

DERIVATI DELL'AMIDO

AVN CORPORATION si è affermata nel settore della trasformazione agroalimentare con amido di mais di alta qualità e una vasta gamma di derivati. I prodotti trovano ampia applicazione in diversi settori, tra cui quello alimentare, farmaceutico e zootecnico, sia sul mercato nazionale che internazionale.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

1. MALTODESTRINA (a base di mais)

- Maltodestrina a basso DE (12 – 16)
- Maltodestrina DE standard (16 – 24)
- Maltodestrina ad alto DE (24 – 30)
- Maltodestrina marrone (16 – 24)

2. GLUCOSIO LIQUIDO (SCIROPPO DI MAIS / SCIROPPO DI GLUCOSIO)

- Glucosio liquido
- Glucosio liquido senza SO₂

3. SCIROPPO DI MAIS AD ALTO CONTENUTO DI MALTOSIO (HMCS)

4. MONOIDRATO DI DESTROSIO (A BASE DI MAIS)



MALTODESTRINA (A BASE DI MAIS)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La maltodestrina è un carboidrato derivato da fonti amidacee come mais, grano o patate. Viene prodotta tramite idrolisi parziale, un processo che scompone l'amido in catene più corte di molecole di glucosio. Questo processo dà origine a una polvere bianca o leggermente giallastra, insapore e facilmente digeribile. La maltodestrina è ampiamente utilizzata in diversi settori industriali grazie alle sue proprietà uniche e alla sua versatilità.

CARATTERISTICHE

- Viene rapidamente assorbito dall'organismo e costituisce una fonte di energia immediata.
- Non altera il sapore dei prodotti alimentari.
- Può essere utilizzato come additivo alimentare, addensante, stabilizzante e dolcificante.

PRINCIPALI VANTAGGI

- Fornisce energia rapidamente.
- Viene assorbito e utilizzato velocemente dall'organismo.
- Utilizzato per addensare, aumentare la viscosità, legare e formare pellicole in diverse applicazioni.

FUNZIONALITÀ

- Migliora la consistenza di salse, zuppe e altri prodotti liquidi.
- Migliora la viscosità e la corposità dei prodotti alimentari.
- Agisce come agente legante nei prodotti farmaceutici e alimentari.
- Inibisce la cristallizzazione e previene la formazione di grumi nei prodotti surgelati.

APPLICAZIONE

Industria alimentare e delle bevande

➤ Additivo alimentare

Migliora la consistenza, prolunga la durata di conservazione e migliora la qualità complessiva degli alimenti. È comunemente utilizzato in snack, prodotti da forno, latticini e bevande.

➤ Agente addensante e stabilizzante

Migliora la consistenza e l'aspetto del tessuto, ne aumenta il peso e garantisce una finitura temporanea.

➤ Dolcificante

Esso esalta la dolcezza dei prodotti alimentari e viene spesso utilizzato in combinazione con altri dolcificanti in preparati per bevande in polvere, dessert e alimenti a basso contenuto calorico.

➤ **Nutrizione sportiva**

Utilizzato nelle bevande sportive ed energetiche per fornire energia rapida ad atleti e a coloro che praticano attività fisiche intense.

➤ **Integratori alimentari**

Agisce come agente volumizzante negli integratori alimentari e nei prodotti sostitutivi dei pasti, fornendo calorie e carboidrati aggiuntivi.

➤ **Applicazioni farmaceutiche e cosmetiche**

Viene utilizzato come eccipiente in capsule e compresse, e come agente legante, emulsionante e idratante nei prodotti cosmetici.

SPECIFICHE TECNICHE

Parametri	UOM	Limiti
Aspetto fisico		Polvere fine e soffice, di colore da bianco a crema.
Contenuto di umidità	% Max	5.00
DE (equivalente di destrosio)		DE basso: 12-16, DE alto: 24-30, DE standard: 16-24
Ceneri solfatate	% Max	0.50
pH		4.5 - 6.5
Solubilità	% Max	98
Colore in soluzione		Incolore

CONFEZIONE

Sacchi esterni in PP ermetici da 25 kg con rivestimento interno in LDPE

Sacchi di carta da 25 kg con rivestimento interno in LDPE



MALTODESTRINA MARRONE - MALCO DX

DESCRIZIONE

MALCO DX – Maltodestrina marrone, sostituto del lattosio, solido non grasso, è un amido modificato enzimaticamente, vegano, senza glutine, di origine vegetale e non OGM, utilizzato come agente texturizzante, esaltatore di sapore, agente di carica, volumizzante, emulsionante, sostituto del grasso, stabilizzante e addensante in prodotti a base di caffè, cioccolato e bevande al cacao. È prodotto al 100% con ingredienti naturali e non contiene conservanti né glutammato monosodico (MSG).

