

Maltodextrina orgánica



¿Qué es la maltodextrina orgánica?

La maltodextrina orgánica es un carbohidrato natural y funcional que proporciona una fuente de energía rápida y fácil. Es un polvo blanco y fino con un sabor neutro o ligeramente dulce. Se deriva del [almidón de maíz](#) orgánico y se produce por hidrólisis enzimática. Tiene un peso molecular más bajo que el almidón y un equivalente [de dextrosa](#) más alto que otros polisacáridos. La maltodextrina orgánica se puede utilizar en diversas aplicaciones, como alimentos, bebidas, suplementos y cosméticos. Puede mejorar la solubilidad, la estabilidad, la viscosidad y la sensación en la boca de sus productos. La maltodextrina orgánica tiene un alto índice glucémico y una alta digestibilidad, lo que significa que puede elevar rápidamente los niveles de glucosa e insulina en sangre. También puede mejorar la absorción de otros nutrientes y minerales. La maltodextrina orgánica es adecuada para personas que necesitan energía instantánea, como atletas, niños y ancianos. La maltodextrina orgánica tampoco es cariogénica, lo que significa que no promueve la caries dental ni la formación de placa.



<https://www.organic-way.com>

Ofrecemos maltodextrina orgánica con diferentes especificaciones, que van desde DE 10 a DE 30. El DE (equivalente de dextrosa) indica el grado de hidrólisis y la dulzura del polvo. Cuanto más bajo es el DE, más larga es la cadena y menos dulce el sabor. Cuanto más alto es el DE, más corta es la cadena y más dulce el sabor. **DE 10** : Esta especificación tiene un DE bajo y un dulzor bajo. Es adecuado para aplicaciones que requieren un bajo dulzor y una alta viscosidad, como productos de panadería, cereales y barras. **DE 20** : esta especificación tiene un DE medio y un dulzor medio. Es adecuado para aplicaciones que requieren una dulzura y una viscosidad equilibradas, como salsas, aderezos y productos lácteos. **DE 30** : esta especificación tiene un alto DE y un alto dulzor. Es adecuado para aplicaciones que requieren un alto dulzor y una baja viscosidad, como bebidas, jarabes y dulces. Todas nuestras maltodextrinas orgánicas están certificadas por los estándares orgánicos, sin gluten, sin OGM, veganos, halal y kosher de la UE y el USDA. Se producen con almidón de maíz orgánico de alta calidad y se procesan en un entorno higiénico. Garantizamos la trazabilidad y seguridad de nuestros productos.

Especificación

Especificación	10 DE	20 DE	DE 30
Apariencia	Polvo fino blanco	Polvo fino blanco	Polvo fino blanco
Olor	Neutro o ligeramente dulce	Neutro o ligeramente dulce	Neutro o ligeramente dulce
Gusto	Ligeramente dulce	Moderadamente dulce	Dulce
Solubilidad	≥98%	≥98%	≥98%

Especificación	10 DE	20 DE	DE 30
Contenido de humedad (%)	≤6.0	≤6.0	≤6.0
Contenido de cenizas (%)	≤0.5	≤0.5	≤0.5
Equivalente de dextrosa (DE)	10±1	20±1	30±1
Metal Pesado (Pb)	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg	≤0,5 mg/kg
Arsénico (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
Recuento total en placa (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levaduras y Mohos (ufc/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NMP/g)	Negativo	Negativo	Negativo
E.coli (ufc/g)	Negativo	Negativo	Negativo
Salmonella (ufc/25g)	Negativo	Negativo	Negativo

Embalaje



For more information, please visit our website:

<https://es.organic-way.com/productos/maltodextrina-organica/>