



Maltodextrin

Was ist Maltodextrin?

Maltodextrin, auch Maltrin genannt, ist ein Kohlenhydratgemisch, das vor allem aus Maisstärke gewonnen wird. Der Begriff leitet sich von der Maltose (Malzzucker) und Dextrose (Traubenzucker) ab. Maltodextrin besteht aus Einfachzuckern, Zweifachzuckern, kürzerkettige Vielfachzuckern und längerkettige Vielfachzuckern. Je nach Zusammensetzung der verschiedenen Zuckerarten gibt es unterschiedliche Formen von Maltodextrin, Maltodextrin 6, 12 oder 19.

Wonach schmeckt Maltodextrin?

Maltodextrin besitzt eine leichte süße Note, ist nahezu geschmacksneutral und wasserlöslich. In Wasser bildet es eine klebende, trübe und dickflüssige Masse. Das Pulver ist weiß bis gelblich.

Wie wird Maltodextrin verwendet?

Maltodextrin wird aufgrund seiner Eigenschaften als Stabilisator, Füllstoff, Energielieferant und Fettaustauschstoff für kalorienreduzierte Lebensmittel verwendet. Darüber hinaus findet die Zutat in einer Vielzahl von Lebensmitteln, wie Fleisch- und Wurstwaren, Sportgetränken, Süßwaren und in der Kindernahrung Anwendung.

Diese Zutat ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: