

BecoDex Bio - Sprühgetrockneter Glukosesirup **BecoMalt Bio** - Sprühgetrocknetes Maltodextrin

Vielseitiges, freifließendes Pulver für Ihre Premium-Formulierungen



BecoDex Bio (Glukosesirup) und **BecoMalt Bio** (Maltodextrin) sind organische Pulver, die hauptsächlich aus Glucose, Maltose und Oligosacchariden bestehen, die durch partielle Enzymhydrolyse von Bioweizenstärke hergestellt werden. Diese werden gereinigt und sprühgetrocknet. Die resultierenden Produkte sind stabile freifließende Pulver, die in heißem und kaltem Wasser gut löslich sind. Dies sind die am häufigsten verwendeten Zutaten in der Lebensmittelindustrie.

Vorteile

- DE-Werte von 15, 20, 30, 35
- Freifließendes Pulver
- Geringer Feuchtigkeitsgehalt
- Neutraler Geschmack
- Einfach zu handhaben und zu lagern
- Wasserlöslich
- Erhältlich in 25 kg Paper-Bags oder 850 kg Big-Bags

Eigenschaften von Maltodextrin

Blattmanns organische Maltodextrine haben folgende funktionelle Eigenschaften:

- Sehr niedriger Dextrosegehalt
- Geringe Bräunung
- Milder Geschmack
- Milde Süßkraft
- Hohe Viskosität
- Gute Filmbildungseigenschaften
- Geringe Hygroskopizität
- Gute Feuchtigkeitskontrolle
- Ein großes Molekulargewicht
- Es besteht aus komplexen, aber sehr löslichen und nahrhaften Kohlenhydraten
- Sie sind sprühgetrocknet und haben eine relativ große Oberfläche

Blattmann Maltodextrine sind für viele verschiedene Anwendungen geeignet!

Eigenschaften von Glukosesirup

Blattmanns Glukosesirupe bieten sowohl alternative funktionelle Eigenschaften als auch wirtschaftliche Vorteile als Zucker. Diese sind äußerst vielseitige Süßstoffe und werden häufig in der Lebensmittelverarbeitung und anderen Industrien verwendet.

Als trockenes Pulver sind sie einfach zu handhaben und zu lagern. Sie können in den gleichen Anwendungen wie flüssiger Glukosesirup oder in Formulierungen verwendet werden, bei denen die Feuchtigkeit entscheidend ist, wie im Kuchenteiggebäck, weichen Gebäckstücken, Aufstrichen, trockenen Mischungen, Eiscreme oder wo es notwendig ist, den Feststoffgehalt von einem Produkt zu erhöhen.



Sprühgetrocknete Produkte

Produkt	Maltodextrin			Glukosesirup		
	BecoMalt 12/94 Bio	BecoMalt 15/94 Bio	BecoMalt 20/94 Bio	BecoDex 30/94 Bio	BecoDex 35/94 Bio	
Nr.	11210	11205	11200	11196	11194	
Trockensubstanz (%)	≥ 93.0	≥ 94.0	≥ 94.0	≥ 95.0	≥ 94.0	
DE-Wert	10.0 - 14.0	14.0 - 18.0	18.0 - 22.0	28.0 - 31.0	26.0 - 36.0	
pH	4.0 - 6.0					
Zuckerspektrum in TS (%)	Glukose	≤ 1.0	≤ 2.5	2.0 - 3.0	3.0 - 9.0	3.0 - 9.0
	Maltose	3.0 - 9.0	3.0 - 9.0	7.0 - 9.0	12.0 - 18.0	12.0 - 18.0
Schüttdichte (g/l)	450 - 550					



BACKWAREN

- Feuchtigkeitskontrolle
- Bräunungskontrolle
- Texturmanagement



TROCKEN-MISCHUNGEN

- Trägerstoff für Aromen & Extrakten
- Kontrolle der Hygroskopizität
- Verbesserung der Löslichkeit
- Füllstoff



SÜSSWAREN

- Texturierungsmittel
- Schaumstabilisator
- Bräunungskontrolle
- Kristallisationskontrolle



MOLKEREI & EISCREME

- Verbesserung des Mundgefühls
- Kontrolle des Gefrierpunkts & Schmelzverhaltens
- Schaumstabilisator
- Emulsionsstabilisator

