

lovital Maltodextrin

Standard Kohlenhydratpulver



- Dient zur Energieanreicherung von Speisen und Getränken.
- Zutaten: Maltodextrin
- Das Plus an Kohlenhydraten.
- Löst sich schnell in kalten und warmen Flüssigkeiten.
- Ist völlig Geschmacks- und Geruchsneutral.
- Bei Anwendung gibt es keine Konsistenz und Farbveränderung
- frei von Gluten, Milcheiweiß, Laktose und Fructose
- Anwendungshinweis: 1 Eßlöffel ca. 10g entspricht ca. 38 kcal.
- Erhältlich im 500g , 2.500g und 5000g Eimer
- Geeignet beim Einsatz von Mangelernährung oder im Sport

Inhaltsstoffe und Nährwertinformationen

Alle in den Unterlagen angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und können aufgrund von Rohstoffschwankungen abweichen.

Maltodextrin, wird am häufigsten aus Mais gewonnen, ist eine sehr gute Kohlenhydrat Quelle für unseren Körper, und seine Verwendung garantiert Energie. Erfahren Sie ein wenig mehr über Maltodextrin und wie Sie dieses Nahrungsergänzungsmittel auf Kohlenhydratbasis einnehmen.

Was ist Maltodextrin?

Maltodextrin ist ein komplexes Kohlenhydrat mit hohem glykämischen Index, das aus Maisstärke oder aus anderen Quellen wie Maniok und Reis gewonnen wird. Während ein einfaches Kohlenhydrat nur aus einem oder zwei Glukosemolekülen besteht (z. B. Honig und Haushaltszucker), ist Maltodextrin ein Polysaccharid, das aus einer Reihe von kettenförmig verknüpften Glukosemolekülen besteht. Obwohl es ein Polysaccharid ist, hat Maltodextrin eine kürzere Kette und weniger kompakt als andere komplexe Kohlenhydrate.

Wofür ist es?:

Maltodextrin dient als Energie Anreicherung von Lebensmitteln z.B. Puddinge oder Breie

Maltodextrin hat eine sehr viel geringere Süßkraft als herkömmlicher Zucker.

Wenn Maltodextrin nach der Einnahme im Darm absorbiert wird, muss es zuerst die Leber passieren, bevor es in die Zellen eintritt. Hier werden die Verbindungen der Glukosekette unterbrochen, so dass die Energie für die Gewebe praktisch verfügbar ist.

Dieser Prozess findet in kurzer Zeit statt, so dass nach Metabolisierung der Leber eine große Menge Zucker (Glukose) in den Blutkreislauf gelangt. Um in die Zellen einzudringen, benötigt dieser Zucker die Wirkung von Insulin, einem Hormon, das von der Bauchspeicheldrüse abgesondert wird, dessen Hauptfunktion genau darin besteht, an Rezeptoren zu binden, die die Passage von Glukose durch die Zellmembran stimulieren.

Die Absorption von Proteinen und anderen Nährstoffen durch Muskelgewebe kann verbessert werden. Eine weitere Funktion von Maltodextrin besteht darin, Glykogenspeicher in Leber und Muskeln aufzufüllen, da diese während körperlicher Aktivitäten signifikant reduziert wurden.

Durchschnittliche Nährwerte	Menge pro 100 g	Menge pro EL (ca. 10 g)
Brennwert	384 kJ	38,4 kJ
	1614kcal	160, kcal
Fett	0,0 g	0,0 g
gesättigte Fettsäuren und ungesättigte Fettsäuren	0,0 g	0,0 g
Kohlenhydrate	95,1 g	9,5 g
davon Zucker	7,1 g	0,71 g
Eiweiß	< 0,15 g	< 0,015 g
Salz	0,0 g	0,0 g