

## О продукте

В настоящее время завершается строительство цеха, который позволит выпускать 80 тн/сутки мальтодекстрина. Весной 2018 года Крахмальный завод Гулькевичский первым в России освоит промышленное производство мальтодекстрина с различными показателями декстрозного эквивалента.

Мальтодекстрин – это идеальная пищевая добавка для продуктов, когда требуется улучшить те или иные их потребительские свойства. Мальтодекстрин представляет собой многокомпонентную смесь D-Глюкозы, мальтозы, мальтотриозы и полисахаридов. По внешнему виду это порошок белого цвета с нейтральным или чуть сладковатым вкусом.

## Наши преимущества

- стабильные ежемесячные поставки мальтодекстрина;
- возможна поставка мальтодекстрина с различным декстрозным эквивалентом;
- эксклюзивные цены и индивидуальный подход к каждому;
- возможность формирования сборных грузов (мальтодекстрин, крахмал, патока и др.);
- наличие современного автопарка грузовых автомобилей, а также подъездной ж/д путь – позволяют осуществлять своевременные отгрузки продукции, не создавая дополнительных очередей и простоев;
- оказываем комплекс услуг по внедрению и применению мальтодекстрина на производстве Заказчика.

## Упаковка

Крафт мешки 25 кг. Возможна индивидуальная фасовка/упаковка по согласованию с Заказчиком

## МАЛЬТОДЕКСТРИН

### Показатели качества

DE 8-13 DE 14-17 DE 18-20 DE 21-24 DE 25-28

Массовая доля сухого вещества, не менее, % **94,0**

Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более **0,10**

Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не более **0,1**

Водородный показатель, pH **4,0-5,5**

Содержание диоксида серы (SO<sub>2</sub>), мг/кг, не более **20**

Тест на крахмал **отрицательный**

Растворимость, %, не менее **98,0**

Пищевая ценность 100 г продукта, углеводы, г **93**

Энергетическая ценность 100 г продукта (калорийность), кДж/ккал **1581/372**



MultyDex

многокомпонентный ингредиент

## Сферы применения

- производство молочных изделий;
- производство детского питания;
- колбасные изделия;
- кофе растворимый и в пакетиках;
- кондитерское и хлебопекарное производство;
- производство «восточных» сладостей;
- производство безалкогольных и алкогольных напитков.



## Свойства

Мальтодекстрин легко растворяется в воде, имеет свойства ступения, тормозит кристаллизацию сахара, имеет эффект стабильного пенообразования. Обладает хорошей эмульгируемостью. Влияет на формообразование продукта, регулирует его структуру, низкое свойство впитывания влаги, способствует распаду продукта на части, повышает свойства формования, предохраняет продукт от изменения формы, улучшает внешний вид продукта.