

MaltoCal⁶



Kompakt

- MaltoCal⁶ ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt
- MaltoCal⁶ weist ein Dextroseäquivalent von 5 bis 8 auf
- zur Energieanreicherung mit Kohlenhydraten in der Diätetik
- geeignet ab 1 Jahr
- in der 400 g Dose

Definition

MaltoCal⁶ ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt. MaltoCal⁶ weist ein Dextroseäquivalent von 5 bis 8 auf.

MaltoCal⁶ ist geeignet ab 1 Jahr.

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

MaltoCal⁶ ist

- > sehr gering osmotisch wirksam
- > 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
- > nicht süßend
- > koch- und backstabil
- > sehr gut verträglich, auch in hohen Konzentrationen
- > nur in sehr hohen Konzentrationen andickend oder quellend, d. h. Volumen oder Konsistenz von Speisen und Getränken könnten sich minimal verändern
- > leicht löslich in Getränken, Pudding, Müsli, Brei, pürierten Speisen, Suppen und Soßen
- > geeignet für Sondennahrungen – nicht parenteral verwenden.

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. 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 Gemüsepüree verwenden.

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

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.

| NÄHRWERTE | | | |
|------------------------|------|-------|------------------|
| MaltoCal ⁶ | | 100 g | 20 g 1 Sachet |
| 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 |
| Glukose | g | 0,5 | 0,1 |
| höhere Polysaccharide | g | 94 | 19 |
| Maltose und Isomaltose | g | 1 | 0,2 |
| Fruktose | g | 0 | 0 |
| Galaktose | g | 0 | 0 |
| Laktose | g | 0 | 0 |
| Saccharose | g | 0 | 0 |
| Ballaststoffe | g | 0 | 0 |
| Eiweiß | g | 0 | 0 |
| Salz | g | <0,01 | <0,01 |

Mineralstoffe

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

Osmolalität

Die Standardlösung verhält sich im Verdauungstrakt hypoton.

Osmolalität

| MaltoCal ⁶ (g) | Trinkwasser (ml) | Osmolalität (mosmol/kg) |
|------------------------------|---------------------|----------------------------|
| 5 | 100 | 14 |
| 10 | 100 | 31 |
| 20 | 100 | 79 |
| 25 | 100 | 95 |
| 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 | |
| PZN | 🇩🇪 17864035 = 5599964 |
| Artikel-Nummer | 49-002-12000 |
| Lagerhinweis | Trocken lagern. |