

# 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
<b>Kohlenhydrate</b>	<b>g</b>	<b>93</b>	<b>9,3</b>
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%
<b>6</b>	<b>15</b>	<b>42</b>	<b>76</b>

### 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.**