

Dextrine organique résistante



Qu'est-ce que la dextrine organique résistante ?

La dextrine résistante biologique est une fibre alimentaire naturelle et soluble fabriquée à partir [d'amidon de maïs](#) biologique . C'est une poudre blanche ou jaune clair avec un goût légèrement sucré et une bonne solubilité dans l'eau. Il est produit par hydrolyse enzymatique et purification d'amidon de maïs biologique. Il a un faible poids moléculaire et un équivalent [dextrose](#) élevé . La dextrine organique résistante peut être utilisée comme ingrédient fonctionnel dans diverses applications telles que les aliments, les boissons, les suppléments et les cosmétiques. Il peut améliorer la texture, la saveur et la valeur nutritionnelle de vos produits. La dextrine organique résistante a un faible indice glycémique et une digestibilité élevée, ce qui signifie qu'elle peut fournir un apport énergétique constant et soutenu. Il contient également de l'amidon résistant, qui est un type de fibre alimentaire qui peut favoriser la santé intestinale et la régulation de la glycémie. La dextrine résistante biologique convient aux personnes allergiques ou sensibles au gluten, au blé, au maïs ou au soja.



Nous proposons de la dextrine organique résistante avec différentes spécifications, allant de DE 10 à DE 30. Le DE (équivalent dextrose) indique le degré d'hydrolyse et la douceur de la poudre. Plus le DE est bas, plus la chaîne est longue et moins le goût est sucré. Plus le DE est élevé, plus la chaîne est courte et plus le goût est sucré. **DE 10** : Cette spécification a un faible DE et une faible douceur. Il convient aux applications nécessitant une faible douceur et une viscosité élevée, telles que les produits de boulangerie, les nouilles et les boulettes. **DE 20** : Cette spécification a un DE moyen et une douceur moyenne. Il convient aux applications nécessitant une douceur et une viscosité équilibrées, telles que les sauces, les vinaigrettes et les produits laitiers. **DE 30** : Cette spécification a un DE élevé et une douceur élevée. Il convient aux applications nécessitant une douceur élevée et une faible viscosité, telles que les boissons, les sirops et les bonbons. Toutes nos dextrines résistantes biologiques sont certifiées par les normes EU & USDA biologiques, sans gluten, sans OGM, végétaliennes, halal et casher. Ils sont produits avec de l'amidon de maïs biologique de haute qualité et transformés dans un environnement hygiénique. Nous assurons la traçabilité et la sécurité de nos produits.

spécification

Spécification	DE 10	DE 20	DE 30
Apparence	Poudre blanche ou jaune clair	Poudre blanche ou jaune clair	Poudre blanche ou jaune clair
Odeur	Légèrement sucré	Légèrement sucré	Légèrement sucré
Goût	Légèrement sucré	Modérément sucré	Doux

Spécification	DE 10	DE 20	DE 30
Solubilité	≥98%	≥98%	≥98%
Teneur en humidité (%)	≤6.0	≤6.0	≤6.0
Teneur en cendres (%)	≤0.5	≤0.5	≤0.5
Équivalent dextrose (DE)	10±1	20±1	30±1
Teneur en fibres alimentaires (%)	≥85.0	≥85.0	≥85.0
Métal lourd (Pb)	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg	≤0.5mg/kg
Arsenic (As)	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg
Mercure (Hg)	≤0.01mg/kg	≤0.01mg/kg	≤0.01mg/kg
Numération totale sur plaque (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levures et moisissures (cfu/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NPP/g)	Négatif	Négatif	Négatif
E. coli (ufc/g)	Négatif	Négatif	Négatif
Salmonelle (ufc/25g)	Négatif	Négatif	Négatif

Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Dextrine organique résistante](#)