

FARAVARI FRUCTOSE NAB



FFNAB

MALTODEXTRIN

WWW.FFNAB.COM



فرآوری فروکتوز ناب

ویژگیهای فیزیکی شیمیایی	مالتو دکسترین پودری	مالتو دکسترین مایع
شکل ظاهری	پودر سفید	مایع شفاف
بو و مزه	فاقد بو دارای طعم خاص	فاقد بو دارای طعم خاص
حلالیت	محلول در آب	محلول در آب
مواد جامد کل	حداقل ۹۰	حداقل ۵۰
محتوای رطوبت	حداکثر ۱۰	حداکثر ۵۰
دکستروز اکی والان یا (قند احیاء)	حداکثر ۲۰ (برحسب د-گلوکز)	حداکثر ۲۰ (برحسب د-گلوکز)
محتوای خاکستر سولفات	حداکثر ۰/۵	حداکثر ۰/۵
محتوای پروتئین	حداکثر ۰/۵	حداکثر ۰/۵
So ₂	حداکثر ۰/۰۰۲۵	حداکثر ۰/۰۰۲۵



نشانی دفتر فروش : تهران- پونک- بلوار میرزا بابایی
بین عدل و سردار جنگل - پلاک ۵۷- ساختمان
اسپیناس- طبقه اول - واحد یک غربی
تلفن: ۰۲۱-۴۴۸۹۴۸۳۵-۳۷-۳۹
فکس: ۰۲۱-۴۴۸۹۴۸۵۲
نشانی کارخانه : شهرک صنعتی نظرآباد- انتهای بلوار امام خمینی
تلفن : ۰۲۶-۴۵۳۳۴۱۲۹-۴۵۳۳۴۱۲۸

مالتو دکسترین چیست؟

مالتو دکسترین ———ترین، پلی ساکارییدی است که توسط هیدرولیز آنزیمی نشاسته تولید شده و دارای دکستروز اکی والان کمتر از ۲۰ می تواند باشد. این محصول به آسانی قابل هضم بوده و به سرعت جذب می شود. مالتو دکسترین بصورت مایع شفاف تا کدر و بصورت پودر سفید به بازار عرضه می شود.



کاربردها

از جمله ویژگی های کاربردی مهم در سیستم های غذایی میتوان به افزایش حجم، ایجاد بافت و قوام، ایجاد امولسیون، محافظت در برابر اکسیژن، ایجاد درخشندگی، انحلال پذیری، کنترل انجماد، جایگزین مناسب چربی ایجاد احساس دهانی مطلوب، قابلیت کپسوله کردن اجزای غذا مثل ویتامین ها، مواد معدنی رنگدانه ها، شکرکت در واکنش میلارد به عنوان یک حامل ضد قهوه ای شونده و ممانعت از کریستالیزاسیون اشاره کرد.



FARAVARI FRUCTOSE NAB



پودرها

جذب کم رطوبت، ایجاد محلول
های شفاف، بهبود حالیت، بهبود
دانسیته حجمی



نوشیدنی ها

کمک به حالیت صمغ ها و
کاکائوها، انتشار طعم و ترکیبات
موجود در نوشیدنی، ایجاد
احساس دهانی، شفاف کردن
نوشیدنی و افزایش ماندگاری



کنسروها

افزایش ویسکوزیته، افزایش
احساس دهانی، حجم دهنده و
جلوگیری از ایجاد تیرگی در بافت
مواد کنسروی



مکمل های ورزشی

هضم و جذب سریع
مالتودکسترین برای جبران کمبود
گلیکوژن در عضلات ورزشکاران



FARAVARI FRUCTOSE NAB



سی‌ها

افزایش ویسکوزیته، جایگزین مناسب برای چربی و روغن، ایجاد بافت نرم و طعم ملایم با حداقل طعم شیرینی



خامه قنادی

افزایش ویسکوزیته و قوام محصول (مقادیر ۱ تا ۳ درصد وزنی بعنوان بهترین مقادیر افزودن مالتودکسترین به خامه قنادی می‌باشد)



ماست بدون چربی

کاهش آب اندازی یا سینریزس، بهبود دهنده بافت ماست، ایجاد قوام و جایگزین چربی در فرمولاسیون ماست بدون چربی



چیپس

کاهش جذب روغن و بهبود ویژگی‌های حسی خلال‌های سیب زمینی



نان و کیک

حفظ رطوبت ، عامل پیوند دهنده اجزاء غذایی، به تاخیر انداختن بیاتسی نان ، حجم دهنده و کاهش حالت چسبناکی در مقایسه با نشاسته



غذای کودک

افزایش ماده خشک (حدود ۵۵ درصد)، کاهش شیرینی در مقایسه با گلوکز، هضم آسان، ویسکوزیته کم تر در مقایسه با نشاسته، افزایش دهنده حجم و جایگزین مناسبی برای قند لاکتوز



اسنک ها

ایجاد بافت کرانچی ، جایگزین چربی، بهبود طعم



آب نبات ها

تردی بافت، کاهش ویسکوزیته، کمک به تشکیل سریع تر ژل، ایجاد درخشندگی و تشکیل فیلم های شفاف در سطح آب نبات ها