Il suo colore e sapore marrone derivano dalle proprietà intrinseche della caramellizzazione controllata durante la lavorazione, il che lo rende una polvere amidacea con colorazione naturale, utilizzata come vettore, addensante o riempitivo nei prodotti alimentari.

SPECIFICHE TECNICHE

SR.NO	PARAMETRI	SPECIFICATION
1	DESCRIZIONE	Polvere marrone di forma irregolare Nessuna impurità visibile a occhio nudo.
2	Odore	Odore caratteristico o leggero odore di caramello
3	Gusto	Leggermente dolciastro
4	Contenuto di umidità %	Non superiore a 6,0
5	Equivalente di destrosio %	16 - 24
6	pH (soluzione al 10% p/v)	4.80 - 7.00
7	Densità apparente, compattata, g/ml	0.32 - 0.40
8	Cenere totale %	Non superiore a 3,0.
9	Amido apparente	Negativo

APPLICAZIONI

MALCO DX può migliorare la qualità dei prodotti lattiero-caseari aumentandone la solubilità, la disperdibilità, il gusto e l'aroma. Agisce come agente texturizzante, esaltatore di sapore, agente di carica, volumizzante, emulsionante, sostituto del grasso, stabilizzante e addensante, ed è utilizzato anche in prodotti a base di caffè, cioccolato e bevande al cacao.

CARATTERISTICHE E VANTAGGI

È altamente biodegradabile e non arreca alcun danno all'ambiente.

MALCO DX conferisce una colorazione marrone naturale al prodotto e si amalgama bene con altri ingredienti o prodotti finali di colore marrone.

MALCO DX funge da eccellente sostituto dei grassi, agente di carica, volumizzante e miglioratore del gusto.

MALCO DX agisce come agente addensante e legante, nonché come emulsionante e stabilizzante.

MALCO DX agisce come agente texturizzante per prodotti a base di caffè e cioccolato e per bevande al cacao.

IMBALLAGGIO: Disponibile in sacchi di polipropilene da 25 kg netti con rivestimento interno anti-umidità.



GLUCOSIO LIQUIDO (SCIROPPO DI MAIS / SCIROPPO DI GLUCOSIO)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il glucosio liquido, noto anche come sciroppo di mais o sciroppo di glucosio, è una soluzione acquosa purificata di saccaridi nutritivi ottenuta dall'amido. Viene prodotto attraverso la conversione enzimatica dell'amido ad alte temperature, ottenendo uno sciroppo limpido e viscoso. Il glucosio liquido è comunemente utilizzato come addensante, dolcificante e umettante in diverse applicazioni alimentari e industriali grazie alla sua capacità di trattenere l'umidità e prevenire la cristallizzazione.

CARATTERISTICHE

➤ **Viscosity and sweetness**

La viscosità e la dolcezza dello sciroppo variano in base al grado di idrolisi, misurato come Destrosio Equivalente (DE)

➤ **Ritenzione dell'umidità**

Contribuisce a mantenere la freschezza e l'umidità dei prodotti alimentari.

➤ **Prevenzione della cristallizzazione**

Rallenta il processo di cristallizzazione, rendendolo ideale per l'utilizzo in caramelle, marmellate e gelatine.

➤ **Sapore neutro:** Non altera il sapore del prodotto finale.

PRINCIPALI VANTAGGI

➤ **Proprietà umettanti**

Mantiene gli alimenti umidi e ne preserva la freschezza.

➤ **Versatilità**

Adatto per un'ampia gamma di applicazioni in ambito alimentare, farmaceutico e industriale.

➤ **Coerenza**

Offre qualità e prestazioni costanti in diverse formulazioni.

APPLICAZIONI

Industria alimentare

➤ **Confetteria**

Utilizzato per prevenire la cristallizzazione in marmellate, gelatine e caramelle dure. Viene anche impiegato nelle gomme da masticare e nei gelati per ottenere una consistenza più liscia.

