

Maltodextrin 12 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 12 HBK ist ein Glucose-Saccharid-Gemisch, das aus Maisstärke gewonnen wird. Es definiert sich als Stärkehydrolysat mit einem „Dextroseäquivalent“ (DE) von 11-14. Auch in höheren Konzentrationen ist Maltodextrin DE 12 gut verträglich. Maltodextrin DE 12 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 12 HBK

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

Nährwertangaben

Maltodextrin DE 12 HBK		pro 100 g	10 g/ 1 Esslöffel
Energie			
	kJ	1605	160
	kcal	384	38
Eiweiß	g	0,1	< 0,1
Kohlenhydrate	g	94	9,4
davon Zucker	g	2,8	0,3
Fett	g	0	0
davon gesättigte Fettsäuren	g	0	0
Ballaststoffe	g	0	0
Natrium	g	0,5	0,05

Dextroseäquivalente (DE) * 12 %

* = 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	1 %
Maltose	2 %
Oligo-u. Polysaccharide	97 %

100 g entsprechen 7, 8 BE

Tagesmenge und Dosierung:

Die tägliche Gesamtmenge richtet sich nach dem individuellen Energiebedarf.

Im allgemeinen täglich ergänzend 60-120 g in Speisen oder Getränke einrühren. 1 Essl. Maltodextrin DE 12 HBK entspricht ca. 10 g. Idealerweise wird die Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilt.

Zubereitung:

Maltodextrin DE 12 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 12 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 %
12	27	61	100

Zutaten:

Maltodextrin (aus Maisstärke) DE 11-14

Füllmenge/Grundpreis

Dose 1000 g	PZN 4954191
Nachfüllbeutel 1000 g	PZN 4126502
Großpackung 3000 g	PZN 7099881
Großpackung 6250 g	PZN 6196694
Großpackung 12,5 kg	PZN 6196702

Maltodextrin 12 HBK ist mindestens 24 Monate haltbar.