

MaltoCal⁶



Kompakt

- MaltoCal⁶ ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt
- zur Energieanreicherung mit Kohlenhydraten in der Diätetik
- andickende Wirkung bei höherer Konzentration
- ohne Altersbeschränkung – bereits für Säuglinge geeignet
- im praktischen Portionsbeutel à 20 g und in der 400 g Dose

Definition

MaltoCal⁶ ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt.

MaltoCal⁶ ist von Geburt an geeignet – ohne Altersbeschränkung.

MaltoCal⁶ verfügt über ein hohes Energieangebot in Form leicht verfügbarer Kohlenhydrate.

MaltoCal⁶ ist

- > sehr gering osmotisch wirksam
- > je nach Konzentration andickend oder nicht andickend (s. Viskosität)
- > rein pflanzlich, da aus Maisstärke (GMO-frei), vegan
- > glutenfrei
- > fruktosefrei, laktosefrei, galaktosefrei, saccharosefrei und eiweißfrei
- > frei von Ballaststoffen
- > streng natrium- und elektrolytarm
- > geruchlos und nahezu geschmacksneutral
- > koch- und backstabil
- > sehr gut verträglich auch in hohen Konzentrationen
- > leicht löslich in Getränken, Pudding, Müsli, Brei, pürierten Speisen, Suppen und Soßen
- > geeignet für Sondennahrungen – nicht parenteral verwenden.

Viskosität

Ab 30 g MaltoCal⁶ in 100 ml Trinkwasser wird die Lösung viskös. MaltoCal⁶ hat im Vergleich zu MaltoCal¹⁹ einen höheren Anteil an längeren Glukose-Sacchariden – daher hat MaltoCal⁶ bei höherer Konzentration eine andickende Wirkung auf das Getränk oder die Speise.

Anwendungsbeispiele in der Diätetik

- > Energieangereicherte Diätformen
- > Kohlenhydrate-Substitution
- > Elementardiäten
- > Flüssigkost und Sondennahrung
- > Eiweißarme und/ oder elektrolytdefinierte Diätformen.

Dosierung und Anwendung

Ein Diätplan sollte unter Berücksichtigung des individuellen Energiebedarfs des Betroffenen die Tagesmenge an MaltoCal⁶ festlegen. Je nach Indikation wird festgelegt, ob nur eine Energieanreicherung oder auch eine Andickung mit gleichzeitiger Erhöhung der Energiezufuhr erreicht werden soll. Idealerweise wird die Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilt.

Zubereitung

• Anreicherung von Speisen und Getränken

MaltoCal⁶ löst sich gut in warmen und kalten Speisen und Getränken. MaltoCal⁶ wird einfach den Speisen, z.B. pürierten Speisen, Suppen, Saucen und Desserts sowie Getränken hinzugegeben. Ein vorheriges Anrühren ist nicht notwendig. Einstreuen – umrühren oder mixen – fertig!

Beispiel: Ca. 20 g MaltoCal⁶ für 200 ml Getränk oder 150 g Kompott, Kartoffelbrei oder Gemüsepuüre verwenden.

(Die in der Dose beiliegende Dosierhilfe fasst gestrichen voll ca. 10 g MaltoCal⁶.)

Bei der Verwendung von MaltoCal⁶ in Getränken empfehlen wir einen Schüttelbecher oder einen Pürierstab. Speisen und Getränke sollten immer frisch mit MaltoCal⁶ angereichert werden

MaltoCal⁶ kann in sehr vielen Variationen zubereitet werden und ist auch zum Kochen und Backen geeignet.

In unseren Rezepten finden Sie zahlreiche verschiedene Ideen und Anregungen. Das Rezeptheft „Leckerer mit MaltoCal⁶ & MaltoCal¹⁹“ kann kostenfrei zum Produkt dazu bestellt werden.

NÄHRWERTE			
MaltoCal ⁶		100 g	20 g 1 Sachtet
Brennwert	KJ	1632	326
	kcal	384	77
Fett	g	0	0
davon Fettsäuren (FS)			
gesättigte FS	g	0	0
Kohlenhydrate	g	96	19
davon Zucker	g	1,5	0,3
Ballaststoffe	g	0	0
Eiweiß	g	0	0
Salz	g	<0,01	<0,01

Mineralstoffe

Kalium	mg	<1	<0,2
Chlorid	mg	<5	<1,0
Calcium	mg	<1	<0,2
Phosphor	mg	<9	<1,8

WEITERE NÄHRWERTE

Glukose	g	0,5	0,1
Maltose und Isomaltose	g	1	0,2
höhere Glukose-Saccharide	g	94	19
Fruktose	g	0	0
Galaktose	g	0	0
Laktose	g	0	0
Saccharose	g	0	0
Natrium	mg	<5	<1,0

Osmolalität

Die Standardlösung verhält sich im Verdauungstrakt hypoton.

Osmolalität		
MaltoCal ⁶ (g)	Wasser (ml)	Osmolalität (mosmol/ kg Trinkwasser)
5	100	14
20	100	79
30	100	128
50	100	355

ZUTATEN

Maltodextrin (Dextroseäquivalent 5 - 8) aus Maisstärke.

Wichtiger Hinweis

MaltoCal⁶ enthält leicht verfügbare Kohlenhydrate. Bei Störungen der Glukose-Toleranz nur unter sorgfältiger Stoffwechselkontrolle verwenden.

Liefereinheit	400 g Dose	6 x 400 g Dose	25 x 20 g = 500 g Sachtet
PZN	03724626	11384506	-
Artikel-Nummer	49-002-12000	49-002-12010	49-002-12020
Lagerhinweis	Trocken lagern.		