

Maltodextrin 6 HBK Instant

Zur Energieanreicherung von Speisen und Getränken mit Kohlenhydraten

wasserlösliches Instant-Pulver
schnell und vollständig resorbierbar
geruchs- u.geschmacksneutral
lactose-, fructose- u. saccharosefrei
natriumarm

Maltodextrin DE 6 ist ein Glucose-Saccharid-Gemisch, das aus Maisstärke gewonnen wird. Es definiert sich als Stärkehydrolysat mit einem „Dextroseäquivalent“ (DE) von 5-8. Auch in höheren Konzentrationen ist Maltodextrin DE 6 gut verträglich. Maltodextrin DE 6 HBK ist eine Mischung aus verwertbaren Kohlenhydraten, die durch schonende enzymatische Hydrolyse gewonnen wird. Es wird im Körper rasch resorbiert und zu Glucose abgebaut. Dadurch wird eine hohe Energiebereitstellung erreicht.

Maltodextrin DE 6 HBK

- Zur Herstellung energiereicher Ernährung
- Bei erhöhtem Energiebedarf
- Eignet sich auch zur Energieanreicherung von Sportlernahrung

Nährwertangaben

Maltodextrin DE 6 HBK		pro 100 g	10 g
Energie			
	kJ	1580	158
	kcal	378	38
Eiweiß	g	0,1	< 0,1
Kohlenhydrate	g	93	9,3
davon Zucker	g	1,4	0,15
Fett	g	0	0
davon gesättigte Fettsäuren	g	0	0
Ballaststoffe	g	0	0
Natrium	g	0,5	0,05
Dextroseäquivalente (DE) *			6 %

* = prozentualer Gehalt an reduzierenden Zuckern, berechnet als Glucose in der Trockenmasse (Stärke =0, Glucose = 100). Je höher der Polymerisationsgrad des Saccharids, desto kleiner ist der DE Wert.

Kohlenhydrate-Zusammensetzung	
Glucose	0,5 %
Maltose	1 %
Oligo-u. Polysaccharide	98,5 %

100 g entsprechen 7, 8 BE

Tagesmenge und Dosierung:

Die tägliche Gesamtmenge richtet sich nach dem individuellen Energiebedarf.

Maltodextrin DE 6 HBK kann bis zu einer Dosierung von 50 g in 100 g Speisen oder 100 ml Getränken ergänzend verwendet werden. 1 Esslöffel entspricht ca. 10 g. Idealerweise wird die Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilt.

Zubereitung:

Maltodextrin DE 6 HBK ist als Instant-Pulver leicht löslich und kann daher in heißen und kalten Getränken und Speisen z. B. Säfte, Suppen, Obst- u. Gemüsegerichte, Süßspeisen direkt eingerührt werden. Es ist möglich mit Maltodextrin DE 6 HBK zu kochen und zu backen. **Süßt nicht.**

Osmolarität: in milliosmol pro kg ausgedrückt (FISKE-Osometer)

Konzentration (Gewicht/Volumen)

Typ	g Pulver pro 100 ml wässrige Lösung		
	5 %	10 %	15%
6	15	42	76

Zutaten:

Maltodextrin (aus Maisstärke) DE 5-8

Füllmenge/Grundpreis

Dose 1000 g	PZN 4954185
Nachfüllbeutel 1000 g	PZN 0108950
Großpackung 2500 g	PZN 7099875
Großpackung 6250 g	PZN 6196665
Großpackung 12,5 kg	PZN 6196688

Maltodextrin 6 HBK ist mindestens 24 Monate haltbar.