➤ **Forno**

Migliora la consistenza e la stabilità di torte, creme per farciture, éclair e caramelle.

➤ **Bevande**

Agisce come dolcificante e addensante in diverse formulazioni di bevande.

➤ **Latticini**

Utilizzato nella preparazione di gelati e altri prodotti lattiero-caseari per prevenire la cristallizzazione del saccarosio.

Industria farmaceutica

Grazie alla sua moderata dolcezza e stabilità, funge da base per formulazioni liquide come tonici, elisir e sciroppi per la tosse.

Industria del tabacco

Utilizzato per aromatizzare e preservare la consistenza del tabacco da masticare e delle sigarette.

Tanning Industry

Conferisce maggiore flessibilità e consistenza alla pelle durante il processo di concia al cromo.

SPECIFICHE TECNICHE GLUCOSIO LIQUIDO

Parametri	UOM	Limiti
DESCRIZIONE		Sciroppo limpido, denso e viscoso, di colore da incolore a leggermente giallastro.
Percentuale di solidi secchi a 20°C	%	82-85
Ceneri solfatate (su base secca)	% Max	0.5
Equivalente di destrosio (DE) (su base secca)	%	40.0 - 44.0
pH (soluzione al 50%, p/v)		4.80 - 5.50
Anidride solforosa (ppm)		400 (Prodotti dolciari), 40 Max (Prodotti farmaceutici)
Acidità (ml di NaOH 0,1N/5g)	ml Max	0.6
Amido		Assente (Nessuna colorazione blu con la soluzione di iodio)
Conta batterica totale (u.f.c/g)		Max 1000/gm
E. coli / Salmonella		Assente
Lievito / Muffa		< 50

SPECIFICHE TECNICHE GLUCOSIO LIQUIDO SENZA SO₂

Sr. No.	Parametri	SPECIFICHE TECNICHE
1	Aspetto	Liquido sciropposo
2	Colore	Colore trasparente, da incolore a leggermente giallastro.
3	Odore	Caratteristica del mais
4	Gusto	Leggermente dolce
5	Brix (Solidi secchi) %	84.00 – 86.00
6	Equivalente di destrosio (% sulla sostanza secca)	40.0 – 44.0
7	Ceneri solfatate %	0.30 Max
8	pH (50% solution w/v)	4.80 – 5.50
9	Anidride solforosa, ppm	40.0 Max
10	Acidità (ml di NaOH 0,1 N / 5 g)	0.60 ml Max
11	Test dell'amido	Negativo

IMBALLAGGIO: Disponibile in fusti di HDPE da 300 kg.



SCIROPPO DI MAIS AD ALTO CONTENUTO DI MALTOSIO (HMCS)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Lo sciroppo di mais ad alto contenuto di maltosio (HMCS) è ottenuto dall'idrolisi enzimatica dell'amido di mais. Questo processo prevede l'utilizzo di due enzimi per la liquefazione e la saccarificazione in condizioni controllate, ottenendo uno sciroppo con un elevato contenuto di maltosio e una quantità minima di glucosio e altri zuccheri. L'HMCS è un additivo alimentare utilizzato come dolcificante e conservante, principalmente nell'industria dolciaria.

CARATTERISTICHE

► Alto contenuto di maltosio

Contiene almeno il 50% di maltosio, e alcune varietà ne contengono fino al 70%.

► Moderate sweetness

Meno dolce dello sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio, il che lo rende adatto a diverse applicazioni alimentari.

► Versatile

Utilizzato in un'ampia gamma di prodotti alimentari, tra cui caramelle, prodotti da forno e bevande.

APPLICAZIONI

Industria dolciaria

- Caramelle dure: Migliora la consistenza e la stabilità.
- Caramelle con glassa: Conferisce dolcezza e una consistenza liscia.
- Produzione generale di prodotti dolciari: Funge da dolcificante.

Industria della panificazione

- Pane e dolci: Migliora la consistenza e la durata di conservazione.

Bevande

- Produzione di birra: aggiunge zuccheri fermentabili e migliora il sapore.
- Bevande analcoliche: utilizzato come dolcificante e conservante.

