Creative Enzymes®

Maltodextrin

Cat. No. EXTZ-658

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Maltodextrin ist ein Polysaccharid, das durch die enzymatische partielle Hydrolyse von Stärken wie Mais oder Weizen hergestellt wird. Es wird in der Lebensmittelindustrie häufig als Verdickungsmittel, Füllstoff und Trägerstoff verwendet. Es wird leicht verdaut und aufgenommen, liefert eine schnelle Energiequelle und ist häufig in Milchprodukten, Süßwaren und Gewürzen zu finden.

Produktinformation

Form	Pulver