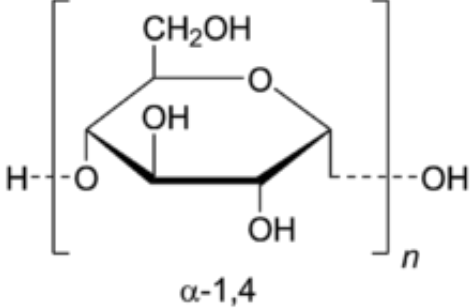


מלטודקסטריין

מתוך ויקיפדיה, האנציקלופדיה החופשית

מלטודקסטריין	
 <p style="text-align: center;">α-1,4</p> <p style="text-align: center;">$2 < n < 20$</p> <p style="text-align: center;">מבנה של מלטודקסטריין</p>	
פרטים	
$C_{6n}H_{(10n+2)}O_{(5n+1)}$	נוסחה כימית
9050-36-6	מספר CAS

מלטודקסטריין (באנגלית: Maltodextrin) הוא רב-סוכר המופק על ידי הידרוליזה של עמילן ומשמש כתוסף מזון שכיח במזון מעובד. התוצר משמש לרוב כממתיק מלאכותי. מתיקותו משתנה בהתאם להפקתו. הדרך הנפוצה ביותר להפקתו היא מהידרוליזה של עמילן חיטה או תירס.

מלטודקסטריין מורכב משרשראות דקסטרוז (D-גלוקוז) המכילות עד 17 יחידות גלוקוז הקשורות בקשר גליקוזידי. יחס הדקסטרוז נע בין 3 ל-20. ככל שערך הדקסטרוז עולה, כך עולה מתיקות ומסיסות התוצר. מלטודקסטריין מופק מהידרוליזה של כל מוצר המכיל עמילן כגון: חיטה, תירס, תפ"א. החומר המופק הוא אבקה היגרוסקופית לבנה העוברת תהליך ייבוש בריסוס.

מלטודקסטריין עשוי לגרור תופעות לוואי אצל אנשים בעלי אלרגיות למוצרי המזון שמהם מפיקים מלטודקסטריין, לדוגמה חולי צליאק עשויים לפתח אלרגיה למלטודקסטריין המופק מחיטה.

קטגוריות: תוספי מזון | סוכרים | ממתיקים

- שונה לאחרונה ב-08:22, 27 בפברואר 2013. (ציטוט)
- הטקסט מוגש בכפוף לרישיון CC ייחוס-שיתוף זהה 3.0; פרטי הרישוי של התמונות מופיעים בעמודי התמונות. ראו תנאי שימוש לפרטים נוספים.