

Dérivés Du Maïs

AVN CORPORATION s'est imposée dans le secteur de la transformation des produits agricoles grâce à son amidon de maïs de haute qualité et à sa gamme de produits dérivés. Ces produits trouvent de nombreuses applications dans divers secteurs, notamment l'agroalimentaire, l'industrie pharmaceutique et l'alimentation animale, tant sur les marchés nationaux qu'internationaux.

APERÇU DU PRODUIT

1. MALTODEXTRINE (à base de maïs)

- Maltodextrine à faible DE (12-16)
- Maltodextrine standard DE (16 – 24)
- Maltodextrine à indice DE élevé (24 – 30)
- Maltodextrine brune (16 – 24)

2. GLUCOSE LIQUIDE (SIROP DE MAÏS / SIROP DE GLUCOSE)

- Glucose liquid
- Glucose liquide sans SO₂

3. SIROP DE MAÏS À HAUTE TENEUR EN MALTOSE (HMCS)

4. DEXTROSE MONOHYDRATÉ (à base de maïs)



Maltodextrine (à base de maïs)

DESCRIPTION DU PRODUIT

La maltodextrine est un glucide dérivé de sources d'amidon telles que le maïs, le blé ou les pommes de terre. Elle est produite par hydrolyse partielle, un processus qui décompose l'amidon en chaînes plus courtes de molécules de glucose. Ce processus donne une poudre blanche ou blanc cassé, au goût neutre et facilement digestible. La maltodextrine est largement utilisée dans diverses industries en raison de ses propriétés uniques et de sa polyvalence.

CARACTÉRISTIQUES

- Il est rapidement absorbé par l'organisme et constitue une source d'énergie rapide.
- N'altère pas la saveur des produits alimentaires.
- Il peut être utilisé comme additif alimentaire, épaississant, stabilisant et édulcorant.

PRINCIPAUX AVANTAGES

- Fournit de l'énergie rapidement.
- Rapidement absorbé et utilisé par l'organisme.
- Utilisé pour l'épaississement, l'augmentation de la viscosité, la liaison et la formation de films dans diverses applications.

FONCTIONNALITÉ

- Améliore la consistance des sauces, des soupes et d'autres produits liquides.
- Améliore la viscosité et la texture des produits alimentaires.
- Agit comme agent liant dans les produits pharmaceutiques et alimentaires.
- Inhibe la cristallisation et prévient les textures granuleuses dans les produits surgelés.

APPLICATION

Industrie agroalimentaire

➤ Additif alimentaire

Améliore la texture, prolonge la durée de conservation et améliore la qualité globale des aliments. Couramment utilisé dans les snacks, les produits de boulangerie, les produits laitiers et les boissons.

Agent épaississant et stabilisant

Améliore le toucher et l'apparence du tissu, lui confère plus de poids et assure une finition temporaire.

➤ Édulcorant

Il rehausse la saveur sucrée des produits alimentaires et est souvent utilisé en combinaison avec d'autres édulcorants dans les préparations pour boissons en poudre, les desserts et les aliments hypocaloriques.

➤ Nutrition sportive

Utilisé dans les boissons pour sportifs et les boissons énergisantes afin de fournir de l'énergie rapidement aux athlètes et aux personnes pratiquant des activités physiques intenses.

➤ Suppléments nutritionnels

Il agit comme agent de charge dans les compléments alimentaires et les substituts de repas, et apporte des calories et des glucides supplémentaires.

➤ Applications pharmaceutiques et cosmétiques

Il est utilisé comme agent de remplissage dans les gélules et les comprimés, et comme agent liant, émulsifiant et hydratant dans les produits cosmétiques.

