierung der Produktion kurzkettiger Fettsäuren im Dickdarm.
- Bereitstellung einer sauberen, gentechnikfreien, biologischen, veganen, glutenfreien und allergenfreien Zutat für Lebensmittel- und Getränkeprodukte.

Organisch resistenter Dextrinsirup kann in verschiedenen Lebensmittel- und Getränkeanwendungen eingesetzt werden, beispielsweise:

- Riegel, Snacks und Süßwaren: um Bindung, Textur, Süße und Ballaststoffgehalt bereitzustellen.
- Milch- und Nichtmilchprodukte: zur Verbesserung des Mundgefühls, der Stabilität und der Haltbarkeit.
- Getränke und Suppen: zur Erhöhung der Löslichkeit, Viskosität und des Nährwerts.
- Back- und Getreideprodukte: zur Verbesserung der Feuchtigkeitsspeicherung, des Volumens und der Haltbarkeit.
- Nahrungsergänzungsmittel und funktionelle Lebensmittel: zur Erfüllung gesundheitlicher Vorteile und Versprechen.

## Spezifikation

| Produktname                  | Organischer resistenter Dextrinsirup |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Aussehen                     | Hellgelber Sirup                     |
| Geruch                       | Merkmal                              |
| Schmecken                    | Mild süß                             |
| Löslichkeit                  | Wasserlöslich                        |
| Ballaststoffe (AOAC 2001.03) | ≥ 85 %                               |
| Feuchtigkeit                 | ≤ 6 %                                |
| pH                           | 3,5 - 5,5                            |
| Asche                        | ≤ 0,5 %                              |
| DE-Wert                      | ≤ 4                                  |

| Produktname           | Organischer resistenter Dextrinsirup |
|-----------------------|--------------------------------------|
| Schwermetalle         | ≤ 10 ppm                             |
| Führen                | ≤ 0,5 ppm                            |
| Arsen                 | ≤ 0,5 ppm                            |
| Quecksilber           | ≤ 0,1 ppm                            |
| Cadmium               | ≤ 0,1 ppm                            |
| Gesamtkeimzahl        | ≤ 1000 KBE/g                         |
| Hefe und Schimmel     | ≤ 100 KBE/g                          |
| Escherichia coli      | Negativ                              |
| Salmonellen           | Negativ                              |
| Staphylococcus aureus | Negativ                              |

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

[Produktdetailseite anzeigen: Organischer resistenter Dextrinsirup](#)