Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was ist Maltodextrin?

Mon, 11/14/2016 - 10:30

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Maltodextrin ist auf den Zutatenlisten verschiedenster Lebensmittel zu finden, beispielsweise bei Wurst- und Backwaren oder Fertigsuppen. Worum handelt es sich dabei genau?
Maltodextrin ist ein Gemisch aus verschieden großen Zuckerbausteinen auf der Grundlage von Glukose (Traubenzucker). Es enthält sowohl Einfach- und Zweifachzucker, welche aus nur einem beziehungsweise zwei Glucosebausteinen bestehen, als auch Vielfachzucker. Meist wird Maltodextrin aus Maisstärke gewonnen. Es schmeckt neutral und nur wenig süß, ist leicht verdaulich und meist gut verträglich.
Aufgrund dieser Eigenschaften ist Maltodextrin häufig Bestandteil von Sportnahrung und -getränken. In der Lebensmittelindustrie wird es als Füll- und Verdickungsmittel verwendet. In Süßungsmitteln, beispielsweise solchen mit Steviolglykosiden, erhöht es deren Volumen. Weitere Einsatzmöglichkeiten sind in der künstlichen Ernährung – für Sondennahrung – sowie als Fettaustauschstoff in fettreduzierten Produkten.