



**SOLUÇÕES**  
PARA O SEU

*Negócio*



# DEXTRINAS

## E ADESIVOS VEGETAIS

HÁ MAIS DE 100 ANOS ENTREGANDO QUALIDADE, DESENVOLVENDO TECNOLOGIAS,  
OFERECENDO SOLUÇÕES AOS MAIS VARIADOS SEGUIMENTOS INDUSTRIAIS.

**GT Foods**

# DEXTRINAS E ADESIVOS VEGETAIS



As **Dextrinas** são carboidratos complexos obtidos pela hidrólise do amido, que diferem das maltodextrinas na estrutura da cadeia carbônica.

As dextrinas diferem entre si quanto ao grau de dextrinação, perceptível pela diferença de solubilidade e coloração, que pode variar desde o branco até um caramelo escuro.

Em relação às suas aplicações na **indústria alimentícia**, são amplamente empregadas como **espessantes, aglutinantes e veículos em secagem de aromas**. Já as dextrinas **não alimentícias** atuam como **adesivos vegetais nos mercados de rotulagem, cerâmico, refratário, embalagens e semelhantes**, devido às suas propriedades de adesividade, resistência ao impacto e secagem rápida.

A fonte de amido para as dextrinas são tanto a fécula de mandioca como o amido de milho regular, conforme a aplicação requerida. No que se refere à comercialização, as dextrinas se apresentam na forma **sólida** (em pó) e **líquida** (preparada).

LORENZ 855M

DEXTRINA 109M

DEXTRINA 109

DEXTRINA 112N

DEXTRINA 105

LORENZ 23

LORENZ 29M

DEXTRINA 17MC

DEXTRINA 17/17M

## SOLUÇÕES PARA O SEU NEGÓCIO



HÁ MAIS DE 100 ANOS ENTREGANDO QUALIDADE, DESENVOLVENDO TECNOLOGIAS,  
OFERECENDO SOLUÇÕES AOS MAIS VARIADOS SEGUIMENTOS INDUSTRIAIS.

**GT Foods**



55 |44| 3218-3500



55 |44| XXXXX - XXXX



XXXXXXXX@XXXXXX.COM.BR