

Maltodestrine organiche



La maltodestrina biologica è un dolcificante di origine vegetale a base di [amido di mais](#) . Viene generalmente utilizzato per addensare o come riempitivo per aumentare il volume degli alimenti trasformati. Con meno del 20% di zucchero, viene utilizzato per aumentare il numero di carboidrati nei pazienti diabetici o con resistenza all'insulina. Il nostro mais cresce nella provincia di Heilongjiang, la fertilità del suolo qui è particolarmente buona per il mais biologico. Gli approcci più efficienti in termini di costi consistono nell'affidarsi a N proveniente da leguminose, colture di copertura e fonti di letame, e P e K da letame. La nostra [maltodestrina biologica](#) è un carboidrato insapore e facilmente digeribile a base di [amido di mais](#) . L'amido viene cotto, quindi acidi e / o enzimi (un processo simile a quello utilizzato dall'organismo per digerire i carboidrati) vengono utilizzati per rompere l'amido in catene più piccole (3-20 catene in maltodestrine). Queste catene sono composte da diverse molecole di destrosio tenute insieme da legami idrogeno molto deboli.

Specifica

| | |
|--|--|
| NOME DEL PRODOTTO | MALTODESTRINA BIOLOGICA |
| ORIGINE DEL PAESE | Cina |
| FISICO / CHIMICO / MICROBIOLOGICO | |
| ASPETTO | Polvere fine |
| COLORE | bianca |
| SAPORE E ODORE | Sapore neutro senza odore particolare |
| STRUTTURA | Privo di materiale estraneo |
| STERILIZZAZIONE | Non irradiato |
| DIMENSIONE DELLE PARTICELLE | 80-100Mesh |
| PH | 4.5-6.5 |
| UMIDITÀ | ≤ 6% |
| DE VALUE | 10-15 |
| SOLUBILITÀ | ≥ 98% |
| CENERE SOLFATO | <0,6% |
| METALLO PESANTE | Pb ≤ 0,5 mg / kg |
| | Come |
| MICROBIOLOGICO | |
| TPC | ≤10000 ufc / g |
| COLIFORMI | ≤30 mpn / 100 g |
| PESTICIDA | Soddisfa gli standard biologici UE e NOP |
| CONSERVAZIONE E VITA UTILE | 2 anni, conservato nella sua confezione originale non aperta a temperature inferiori a 60 ° F (25 ° C) |

| | |
|--------------|--|
| PACCHETTO | 25kg / sacco |
| OSSERVAZIONE | È possibile ottenere anche specifiche personalizzate |

Caratteristiche

- Carboidrati puri nutrizionali
- L'eccellente vettore di dolcezza e spezie
- Basso contenuto calorico, basso contenuto di colesterolo
- È tutti i tipi di riempimento e addensante alimentare

Applicazioni

Il più grande utilizzo del tipo organico di maltodestrine è fatto nel campo della conservazione degli alimenti, dove viene utilizzato come un popolare additivo alimentare. Il suo basso contenuto calorico rende la maltodestrina un sostituto dello zucchero più sano. Significa che la maltodestrina può essere utilizzata in bevande e bevande come frullati proteici, tè e caffè. La maltodestrina si trova efficace per la perdita di peso e il diabete. Si trova anche efficace per l'aumento di peso, il bodybuilding e la costruzione muscolare e quindi è ampiamente utilizzato da persone che desiderano aumentare il proprio corpo.

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Maltodestrine organiche](#)