Creative Enzymes®

Tapiokadextrin

Cat. No. EXTZ-552

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Tapiokadextrin ist eine Art von löslicher Faser, die aus Tapiokastärke durch Erhitzen oder enzymatische Prozesse hergestellt wird. Es wird häufig als Verdickungsmittel, Stabilisator und Füllstoff in Lebensmitteln und Getränken verwendet. Tapiokadextrin hat einen niedrigen Kaloriengehalt und kann die Textur und das Mundgefühl von Lebensmitteln verbessern, ohne zusätzliche Kalorien hinzuzufügen. Dieses Produkt ist leicht in Wasser löslich und ist sanft zum Magen-Darm-Trakt, ohne Unbehagen zu verursachen. Es wird von vielen Herstellern von Gesundheitslebensmitteln bevorzugt und wird oft in der Produktion von kalorienarmen und zuckerarmen Lebensmitteln verwendet, wie z.B. Proteinriegeln, Gesundheitsgetränken und Nahrungsergänzungsmitteln.

Produktinformation

Form	Pulver