

Maltodextrine biologique



La maltodextrine biologique est un édulcorant d'origine végétale à base d' amidon de maïs . Il est généralement utilisé pour épaissir ou comme agent de remplissage pour augmenter le volume des aliments transformés. Moins de 20% de sucre, il est utilisé pour augmenter le nombre de glucides chez les patients diabétiques ou résistants à l'insuline. Notre maïs pousse dans la province du Heilongjiang, la fertilité du sol y est particulièrement bonne pour le maïs biologique. Les approches les plus rentables consistent à s'appuyer sur le N provenant des sources de légumineuses, de cultures de couverture et de fumier, et de P et K du fumier. Notre maltodextrine biologique est un glucide sans saveur et facilement digéré à base d' amidon de maïs . L'amidon est cuit, puis l'acide et / ou les enzymes (un processus similaire à celui utilisé par le corps pour digérer les glucides) sont utilisés pour briser l'amidon en chaînes plus petites (3-20 chaînes dans la maltodextrine). Ces chaînes sont composées de plusieurs molécules de dextrose maintenues ensemble par des liaisons hydrogène très faibles.

spécification

NOM DU PRODUIT	MALTODEXTRINE BIOLOGIQUE
ORIGINE DU PAYS	Chine
PHYSIQUE / CHIMIQUE / MICROBIOLOGIQUE	
APPARENCE	Poudre fine
COULEUR	blanc
GOÛT ET ODEUR	Saveur neutre sans odeur particulière
TEXTURE	Exempt de matière étrangère
STÉRILISATION	Non irradié
LA TAILLE DES PARTICULES	80-100Maille
PH	4,5 à 6,5
HUMIDITÉ	≤ 6%
DE VALUE	10-15
SOLUBILITÉ	≥ 98%
CENDRES SULFATÉES	<0,6%
HEAVY MÉTAL	Pb ≤ 0,5 mg / kg
	Comme
MICROBIOLOGIQUE	
TPC	≤10000 ufc / g
COLIFORMES	≤30 mpn / 100g
PESTICIDE	Répondre aux normes biologiques de l'UE et du NOP
STOCKAGE ET DURÉE DE VIE	2 ans, conservé dans son emballage d'origine non ouvert à des températures inférieures à 60 ° F (25 ° C)

PAQUET	25kg / sac
REMARQUE	Des spécifications personnalisées peuvent également être obtenues

Caractéristiques

- Glucides nutritionnels purs
- L'excellent porteur de douceur et d'épices
- Faible en calories, faible en cholestérol
- C'est toutes sortes d'agents de remplissage et d'épaississement des aliments

Applications

La plus grande utilisation du type biologique de maltodextrine est faite dans le domaine de la conservation des aliments, où elle est utilisée comme additif alimentaire populaire. Sa faible teneur en calories fait de la maltodextrine un substitut du sucre plus sain. Cela signifie que la maltodextrine peut être utilisée dans les boissons et les boissons telles que les boissons protéinées, les thés et les cafés. La maltodextrine se révèle efficace pour la perte de poids et le diabète. Il est également trouvé efficace pour la prise de poids, la musculation et la construction musculaire et est donc largement utilisé par les personnes qui souhaitent gagner du corps.

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Maltodextrine biologique](#)