Caractéristiques

Paramètres	UOM	Limites
Apparence physique		Poudre fine et duveteuse, de couleur blanche à crème.
Teneur en humidité	% Max	5.00
DE (équivalent de dextrose)		DE faible: 12-16, DE élevé: 24-30, DE standard: 16-24
Cendres sulfatées	% Max	0.50
pH		4.5 - 6.5
Solubilité	% Max	98
Couleur en solution		Incolore

CONDITIONNEMENT

Sacs extérieurs en PP hermétiques de 25 kg avec doublure intérieure en LDPE

Sacs en papier de 25 kg avec doublure intérieure en LDPE



MALTODEXTRINE BRUNE - MALCO DX

DESCRIPTION

MALCO DX – Maltodextrine brune, substitut de lactose, solide non gras, est un amidon modifié enzymatiquement, végétalien, sans gluten, d'origine végétale et sans OGM, utilisé comme agent de texturation, exhausteur de goût, agent de charge, agent de volume, émulsifiant, substitut de matière grasse, stabilisant et épaississant, notamment dans les produits à base de café, de chocolat et les boissons au cacao. Il est 100 % naturel et ne contient ni conservateurs ni glutamate monosodique (MSG).

Sa couleur et sa saveur brunes proviennent des propriétés intrinsèques obtenues par une caramélisation contrôlée lors de sa fabrication, ce qui en fait une poudre amylacée à coloration naturelle utilisée comme support, épaississant ou agent de remplissage dans les produits alimentaires.

CARACTÉRISTIQUES

SR.NO	PARAMÈTRES	SPÉCIFICATION
1	Description	Poudre brune de forme irrégulière Aucune impureté visible à l'œil nu
2	Odeur	Odeur caractéristique ou légère odeur de caramel.
3	Goût	Légèrement sucré
4	Teneur en humidité %	Pas plus de 6.0
5	Équivalent de dextrose %	16 - 24
6	PH (solution à 10 % p/v)	4.80 - 7.00
7	Densité apparente, compactée, g/ml	0.32 - 0.40
8	Cendres totales %	Pas plus de 3.0
9	Amidon apparent	Négative

APPLICATIONS

MALCO DX peut améliorer la qualité des produits laitiers en augmentant leur solubilité, leur dispersibilité, leur goût et leurs arômes. Il agit comme agent de texturation, exhausteur de goût, agent de charge, agent volumisant, émulsifiant, substitut de matière grasse, stabilisant et épaississant, et est utilisé dans les produits à base de café, de chocolat et les boissons au cacao.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

Ce produit est hautement biodégradable et ne nuit pas à l'environnement.

MALCO DX confère une couleur brune naturelle aux préparations et se marie parfaitement avec d'autres ingrédients ou produits finis de couleur brune.

MALCO DX est un excellent substitut de matière grasse, agent de charge, agent volumisant et exhausteur de goût.

MALCO DX agit comme agent épaississant et liant, ainsi que comme émulsifiant et stabilisant.

MALCO DX agit comme agent texturant pour les produits à base de café et de chocolat, ainsi que pour les boissons au cacao.

EMBALLAGE: Disponible en sacs en polypropylène de 25 kg net, avec doublure intérieure étanche à l'humidité.



GLUCOSE LIQUIDE (SIROP DE MAÏS / SIROP DE GLUCOSE)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le glucose liquide, également connu sous le nom de sirop de maïs ou de sirop de glucose, est une solution aqueuse purifiée de saccharides nutritifs obtenue à partir d'amidon. Il est produit par conversion enzymatique de l'amidon à haute température, ce qui donne un sirop clair et visqueux. Le glucose liquide est couramment utilisé comme épaississant, édulcorant et humectant dans diverses applications alimentaires et industrielles, grâce à sa capacité à retenir l'humidité et à prévenir la cristallisation.

CARACTÉRISTIQUES

► Viscosité et douceur

La viscosité et la douceur du sirop varient en fonction du degré d'hydrolyse, mesuré en équivalent dextrose (DE).

► Rétention d'humidité

Contribue à préserver la fraîcheur et l'humidité des produits alimentaires.

► Prévention de la cristallisation

Il ralentit le processus de cristallisation, ce qui le rend idéal pour une utilisation dans les bonbons, les confitures et les gelées.

► Saveur neutre

Cela n'altère pas le goût du produit final.

PRINCIPAUX AVANTAGES

► Propriétés humectantes

Il maintient les aliments humides et préserve leur fraîcheur.

► Versatilité

Convient à un large éventail d'applications dans les secteurs alimentaire, pharmaceutique et industriel.

► Cohérence

Offre une qualité et des performances constantes dans diverses formulations.

APPLICATIONS

Industrie alimentaire

► Confiserie

Utilisé pour prévenir la cristallisation dans les confitures, les gelées et les bonbons durs. Également utilisé dans les chewing-gums et les crèmes glacées pour une texture onctueuse.

