

# MaltoCal<sup>19</sup>

– auch als –  
**sports  
edition**

## Kompakt

- MaltoCal<sup>19</sup> ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt
- MaltoCal<sup>19</sup> weist ein Dextroseäquivalent von 18 bis 20 auf
- zur Energieanreicherung mit Kohlenhydraten in der Diätetik
- geeignet ab 1 Jahr
- im praktischen Portionsbeutel à 20 g, in der 1000 g Dose und im 1000 g Nachfüllbeutel sowie im 1500 g Kunststoffeimer

## Definition

MaltoCal<sup>19</sup> ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt. MaltoCal<sup>19</sup> weist ein Dextroseäquivalent von 18 bis 20 auf.

MaltoCal<sup>19</sup> ist geeignet ab 1 Jahr.

MaltoCal<sup>19</sup> verfügt über ein hohes Energieangebot in Form leicht verfügbarer Kohlenhydrate.

MaltoCal<sup>19</sup> ist

- > gering osmotisch wirksam
- > rein pflanzlich, da aus Maisstärke (GMO-frei), vegan
- > glutenfrei
- > sacharosefrei, fruktosefrei, galaktosefrei, laktosefrei und eiweißfrei
- > frei von Ballaststoffen
- > streng natrium- und elektrolytarm
- > geruchlos und nahezu geschmacksneutral
- > nur leicht süßend – ab 30 g pro 100 g Speise/Getränk
- > gut verträglich, auch in hohen Konzentrationen
- > koch- und backstabil
- > ohne andickende Wirkung, d. h. weder Volumen noch Konsistenz von Speisen und Getränken werden verändert
- > leicht löslich in Getränken, Pudding, Müsli, Brei, pürierten Speisen, Suppen und Soßen
- > geeignet für Sondennahrungen – nicht parenteral verwenden.

## Indikation

### ♦ Energieangereicherte Diätformen

Erhöhte Energiebereitstellung in Form leicht verwertbarer Kohlenhydrate, z. B. bei:

- > Hypoglykämien unterschiedlicher Genese zur Stabilisierung des Blutzuckers

- > prä- und postoperativ zur Verbesserung des Ernährungszustandes
- > eingeschränkter Fettverträglichkeit
- > Pankreasresektion, Mukoviszidose oder Anorexia nervosa.

### ♦ Kohlenhydrat-Substitution

- > bei Fruktosemalabsorption oder Laktoseintoleranz
- > bei ballaststoffarmen Diäten, Diäten nach Nahrungskarenz u. a. im akuten Schub von chronisch entzündlichen Darmerkrankungen
- > Glykogenosen
- > zur Herstellung isotonischer Trinklösungen.

### ♦ Leistungssport – sports edition

Für den Bereich Leistungssport gibt es MaltoCal<sup>19</sup> auch als „sports edition“. Diese Sonderedition wird regelmäßig im Labor auf anabol-androgene Steroide und Stimulantien untersucht. Das ist unser Engagement für sauberen Sport.

### ♦ Elementardiäten

Anwendung bei z. B. Maldigestion und Malabsorption

- > Morbus Crohn, Colitis Ulcerosa, Mukoviszidose oder Zöliakie
- > postoperative Ernährung, Aids.

### ♦ Flüssigkost und Sondennahrung

Anwendung bei Erkrankungen, die eine normale Nahrungszufuhr erschweren, uneffizient oder nicht möglich machen, wie z. B. Beeinträchtigung der Verdauungsfunktionen oder postoperative Ernährung.

### ♦ Eiweißarme und/oder elektrolytdefinierte Diätformen

- > zur Sicherung der Energieversorgung, zur Vermeidung der Glukoneogenese aus glukogenen Aminosäuren bei Patienten mit Niereninsuffizienz, Phenylketonurie oder Harnstoffzyklusstörungen
- > kalium- und phosphorarmes, energiereiches Supplement bei Hämodialyse.

## Dosierung und Anwendung

Ein Diätplan sollte unter Berücksichtigung des individuellen Energiebedarfs des Betroffenen die Tagesmenge an MaltoCal<sup>19</sup> festlegen. Idealerweise wird die Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilt.

