

Cos'è la maltodestrina?

Lun 14/11/2016 - 10:30

Mangiare, bere e altre delizie – lo sapevate che ...?

La maltodestrina si trova tra gli ingredienti di vari alimenti, ad esempio, salumi, prodotti da forno, minestre precotte. Ma cos'è di preciso la maltodestrina?

La maltodestrina è una miscela di componenti dello zucchero in diverse quantità, a base di glucosio. Contiene sia monosaccaridi che disaccaridi, che consistono, appunto, di una o due componenti di glucosio, ma anche polisaccaridi. Spesso si ottiene dall'amido di mais. Ha un sapore neutro e poco dolce, è facilmente digeribile e viene, di norma, ben tollerata.

Grazie a queste peculiarità, la maltodestrina viene utilizzata spesso in drink e cibi "sportivi". L'industria alimentare la usa come addensante o per aumentare il volume. Anche nei dolcificanti, come ad esempio quelli contenenti glicosidi steviolici, viene adoperata per aumentare il volume. Ulteriori utilizzi si hanno nell'alimentazione artificiale (alimentazione tramite sondino gastrico), nonché come sostituto dei grassi, nei prodotti a ridotto contenuto di grassi.