➤ **Boulangerie**

Améliore la texture et la stabilité des tartes, des garnitures à la crème, des éclairs et des bonbons.

➤ **Boissons**

Il agit comme édulcorant et épaississant dans diverses formulations de boissons.

➤ **Laitière**

Utilisé dans la préparation des crèmes glacées et autres produits laitiers pour prévenir la cristallisation du saccharose.

➤ **Industrie pharmaceutique**

Grâce à sa douceur modérée et à sa stabilité, il sert de base aux préparations liquides telles que les toniques, les élixirs et les sirops contre la toux.

➤ **Industrie du tabac**

Utilisé pour aromatiser et préserver la texture du tabac à mâcher et des cigarettes.

➤ **Industrie du bronzage**

Ce procédé confère souplesse et épaisseur au cuir lors du tannage au chrome.

SPÉCIFICATIONS DU GLUCOSE LIQUIDE

Paramètres	UOM	Limites
Description		Sirop épais et visqueux, incolore à légèrement jaunâtre.
Pourcentage de matières solides sèches à 20°C	%	82-85
Cendres sulfatées (sur base sèche)	% Max	0.5
Équivalent en dextrose (DE) (sur base sèche)	%	40.0 - 44.0
pH (50% solution, w/v)		4.80 - 5.50
Dioxyde de soufre (ppm)		400 (Confiserie), 40 Max (Pharmacie)
Acidité (ml de NaOH 0,1N/5g)	ml Max	0.6
Amidon		Absent (Absence de coloration bleue avec la solution d'iode)
Nombre total de bactéries (ufc/g)		Max 1000/gm
E. coli / Salmonella		Absente
Levure / Moisissure		< 50

SPÉCIFICATIONS DU GLUCOSE LIQUIDE SANS SO₂

Sr. No.	Paramètres	Caractéristiques
1	Apparence	Liquide sirupeux
2	Couleur	Couleur claire, incolore à légèrement jaunâtre.
3	Odeur	Caractéristique du maïs
4	Goût	Légèrement sucré
5	Brix (Matières solides sèches)%	84.00 – 86.00
6	Équivalent de dextrose (% on DB)	40.0 – 44.0
7	Cendres sulfatées %	0.30 Max
8	pH (50% solution w/v)	4.80 – 5.50
9	Dioxyde de soufre, ppm	40.0 Max
10	Acidité (ml de NaOH 0,1 N / 5 g)	0.60 ml Max
11	Test d'amidon	Négative

EMBALLAGE

Disponible en fûts en HDPE: 300 kg.



SIROP DE MAÏS À HAUTE TENEUR EN MALTOSE (HMCS)

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le sirop de maïs à haute teneur en maltose (HMCS) est obtenu par hydrolyse enzymatique de l'amidon de maïs. Ce procédé utilise deux enzymes pour la liquéfaction et la saccharification, dans des conditions contrôlées, ce qui permet d'obtenir un sirop à haute teneur en maltose et à faible teneur en glucose et autres sucres. Le HMCS est un additif alimentaire utilisé comme édulcorant et conservateur, principalement dans l'industrie de la confiserie.

CARACTÉRISTIQUES

➤ **Teneur élevée en maltose**

Contient au moins 50 % de maltose, certaines variétés pouvant en contenir jusqu'à 70 %.

➤ **Douceur modérée**

Moins sucré que le sirop de maïs à haute teneur en fructose, ce qui le rend adapté à diverses applications alimentaires.

➤ **Polyvalente**

Utilisé dans une large gamme de produits alimentaires, notamment les bonbons, les produits de boulangerie et les boissons.

APPLICATIONS

Industrie de la confiserie

- Bonbons durs: Améliore la texture et la stabilité.
- Bonbons glacés: Apporte de la douceur et une texture onctueuse.
- Fabrication de confiseries en général: Sert d'édulcorant.

Industrie de la boulangerie

- Pain et gâteaux: Améliore la texture et la durée de conservation.

Boissons

- Fabrication de bière: Ajoute des sucres fermentescibles et améliore la saveur.
- Boissons non alcoolisées: Utilisé comme édulcorant et conservateur.