## Zubereitung

### ♦ Anreicherung von Speisen und Getränken

MaltoCal<sup>19</sup> löst sich hervorragend in warmen und kalten Speisen und Getränken. MaltoCal<sup>19</sup> wird einfach den Speisen, z. B. pürierten Speisen, Suppen, Saucen und Desserts sowie Getränken hinzugegeben. Ein vorheriges Anrühren ist nicht notwendig. Einstreuen – umrühren oder mixen – fertig!

Beispiel: Ca. 20 g MaltoCal<sup>19</sup> für 200 ml Getränk oder 150 g Kompott, Kartoffelbrei oder Gemüsepuée verwenden.

Speisen und Getränke sollten immer frisch mit MaltoCal<sup>19</sup> angereichert werden.

MaltoCal<sup>19</sup> kann in sehr vielen Variationen zubereitet werden und ist auch zum Kochen und Backen geeignet.

In unseren Rezepten finden Sie zahlreiche verschiedene Ideen und Anregungen. Das Rezeptheft „Leckeres mit MaltoCal<sup>19</sup>“ können Sie – auch gerne zur Weitergabe an Patienten – kostenfrei bei uns bestellen.

**NÄHRWERTE**

MaltoCal <sup>19</sup>		100 g	20 g 1 Sachet
<b>Brennwert</b>			
	kJ	1632	326
	kcal	384	77
<b>Fett</b>	g	0	0
davon Fettsäuren (FS)			
gesättigte FS	g	0	0
<b>Kohlenhydrate</b>	g	96	19
davon Zucker	g	6	1,2
Glukose	g	1,5	0,3
höhere Polysaccharide	g	90	18
Maltose und Isomaltose	g	4,5	0,9
Saccharose	g	0	0
Fruktose	g	0	0
Galaktose	g	0	0
Laktose	g	0	0
<b>Ballaststoffe</b>	g	0	0
<b>Eiweiß</b>	g	0	0
<b>Salz</b>	g	<0,01	<0,01

**Mineralstoffe**

Natrium	g	<5	<1,0
Kalium	g	<1	<0,2
Chlorid	g	<5	<1,0
Calcium	g	<1	<0,2
Phosphor	g	<9	<1,8

**Osmolalität**

MaltoCal <sup>19</sup> (g)	Trinkwasser (ml)	Osmolalität (mosmol/kg)
5	100	45
10	100	89
20	100	187
25	100	237















Die Standardlösung verhält sich im Verdauungstrakt hypoton.

**ZUTATEN**

Maltodextrin (Dextroseäquivalent 18 – 20) aus Maisstärke.

**Wichtiger Hinweis**

MaltoCal<sup>19</sup> enthält leicht verfügbare Kohlenhydrate. Bei Störungen der Glukose-Toleranz nur unter sorgfältiger Stoffwechselkontrolle verwenden.

Liefereinheit	1000 g Dose	6 x 1000 g Dose	1500 g Eimer	6 x 1500 g Eimer	1000 g Nachfüllbeutel	6 x 1000 g Nachfüllbeutel	20 x 20 g = 400 g Sachet/Faltschachtel
PZN	 00611198  4002970	 00746780  4002987	 11384512  –	 11384529  –	 01892489  –	 01892495  –	 16706653  5356919
Art.-Nr.	49-002-10010	49-002-10000	49-002-10061	49-002-10060	49-002-10030	49-002-10020	49-002-10013
Art.-Nr. sports edition	49-002-10070	–	–	–	–	–	–
Lieferung an	Großhandel, Apotheken, Kliniken, Patienten						
Lagerhinweis	Trocken lagern.						

**Kundenservice/Bestellhotline**

☎ **008000 - 9963829** (gebührenfrei aus A, D, NL)  
+49 (0) 8432 9486 - 0 • fax - 19  
@ service@metax.org  
📧 metaX Institut für Diätetik GmbH  
Kreuterstraße 14 • 86666 Burgheim/Germany

**Internet**

metax-shop.org  
metax.org

**Zentrale**

☎ +49 (0) 6031 166 72 - 70  
📧 metaX Institut für Diätetik GmbH  
Am Strassbach 5  
61169 Friedberg/Germany