

## СПЕЦИФИКАЦИЯ: Мальтодекстрин DE 18-20

Страна происхождения: Китай

**Описание продукта:** Мальтодекстрин DE 18-20 - углевод, который состоит из молекул глюкозы, мальтозы (2 молекулы глюкозы), мальтотриозы (3 молекулы глюкозы) и полисахаридов (несколько молекул глюкозы). Мальтодекстрин изготавливается путем ферментативного расщепления кукурузного крахмала, в результате чего молекулы крахмала делятся на фрагменты - декстрины, состоящие из разного количества молекул глюкозы.

### Характеристика продукции

Наименование показателя	Значение показателя
<b>Органолептические показатели:</b>	
Внешний вид	белый порошок, не имеет определенной формы, хорошо растворим в горячей и холодной воде
Запах	имеет специфический запах мальтодекстрина, без постороннего запаха
Вкус	сладкий или сладковатый вкус
<b>Физико-химические показатели:</b>	
Массовая доля влаги, %, не более	6
pH	4,5-6,5
Реакция на йод	реакция не синего цвета
Декстрозный эквивалент, %	18-20
Зольный остаток, %, не более	0,6
Растворимость, %, не менее	98
<b>Микробиологические показатели и показатели безопасности</b>	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	

### Основные преимущества:

- способность повышать температуру замерзания продуктов;
- обеспечивает энергетическую ценность продуктов;
- формирует однородную структуру продуктов;
- улучшает растворимость и снижает гигроскопичность сухих смесей;
- упрощает добавление минорных ингредиентов (красителей, витаминов и т.д.);
- улучшает консистенцию пищевых продуктов и облегчает процесс растворения белков.

### Область применения:

- пищевая промышленность;
- кондитерское производство, полуфабрикаты (для сохранения и переноса свойств вкусовых и ароматизирующих добавок (как усилитель вкуса));
- десерты, молочные продукты, пудинги, супы, замороженные продукты (в качестве загустителя и наполнителя);
- хлебобулочные изделия (для улучшения вкусовых качеств и внешнего вида);

- кондитерские изделия (для улучшения вкусовых качеств, для частичной замены аравийской камеди при производстве мармеладов);
- майонез, мороженое, колбасы и другие продукты (в качестве заменителя жира, изменяет степень вязкости продукта, обладает эффектом сгущения, эмульгирования, можно достичь жирного эффекта);
- изготовление твердого вина, быстрорастворимых напитков (усиливает свойства рассыпчатости и растворимости, позволяет дольше сохранять вкус продукта, улучшить внешний вид, улучшить свойства растворимости);
- детское питание (в качестве подсластителя, идеальный углевод для детского пищеварения);
- продукты питания для спортсменов, диетического и лечебного питания (легко усваивается в человеческом организме);
- производство БАДов (в качестве пребиотика);

**Упаковка:** мешки бумажные многослойные массой нетто 25 кг.

**Условия хранения:** срок хранения 24 месяца от даты производства.

Хранить в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом помещении.