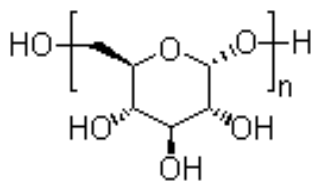


ПОЛИДЕКСТРОЗА (Polydextrose) ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Полидекстроза



Молекулярная формула: $(C_6H_{10}O_5)_n$

CAS: 68424-04-4

► Сумма пищевых волокон не менее 90,0% а пересчете на сухое вещество

Описание

Белый или бежевый порошок без запаха.

► Безопасность

Продукт безопасен при использовании по назначению.

Не содержит ГМО.

Соответствует действующим законодательным актам и нормативным требованиям к качеству и безопасности, установленным для данного вида пищевого.

► Условия хранения и срок годности

Условия хранения: в сухом, прохладном, хорошо проветриваемом месте, защищенном от прямых солнечных лучей и влаги.

Хранить упаковку плотно закрытой.

Срок годности составляет не менее 5 лет с даты производства. По истечении 5 лет пригодность к использованию сырья подтверждается результатами анализа ретест.

Срок годности указан на этикетке.

► Форма выпуска и упаковка

Внутренняя упаковка – полиэтиленовый или фольгированный мешок или металлическая/алюминиевая емкость. Внешняя упаковка – металлическая или пластиковая емкость, картонный или пластиковый барабан или пластиковый контейнер с тестовым кольцом или картонная коробка, масса нетто до 50 кг включительно.

► Применение.

Полидекстроза — универсальный ингредиент, может использоваться и как пищевая добавка (наполнитель), и как источник растворимых пищевых волокон с пребиотическим действием. В зависимости от цели использования продукт относят к той или иной категории:

-Пищевое волокно

Полидекстроза официально признана и

► Полисахарид, состоящий из остатков глюкозы.

Молекула полидекстрозы имеет высокоразветвленную структуру, представляет собой менее доступный субстрат для микрофлоры кишечника по сравнению с другими пребиотическими волокнами и утилизируется постепенно и равномерно. Поэтому уровень переносимости полидекстрозы по сравнению с другими пребиотиками достаточно высокий. Отмечено, что даже при одновременном приеме 50 г полидекстрозы в организме человека не наблюдается нежелательных явлений.

Биологическая активность

Оздоровительные продукты: Водорастворимые пищевые волокна используются в качестве вспомогательных компонентов или как основной компонент оздоровительных продуктов питания, наиболее удобными формами являются порошки, гранулы или таблетки.

-Рекомендуемое количество введения в состав продуктов: **30%-90%**.

Хлебобулочные изделия: Пища с высоким содержанием волокон является важным источником восполнения организма водорастворимых пищевых волокон. Водорастворимые пищевые волокна добавляют в муку, макаронные изделия, продукты быстрого приготовления, различные изделия кулинарии (кексы, торты и пр.).

-Рекомендуемое количество введения в состав продуктов: **5%-20%**.

Мясные продукты: Водорастворимые пищевые волокна добавляют в колбасы, ветчину, сэндвичи, сушеные мясные порошки, фарш, получая оздоровительные мясные продукты с высоким содержанием белков, волокон и низким содержанием жира, натрия и калорий.

-Рекомендуемое количество введения в состав продуктов: **2.5%-3%**.

Молочные продукты: Водорастворимые пищевые волокна добавляют в молоко, соевое молоко, кефир и другие молочные продукты, делая их более питательными и полноценными.

-Рекомендуемое количество введения в состав продуктов: **1%-5%**.

Напитки: Безалкогольные напитки: Добавляя водорастворимые пищевые волокна, можно изготавливать разные напитки с высоким содержанием волокон.

-Рекомендуемое количество введения в состав продуктов: **1%-3%**.

Информация, указанная в данном документе, основывается на справочных сведениях, результатах собственных исследований и текущего опыта.

ООО «ВИРУД РУС»

+7(495) 545 32 40 (41)

info@foodingredients.ru

www.foodingredients.ru

применяется как пищевое волокно в 20 странах, включая Россию.

-Пищевая добавка (E-1200) (наполнитель)

Полидекстроза отнесена к добавкам, для которых не устанавливается допустимая суточная дозировка.

Как пищевая добавка полидекстроза широко применяется при создании продуктов с пониженным содержанием сахара, так как по технологическим характеристикам очень похожа на сахарозу и успешно заменяет ее во многих рецептурах.

При создании обезжиренных и низкожирны

► Калорийность

Энергетическая ценность полидекстрозы составляет 1 ккал/г, т.е. в 4 раза меньше, чем у сахара, и в 9 раз меньше, чем у жира.

► Разрешен к использованию на территории стран Таможенного Союза

Алкобольные напитки: Водка, тинктура, ликер, пиво с добавлением пищевых волокон обладают оздоровительным эффектом.

-Рекомендуемое количество введения в состав продуктов: **3%-6%**.

Приправа и специи: Соевый соус, уксус и ароматная эссенция с добавлением водорастворимых пищевых волокон становятся более вкусными и питательными.

-Рекомендуемое количество введения в состав продуктов: **10%-15%**.

Замороженные продукты: Водорастворимые пищевые волокна можно добавлять в мороженое, желе и другие замороженные продукты для сохранения надлежащего объема и приятного вкуса.

-Рекомендуемое количество введения в состав продуктов: **1%-5%**.

Другие направления использования: Состоящая из полимеров глюкозы с низким молекулярным весом, полидекстроза может служить наполнителем и абсорбировать воду, нормально удерживаемую сахарозой.

Подобно кукурузному сиропу, полидекстроза слегка снижает точку замерзания мороженого, что способствует повышению его плотности.

Полидекстроза добавляет только одну калорию на грамм, что очень важно для создания формул при производстве безкалорийных и сахар-несодержащих продуктов.