



SOLUÇÕES
PARA O SEU
Negócio



MALTO DEXTRINAS

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

GT Foods

MALTO DEXTRINAS



As **Maltodextrinas** são obtidas através da **hidrólise parcial do amido**, tendo como fonte tanto o milho regular quanto a fécula de mandioca, apresentando variadas faixas de **dextrose equivalente (DE)**, fato que, aliado ao grau de hidrólise ao qual são submetidos, o que influencia diretamente nas propriedades do produto final.

Dessa forma, as maltodextrinas são diferenciadas com relação às suas propriedades físico-químicas, como **doçor, viscosidade e solubilidade**, de acordo com a faixa de DE em que se encontram.

Em relação às suas aplicações, são bastante utilizadas nas indústrias como **coadjuvantes de processo, encapsulamento e veículos em aromas e fragrâncias, substitutos de gordura e açúcar, suplementos alimentares, além de bebidas lácteas em pó e sorvetes**. Devido à sua composição de açúcares também são amplamente empregadas na fabricação de **alimentos diet e light**.

Além das maltodextrinas, a Lorenz também produz **xarope de glicose desidratado**, cujo desempenho é o mesmo do xarope líquido, com a vantagem de poder ser aplicado diretamente na forma de pó e sem aquecimento, facilitando o processo produtivo.

Tanto as maltodextrinas como os xaropes de glicose são obtidos a partir de **fécula de mandioca e amido de milho**, conforme necessidade do cliente.

LOREMALT
2030/2030M

LOREMALT
2020/2020M

LOREMALT
2020B/2020BM

LOREMALT
2015/2015M

LOREMALT
2004/2004M

LOREMALT
2001/2001M

LOREMALT
2002B/2015BM

LOREMALT
2002P

LOREMALT
2002/2015M

LORELITE 5

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| XXXX - XXXX



XXXXXXX@XXXXXX.COM.BR