

Maltodextrine

Ideaal voor gespecialiseerde voeding



INGREDIËNTEN VAN ONZE EIGEN BOERDERIJEN

Maltodextrine is een ingrediënt van plantaardige oorsprong dat wordt gemaakt van mais-, tarwe- en aardappelzetmeel.

Europese zetmeelproducenten halen hun grondstoffen uit conventionele gewassen (niet genetisch gemodificeerde varianten).

Omdat maltodextrine op verschillende manieren kan worden gebruikt, is er veel vraag naar.

Het is het perfecte koolhydraat voor gespecialiseerde voeding zoals babyvoeding, sportvoeding en klinische voeding.

Het wordt ook gebruikt als gedeeltelijke vervanger van vetten.

Het verbetert de textuur van voeding, zonder de calorische waarde te verhogen.

Maltodextrine heeft vele nuttige eigenschappen. Zo beïnvloedt het de textuur, het geleren, het emulgeren en voorkomt het kristallisatie.

Het heeft een neutrale smaak en kan helpen om kruiden in gerechten te verwerken.

Maltodextrine wordt ook gebruikt in de farmaceutische en cosmetische industrie, bijvoorbeeld als hulpstof (niet-actief ingrediënt) bij de productie van geneesmiddelen.



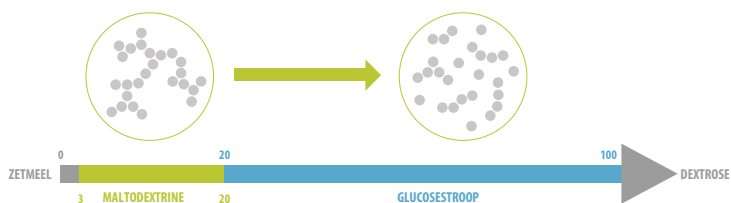
Heeft u nog vragen over zetmeel en voedingsingrediënten die gebaseerd zijn op zetmeel?
KOM MEER TE WETEN OP WWW.STARCHINFOOD.EU.

MALTODEXTRINE, INGREDIËNT VAN GEAVANCEERDE VOEDINGSMIDDELEN

Maltodextrine behoort tot de voedingsgroep koolhydraten. Het heeft een calorische waarde van 4 kcal/g. Koolhydraten ondersteunen een aantal essentiële metabolische processen in het lichaam en zouden 45-60% van de totale energie-inname moeten uitmaken. De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid heeft bevestigd dat de consumptie van koolhydraten, inclusief maltodextrine, de normale werking van de hersenen en spieren ondersteunt (1).

Maltodextrine is gedeeltelijk gehydrolyseerd zetmeel. Het bestaat uit langere ketens dan glucose. De mate waarin het zetmeel is gehydrolyseerd wordt dextrose-equivalent (DE) genoemd. Maltodextrine heeft een DE van tussen de 3 en 20.

Zetmeel heeft een DE van 0, terwijl dextrose (pure glucose) een DE van 100 heeft.



Door de lichte hydrolyse wordt zetmeel oplosbaar.

Maltodextrine wordt geleverd in poedervorm, het heeft een neutrale smaak en erg weinig zoetkracht.

(1) Hofman et al., 2015. Nutrition, Health, and Regulatory Aspects of Digestible Maltodextrins. Critical Reviews in Food Science and Nutrition.

WIST U DAT?

De wet bepaalt dat maltodextrine moet worden vermeld in de ingrediëntenlijst van producten.

Zowel maltodextrine gemaakt van mais als maltodextrine gemaakt van tarwe is glutenvrij. Dat wordt bevestigd in EU-Verordening nr. 1169/2011. Maltodextrine is dan ook geschikt voor mensen met coeliakie.

MALTODEXTRINE: EEN VITAAL ONDERDEEL VAN GESPECIALISEERDE VOEDING

IDEAAL VOOR BABYVOEDING EN SPORTVOEDING

Maltodextrine wordt beschouwd als een goede energiebron, zowel voor baby's als voor sporters, aangezien het vlot wordt opgenomen in de dunne darm en dus snel door het lichaam kan worden verbruikt.

