유기농 말토덱스트린 파우더

유기농 말토덱스트린 파우더 는 무엇인가요 ?

유기농 말토덱스트린 파우더 는 유기농 **Non-GMO** 인증 전분 (옥수수 , 타피오카 또는 쌀)에서 추출된 식물성 탄수화물 입니다 . 이것은 효소 가수분해 를 통해 가공되며 , 다용도의 식감 개선제 , 운반체 및 안정제 역할을 합니다 . 기능적 요구 사항에 맞춰 세 가지 덱스트로스 당량 **(DE)** 등급 으로 제공됩니다 :

- DE **8-10:** 낮은 단맛 , 높은 점도
- DE **10-15:** 균형 잡힌 기능성
- DE **15-20:** 더 높은 용해도 , 약한 단맛

규격

매개변수	DE 8-10	DE 10-15	DE 15-20
덱스트로스 당량 (DE)	8–10	10–15	15–20
외관	백색의 고운 분말	백색의 고운 분말	백색의 고운 분말
단맛 (자당 대비)	5–10%	10–15%	15–20%
용해도	양호 (뜨거운 물)	우수	즉시
점도 (20% 용액)	높음	중	낮음
흡습성	낮음	보통	높음
수분 함량	≤5%	≤5%	≤5%
입자 크기 (D90)	≤100μm	≤100μm	≤100μm
열량 값	3.8–4.0 kcal/g	3.8–4.0 kcal/g	3.8–4.0 kcal/g

주요 특징

- 유기농 및 **Non-GMO: USDA/EU** 인증, **Non-GMO** 프로젝트 검증
- 클린 라벨: 합성 운반체 또는 고결 방지제 없음
- 기능적 다용도: 특정 응용 분야에 맞춘 **DE** 등급
- 낮은 알레르겐 위험: 글루텐 프리, 대두 무첨가, 견과류 무첨가 가공

주요 특징 및 이점

DE 8-10

- 증점력 **(Thickening Power):** 소스, 수프 및 유아용 조제분유를 위한 높은 점도
- 낮은 단맛: 짠맛을 내는 (짭짤한) 응용 분야에서 최소한의 풍미 간섭
- 수분 조절: 식물성 육류 대체품(대체육)의 이수 현상 **(Syneresis)** 감소

DE 10-15

- 균형 잡힌 성능: 제빵 제품 및 단백질 바에 이상적

- 운반 효율성 : 뭉침 없이 향료 및 오일 캡슐화
- 냉동 /해동 안정성 : 냉동 제품 에서 식감 유지

DE 15-20

- 신속한 용해도 : 차가운 음료 및 쉐이크 에 즉각적인 분산
- 약한 단맛 : 전해질 음료 및 젤리 의 풍미 증진
- 낮은 점도 : 식사 대용 쉐이크 에서 부드러운 식감

응용 분야

DE 8-10 응용 분야 (Applications)

- 유아용 조제분유 : 점성이 강화된 분유 제형
- 소스 /드레싱 : 클린 라벨 그레이비 를 위한 루 **(Roux)** 증점제
- 육류 대체품 : 식물성 버거의 결합제 **(3~5%)**로 사용

DE 10-15 응용 분야 (Applications)

- 제빵 : 글루텐 프리 빵 의 바삭함 증진제 **(5~8%)**로 사용
- 스낵 : 단백질 바 및 압출 크리스피 의 식감 개선제
- 보충제 : 캡슐 제형 의 프로바이오틱스 운반체

DE 15-20 응용 분야 (Applications)

- 음료 : 즉석 전해질 파우더의 기반 (베이스)
- 제과 /제빵 **(Confectionery):** 젤리 의 결정화 방지
- 제약 : 발포정 의 부형제

인증 및 품질 보증

- 유기농 : USDA 인증 , EU 유기농 , COR 인증
- Non-GMO: Non-GMO 프로젝트 검증
- 안전
  - 중금속 : Pb (납) <0.1ppm, As (비소) <0.5ppm, Cd (카드뮴) <0.05ppm
  - 미생물학 : 총균수 (TPC) <1,000 CFU/g
  - 농약 : 500가지 이상 잔류물 불검출 (EU MRL 준수)

- 준수 사항: FSSC 22000, 코셔, 할랄, GRAS

왜 저희를 선택해야 하나요?

기술적 정밀성

- DE별 가수분해 제어 (허용 오차 ±1 DE 단위)
- 맞춤형 입자 크기 분쇄 (50~200μm 범위 제공)

공급망 무결성

- 유기농 농장으로부터의 추적 가능한 원료 공급
- 배치별 분석 증명서

품질 약속

- HPLC 를 통한 실시간 DE 유효성 검사
- 24 개월 유통 기한 (방습 포장)

지속 가능성 중점

- 유기농 전분 가공에서 업사이클링
- 탄소 중립 생산 시설

자주 묻는 질문

Q: What does "DE" stand for in Organic Maltodextrin, and why are different DE values important?

A: **DE** stands for **Dextrose Equivalent**, which measures the reducing sugar content of a carbohydrate polymer relative to dextrose (glucose), expressed as a percentage on a dry basis. Different DE values indicate varying chain lengths of the sugar molecules, influencing sweetness, solubility, viscosity, and hygroscopicity. Choosing the right DE is crucial for achieving desired functional properties in your end product.

Q: Is Organic Maltodextrin considered gluten-free?

A: Yes, **Organic Maltodextrin**, regardless of whether it's derived from organic corn or organic tapioca, is highly processed and purified to remove proteins, making it inherently gluten-free and suitable for gluten-free product formulations.

Q: How do the different DE values impact product sweetness and viscosity?

A: Higher DE values (like DE 15-20) mean more hydrolysis, resulting in shorter sugar chains, a higher perceived sweetness, and lower viscosity in solutions. Conversely, lower DE values (like DE 8-10) mean longer chains, less sweetness, and higher viscosity, making them better for bulking and binding.

Q: What is the shelf life and recommended storage for bulk quantities?

A: Our **Organic Maltodextrin** (all DE forms) typically has a shelf life of 24 months from the manufacturing date when stored in a cool, dry place, away from direct sunlight and moisture, in its original sealed packaging. Specific bulk storage recommendations will be provided with your order documentation.

Q: Can Organic Maltodextrin be used as a sugar substitute in "sugar-free" products?

A: No, **Organic Maltodextrin** is a carbohydrate and is digested as such. While it has a lower sweetness profile and different caloric density than pure sugar, it is not a non-caloric sweetener and would not qualify for "sugar-free" claims. It is often used in "reduced sugar" or "no added sugar" products to provide bulk and texture without excessive sweetness.

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

View Product Page: 유기농 말토덱스트린 파우더