

Maltodestrine biologiche



Cos'è la maltodestrina biologica?

La maltodestrina biologica è un carboidrato naturale e funzionale che fornisce una fonte di energia facile e veloce. È una polvere bianca, fine, dal sapore neutro o leggermente dolce. È derivato [dall'amido di mais](#) biologico e prodotto mediante idrolisi enzimatica. Ha un peso molecolare inferiore rispetto all'amido e un equivalente [di destrosio](#) superiore rispetto ad altri polisaccaridi. La maltodestrina organica può essere utilizzata in varie applicazioni come alimenti, bevande, integratori e cosmetici. Può migliorare la solubilità, la stabilità, la viscosità e la sensazione in bocca dei tuoi prodotti. La maltodestrina biologica ha un alto indice glicemico e un'elevata digeribilità, il che significa che può aumentare rapidamente i livelli di glucosio nel sangue e di insulina. Può anche migliorare l'assorbimento di altri nutrienti e minerali. La maltodestrina biologica è adatta a persone che necessitano di energia istantanea, come atleti, bambini e anziani. La maltodestrina organica è anche non cariogena, il che significa che non promuove la carie o la formazione della placca.



Offriamo maltodestrine biologiche con diverse specifiche, che vanno dal DE 10 al DE 30. Il DE (destrosio equivalente) indica il grado di idrolisi e la dolcezza della polvere. Più basso è il DE, più lunga è la catena e meno dolce è il gusto. Più alto è il DE, più corta è la catena e più dolce è il gusto. **DE 10** : Questa specifica ha un basso DE e una bassa dolcezza. È adatto per applicazioni che richiedono una bassa dolcezza e un'alta viscosità, come prodotti da forno, cereali e barrette. **DE 20** : Questa specifica ha un DE medio e una dolcezza media. È adatto per applicazioni che richiedono una dolcezza e una viscosità equilibrate, come salse, condimenti e prodotti caseari. **DE 30** : Questa specifica ha un alto DE e un'elevata dolcezza. È adatto per applicazioni che richiedono un'elevata dolcezza e una bassa viscosità, come bevande, sciroppi e caramelle. Tutte le nostre maltodestrine biologiche sono certificate dagli standard UE e USDA biologici, senza glutine, non OGM, vegani, halal e kosher. Sono prodotti con amido di mais biologico di alta qualità e lavorati in un ambiente igienico. Garantiamo la tracciabilità e la sicurezza dei nostri prodotti.

Specifica

Specifica	DE 10	DE 20	DE 30
Aspetto	Polvere fine bianca	Polvere fine bianca	Polvere fine bianca
Odore	Neutro o leggermente dolce	Neutro o leggermente dolce	Neutro o leggermente dolce
Gusto	Leggermente dolce	Moderatamente dolce	Dolce
Solubilità	≥98%	≥98%	≥98%

Specifica	DE 10	DE 20	DE 30
Contenuto di umidità (%)	≤6.0	≤6.0	≤6.0
Contenuto di ceneri (%)	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Equivalente destrosio (DE)	10±1	20±1	30±1
Metallo pesante (Pb)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Arsenico (As)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Cadmio (Cd)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Mercurio (Hg)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg
Conta totale su piastra (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Lieviti e muffe (ufc/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformi (MPN/g)	Negativo	Negativo	Negativo
E.coli (ufc/g)	Negativo	Negativo	Negativo
Salmonella (ufc/25g)	Negativo	Negativo	Negativo

Imballaggio



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

[View Product Page: Maltodestrine biologique](#)