Osmolariteit is verbonden met hydratatie, en aangezien er verschillende soorten maltodextrine met verschillende dextrosegehaltenes bestaan, kan maltodextrine worden gebruikt om baby's en sporters maximaal te hydrateren.

Maltodextrine is bovendien geschikt voor babyvoeding omdat het eenvoudig is in gebruik. Doordat het zo goed oplosbaar is, krijgt de melk een perfecte consistentie en ontstaan er geen klonters in de fles.

Volgens de wettelijke voorschriften met betrekking tot babyvoeding staat maltodextrine op de lijst van koolhydraten die mogen worden gebruikt in babyvoeding (EU-Verordening nr. 609/2013 en Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 2016/127).

MALTODEXTRINE IN DIEETVOEDING

Maltodextrine kan worden gebruikt als gedeeltelijke vervanger van vetten (of lipiden), waarbij de textuur van voedingsmiddelen behouden blijft (3). Vetten hebben een calorische waarde van 9 kcal/g, terwijl koolhydraten een calorische waarde van 4 kcal/g hebben. Door vetten te vervangen door maltodextrine kan het caloriegehalte van producten worden verlaagd. Daarom wordt het gebruikt in dieetproducten.

(1) EFSA, 2014. Scientific Opinion on the essential composition of infant and follow-on formulae.

(2) Gregorio et al., 2010. Cochrane review: Polymer-based oral rehydration solution for treating acute watery diarrhoea. Evid. Based Child Health: A Cochrane Rev. J.2010:1612–1675.

(3) Stubbs et al., 2000. Energy density of foods: effects on energy intake. Critical reviews in food science and nutrition. 40: 481-515.

(4) Gross et al., 2004. Increased consumption of refined carbohydrates and the epidemic of type 2 diabetes in the United States: an ecologic assessment. The American journal of clinical nutrition. 79: 774-779.

(5) Johnson et al., 2009. Dietary sugars intake and cardiovascular health a scientific statement from the American heart association. Circulation. 120: 1011-1020.

(6) Lecoultre et al., 2013. Fructose-Induced Hyperuricemia Is Associated With a Decreased Renal Uric Acid Excretion in Humans. Diabetes care. 36: e149-e150.

WIST U DAT?

Tal van wetenschappelijke studies hebben de invloed van koolhydraten op de gezondheid onderzocht. Geen enkele studie heeft een negatieve invloed van maltodextrine vastgesteld wanneer het wordt verbruikt als onderdeel van een gezonde, evenwichtige voeding (4,5,6). Integendeel, maltodextrine wordt erkend als nuttige energiebron voor sporters.

MALTODEXTRINE: VAN HET VELD TOT OP UW BORD



1

Europese boeren kweken de gewassen die nodig zijn om zetmeel te produceren (bv. mais, tarwe, aardappelen), bij de teelt hiervan zijn 60.000 landarbeiders betrokken.



2

Het zetmeel wordt gedeeltelijk gehydrolyseerd. Zetmeel wordt afgebroken tijdens een proces dat erg gelijkaardig is aan processen die in het menselijke lichaam plaatsvinden (enzymen in speeksel bijvoorbeeld).

3



De maltodextrine wordt dan gedroogd, zodat een wit poeder ontstaat.

4



Er bestaan veel verschillende soorten maltodextrine voor verschillende soorten producten, zoals dieetvoeding, klinische voeding, sportvoeding en babyvoeding.

OVERZICHT

Maltodextrine wordt gemaakt van conventionele (niet genetisch gemodificeerde) gewassen zoals tarwe, aardappelen en mais. Het wordt verkregen door de gedeeltelijke hydrolyse van zetmeel.

Maltodextrine is uitermate geschikt voor babyvoeding en klinische voeding. Het is een goede energiebron, vooral voor baby's, omdat het goed verteerbaar is en gemakkelijk door het lichaam kan worden opgenomen.

Maltodextrine kan de osmolariteit (de concentratie van de oplossing) van dranken veranderen, waardoor het zeer geschikt is om te gebruiken in hydraterende sportdranken.

Het bevat erg weinig of geen suiker, is goed oplosbaar en heeft andere nuttige eigenschappen; het beïnvloedt de textuur, het geleren, het emulgeren en voorkomt kristallisatie.

