

## Maltodextrina orgánica



**La maltodextrina orgánica** es un edulcorante de origen vegetal elaborado a partir de [almidón de maíz](#) . Generalmente se usa para espesar o como relleno para aumentar el volumen de alimentos procesados. Menos del 20% de azúcar, se utiliza para aumentar el recuento de carbohidratos en pacientes diabéticos o con resistencia a la insulina. Nuestro maíz crece en la provincia de Heilongjiang, la fertilidad del suelo aquí es particularmente buena para el maíz orgánico. Los enfoques más rentables son depender del N de las leguminosas, cultivos de cobertura y fuentes de estiércol, y P y K del estiércol. Nuestra [maltodextrina orgánica](#) es un carbohidrato insípido y de fácil digestión elaborado a partir de [almidón de maíz](#) . El almidón se cuece y luego se usan ácidos y / o enzimas (un proceso similar al que usa el cuerpo para digerir los carbohidratos) para romper el almidón en cadenas más pequeñas (3-20 cadenas en la maltodextrina). Estas cadenas están compuestas por varias moléculas de dextrosa unidas por enlaces de hidrógeno muy débiles.

## Especificación

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>MALTODEXTRINA ORGÁNICA</b>
ORIGEN DEL PAIS	porcelana
<b>FÍSICO / QUÍMICO / MICROBIOLÓGICO</b>	
APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	blanco
SABOR Y OLOR	Sabor neutro sin olor peculiar
TEXTURA	Libre de material extraño
ESTERILIZACIÓN	No irradiado
TAMAÑO DE PARTÍCULA	80-100 Malla
PH	4.5-6.5
HUMEDAD	≤ 6%
DE VALOR	10-15
SOLUBILIDAD	≥ 98%
CENIZA SULFATADA	<0,6%
METAL PESADO	Pb ≤ 0,5 mg / kg
	Como
<b>MICROBIOLÓGICO</b>	
TPC	≤10000 ufc / g
COLIFORMES	≤30 mpn / 100g
PESTICIDA	Cumplir con los estándares orgánicos de la UE y NOP
ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL	2 años, almacenado en su empaque original sin abrir a temperaturas por debajo de 60 ° F (25 ° C)

PAQUETE	25 kg / bolsa
OBSERVACIÓN	También se pueden lograr especificaciones personalizadas

## Características

- Carbohidratos puros nutricionales
- El excelente portador de dulzura y especias.
- Bajo en calorías, bajo en colesterol.
- Es todo tipo de relleno y agente espesante de alimentos.

## Aplicaciones

El mayor uso del tipo orgánico de maltodextrina se realiza en el campo de la conservación de alimentos, donde se utiliza como un aditivo alimentario popular. Su contenido bajo en calorías hace que la maltodextrina sea un sustituto del azúcar más saludable. Significa que la maltodextrina se puede usar en bebidas y bebidas como batidos de proteínas, té y cafés. La maltodextrina es eficaz para la pérdida de peso y la diabetes. También se considera eficaz para el aumento de peso, el culturismo y la construcción de músculos y, por lo tanto, es ampliamente utilizado por personas que desean ganar cuerpo.

¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Maltodextrina orgánica](#)