Industria alimentare

- Alimenti surgelati: Esalta la dolcezza e previene la cristallizzazione.
- Condimenti e salse: Migliora la consistenza e la densità.

IMBALLAGGIO

Disponibile in fusti di HDPE da 300 kg.

SPECIFICHE TECNICHE

Parametri	Standard
Descrizione	Sciroppo limpido, da incolore a leggermente giallastro, inodore, viscoso, dal caratteristico sapore dolce.
Solidi secchi %	74.0 - 82.0
Equivalente di destrosio (% sulla sostanza secca)	42 - 46 (HMCS-45)
	50 - 55
Contenuto di maltosio (% sulla sostanza secca)	45 - 50 (HMCS-45)
	52 Min.
Zuccheri fermentescibili (% sulla sostanza secca)	75 Min.
pH (soluzione al 50% p/V)	4.80 - 5.50
Contenuto di anidride solforosa: (ppm) Grado per prodotti dolciari Grado senza SO2	400 Max.
	40 Max.
Ceneri solfatate (% su base secca)	0.50 Max.
Presenza di amido	Absent
Analisi microbiologica	
Conteggio totale delle piastre	1000 cfu/gm (Max.)
Lieviti e muffe / Muffe totali / Funghi	100 cfu/gm (Max.)
E. Coli / Salmonella per gm	Assente



MONOIDRATO DI DESTROSIO (A BASE DI MAIS)

Il destrosio monoidrato ha una dolcezza moderata. È dolce al 65-70% rispetto al saccarosio e la sua soluzione ha una viscosità molto inferiore rispetto al glucosio liquido. Il destrosio monoidrato è facilmente solubile in acqua a temperatura ambiente e anche in alcol bollente.

La dolcezza percepita può essere aumentata fino al livello del saccarosio in alcune miscele di destrosio e saccarosio. Il destrosio ha un maggiore abbassamento del punto di congelamento rispetto allo zucchero di canna, il che si traduce in una consistenza più liscia e cremosa del prodotto finale, come ad esempio nei prodotti surgelati. La densità apparente del destrosio monoidrato è compresa tra 0,65 e 0,70 kg/cm³.

CARATTERISTICHE

➤ Elevata purezza

La destrosio monoidrato in polvere è di elevata purezza, garantendo qualità e sicurezza per diverse applicazioni.

➤ Ottima solubilità

Si scioglie rapidamente in acqua, il che lo rende facile da utilizzare nelle formulazioni.

➤ Fonte di energia

Fornisce una rapida fonte di energia, adatta per prodotti nutrizionali e per lo sport.

➤ Sapore dolce

Offre una piacevole dolcezza, esaltando il sapore di cibi e bevande.

➤ Lunga durata di conservazione

Ha una lunga durata di conservazione, garantendo usabilità ed efficacia a lungo termine.

APPLICAZIONI

- Prodotti da forno e snack
 - Biscotti e dolcetti
 - Pane
 - Torte e pasticcini
 - Ripieno, crema pasticcera, decorazione
 - Cereali per la colazione
 - Barretta di cereali
 - Snack salati
- Bevande
 - Bevanda in polvere
- Latticini
 - Gelato
- Confetteria
 - Caramelle gommose e marshmallow
 - Caramelle gommose e gelatine
 - Compressa
- Saporita
 - Minestra
 - Salsa
 - Condimento
- Nutrizione specializzata
 - Nutrizione sportiva e gestione del peso
 - Nutrizione per anziani e nutrizione clinica
 - Nutraceutici e alimenti funzionali

SPECIFICHE TECNICHE

Sr. No.	Parametri	Parametri standard
1	DESCRIZIONE	Polvere cristallina di colore da bianco a bianco crema.
2	Odore	Dolce caratteristico
3	Umidità %	7.5 – 9.5 %
4	Percentuale di sostanza secca	90.5 – 92.5 %
5	Cenere solfatata %	0.1 %
6	Destrosio %	99.5 – 100.5 %
7	Altri saccaridi complessi %	0.5 %
8	% minimo attraverso la maglia n. 16	99
9	% minimo attraverso il setaccio n. 100	60
10	Fattori di peso/volume	
	g/ml	0.67
	ML / 10 gm	150

IMBALLAGGIO

Disponibile in sacchi di polipropilene da 50 e 25 kg di peso netto, con rivestimento interno anti-umidità.