Industrie alimentaire

- Aliments surgelés: Améliore la saveur sucrée et prévient la cristallisation.
- Assaisonnements et sauces: Améliore la texture et la consistance.

EMBALLAGE

- Disponible en fûts en PEHD de 300 kg.

CARACTÉRISTIQUES

Paramètres	Standard
Description	Sirop visqueux, limpide, incolore à légèrement jaunâtre, inodore, au goût sucré caractéristique.
Solides secs %	74.0 - 82.0
Équivalent en dextrose (% sur matière sèche)	42 - 46 (HMCS-45)
	50 - 55
Teneur en maltose (% sur matière sèche)	45 - 50 (HMCS-45)
	52 Min.
Sucres fermentescibles (% sur matière sèche)	75 Min.
pH (50 % solution w/V)	4.80 - 5.50
Teneur en dioxyde de soufre: (ppm) Qualité confiserie Qualité sans SO ₂	400 Max.
	40 Max.
Cendres sulfatées (% sur base sèche)	0.50 Max.
Présence d'amidon	Absente
Analyse microbiologique	
Nombre total de bactéries	1000 cfu/gm (Max.)
Levures et moisissures / Moisissures totales / Champignons	100 cfu/gm (Max.)
E. Coli / Salmonella par gramme	Absente



DEXTROSE MONOHYDRATÉ (à base de maïs)

Le dextrose monohydraté présente une douceur modérée. Son pouvoir sucrant est de 65 à 70 % de celui du saccharose et sa solution est beaucoup moins visqueuse que le glucose liquide. Le dextrose monohydraté est facilement soluble dans l'eau à température ambiante et également dans l'alcool bouillant.

La perception de la douceur peut être augmentée jusqu'au niveau du saccharose dans certains mélanges dextrose/saccharose. Le dextrose abaisse davantage le point de congélation que le sucre de canne, ce qui confère une texture plus onctueuse et crémeuse aux produits finis, notamment aux produits surgelés. La densité apparente du dextrose monohydraté est de 0,65 à 0,70 kg/cm³.

CARACTÉRISTIQUES

➤ Haute pureté

La poudre de dextrose monohydraté est d'une grande pureté, garantissant qualité et sécurité pour diverses applications.

➤ Excellente solubilité

Il se dissout rapidement dans l'eau, ce qui le rend facile à utiliser dans les formulations.

➤ Source d'énergie

Fournit une source d'énergie rapide, adaptée aux produits nutritionnels et sportifs.

➤ Goût sucré

Il offre une douceur agréable, rehaussant la saveur des aliments et des boissons.

➤ Stable Shelf-Life

It has a stable shelf-life, ensuring long-term usability and effectiveness.

APPLICATIONS

- Boulangerie et produits de grignotage
 - Biscuits et gâteaux secs
 - Pain
 - Gâteaux et pâtisseries
 - Garnitures, crèmes, décorations
 - Céréales pour le petit-déjeuner
 - Barres de céréales
 - Snacks salés
- Boissons
 - Boissons en poudre
- Produits laitiers
 - Crème glacée
- Confiserie
 - Bonbons à mâcher et guimauves
 - Bonbons gélifiés et gommages à la gelée
 - Comprimés
- Produits salés
 - Soupes
 - Sauces
 - Assaisonnements
- Nutrition spécialisée
 - Nutrition sportive et gestion du poids
 - Nutrition pour seniors et nutrition Clinique
 - Nutraceutiques et aliments fonctionnels
- Confiserie

CARACTÉRISTIQUES

Sr. No.	Paramètres	Paramètres standard
1	Description	Poudre cristalline, de couleur blanche à blanc crème.
2	Odeur	Douceur caractéristique
3	Humidité %	7.5 – 9.5 %
4	Substance sèche %	90.5 – 92.5 %
5	Cendres, sulfatées %	0.1 %
6	Dextrose %	99.5 – 100.5 %
7	Autres saccharides supérieurs %	0.5 %
8	% minimum à travers le tamis n° 160	99
9	% minimum à travers le tamis n° 100	60
10	Facteurs de poids/volume	
	g/ml	0.67
	ML / 10 gm	150

EMBALLAGE

Disponible en sacs en polypropylène de 50 et 25 kg net, avec doublure intérieure étanche à l'humidité.