

## Maltodextrin 6



Abbildung exemplarisch

Aus Maisstärke gewonnenes wasserlösliches Kohlenhydratgemisch mit vergleichsweise geringer osmotischer Wirkung zur Energieanreicherung bei erhöhtem Energie- oder Kohlenhydratbedarf

### Merkmale

- :: weißes, wasserlösliche Pulver
- :: Zur Energieanreicherung mit Kohlenhydraten
- :: Rohstoff Maisstärke
- :: süßt nicht/ geschmacksneutral (deshalb auch besonders geeignet zur Anreicherung von pikanten Speisen)
- :: vollständige Resorption
- :: Niedrige Osmolalität und somit gut verträglich
- :: wasserlöslich
- :: elektrolytarm (wichtig bei Patienten mit Niereninsuffizienz)
- :: kochstabil
- :: sehr gut verträglich
- :: Kühl und trocken lagern
- :: Dose nach Gebrauch fest verschließen
- :: Bereiten Sie jede Portion frisch zu

### Zutaten

Maltodextrin (aus Maisstärke)

### Indikationen

Maltodextrin 6 unterstützt die ausreichende Energiezufuhr, z.B. bei

- :: krankheitsbedingtem Untergewicht (z.B. bei Tumoren, HIV-Infektion)
- :: Malassimilation (Maldigestion, Malabsorption)
- :: Erkrankungen im Gastro- Intestinal- Bereich (z.B. chronisch entzündliche Darmerkrankungen, Kurzdarmsyndrom)
- :: chronischer Niereninsuffizienz

### Kontraindikationen

Maltodextrin 6 darf nicht eingesetzt werden, wenn sich eine enterale Nährstoffzufuhr generell verbietet oder Intoleranzen gegenüber einem der enthaltenen Inhaltsstoffe bestehen.  
Nicht geeignet für Kinder unter 3 Jahren.

### Dosierung

Maltodextrin 6 kann bis zu einer Dosierung von 50 g zur Energieanreicherung von 100 g einer Speise oder 100 ml Getränk verwendet werden. Die tägliche Gesamtmenge Maltodextrin 6 richtet sich nach dem individuellen Energiebedarf.  
Zubereitung: Maltodextrin 6 kann zur Energieanreicherung vielen Zubereitungen mühelos zugesetzt werden. Es wird vorzugsweise in Suppen und Soßen oder in breiige Speisen eingerührt. Besonders geeignet sind Obst- und Gemüsepürees, Gemüsegerichte, Creme-Suppen sowie fruchtige Nachspeisen. Maltodextrin 6 verfügt über eine halb so hohe Osmolalität im Vergleich zu Maltodextrin 19 (gegenüber Maltodextrin 19 kann die doppelte Menge an Maltodextrin 6 bei annähernd gleicher Osmolalität eingesetzt werden)

## Typanalyse

	100 g	750 g
⌘ Phys. Brennwert	1647 kJ (388 kcal)	12.352,5 kJ (2.910 kcal)
Broteinheiten	8,1 BE	60,8 BE
⌘ Fett	0,0 g	0 g
ges. fettsäuren	0,0 g	0 g
⌘ Kohlenhydrate	96,9 g	726,8 g
Zucker	1,3 g	9,8 g
- Saccharose	1,3 g	9,8 g
⌘ Ballaststoffe	0,0 g	0 g
⌘ Eiweiß	0,0 g	0 g
⌘ Salz	0,0 g	0 g
⌘ Mineralstoffe		
Natrium	<1,5 mg	<11,3 mg

## Handelsformen

VPE	PZN	Art.- Nr
⌘ Maltodextrin 6 750g Dose	04096505	02-13001