

## MaltoCal<sup>19</sup>



### Kompakt

- MaltoCal<sup>19</sup> ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt
- zur Energieanreicherung mit Kohlenhydraten in der Diätetik
- geeignet ab 1 Jahr
- im praktischen Portionsbeutel à 20 g, in 1000 g Dose und Nachfüllbeutel und im 1500 g Kunststoffeimer

### Definition

MaltoCal<sup>19</sup> ist ein leicht lösliches Glukose-Saccharid-Gemisch in Pulverform – auch Maltodextrin genannt.

MaltoCal<sup>19</sup> ist geeignet ab 1 Jahr.

MaltoCal<sup>19</sup> verfügt über ein hohes Energieangebot in Form leicht verfügbarer Kohlenhydrate.

MaltoCal<sup>19</sup> ist

- > 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
- > nur leichte Süßkraft – ab 30 g pro 100 g Speise/ Getränk
- > koch- und backstabil
- > sehr gut verträglich auch in hohen Konzentrationen
- > ohne andickende oder quellende Wirkung, d.h. weder Volumen noch Konsistenz von Speisen und Getränken werden verändert
- > 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 MaltoCal<sup>19</sup> festlegen. Idealerweise wird die Tagesmenge auf mehrere Einzelportionen verteilt.

### Zubereitung

#### • Anreicherung von Speisen und Getränken

MaltoCal<sup>19</sup> löst sich hervorragend in warmen und kalten Speisen und Getränken. MaltoCal<sup>19</sup> 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 MaltoCal<sup>19</sup> für 200 ml Getränk oder 150 g Kompott, Kartoffelbrei oder Gemüsepuüre verwenden.

Speisen und Getränke sollten immer frisch mit MaltoCal<sup>19</sup> angereichert werden.

MaltoCal<sup>19</sup> 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 MaltoCal<sup>19</sup>“ können Sie – auch gerne zur Weitergabe an Patienten – kostenfrei bei uns bestellen.

<b>NÄHRWERTE</b>			
MaltoCal <sup>19</sup>		100 g	20 g 1 Sachet
<b>Brennwert</b>	KJ	1632	326
	kcal	384	77
<b>Fett</b>	g	0	0
davon Fettsäuren (FS)			
gesättigte FS	g	0	0
<b>Kohlenhydrate</b>	g	96	19
davon Zucker	g	6	1,2
<b>Ballaststoffe</b>	g	0	0
<b>Eiweiß</b>	g	0	0
<b>Salz</b>	g	<0,01	<0,01

**Osmolalität**

Die Standardlösung verhält sich im Verdauungstrakt hypoton.

<b>Osmolalität</b>		
MaltoCal <sup>19</sup> (g)	Wasser (ml)	Osmolalität (mosmol/ kg Trinkwasser)
10	100	89
20	100	187

**ZUTATEN**

Maltodextrin (Dextroseäquivalent 18 - 20) aus Maisstärke.

**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	1,5	0,3
Maltose und Isomaltose	g	4,5	0,9
höhere Glukose-Saccharide	g	90	18
Fruktose	g	0	0
Galaktose	g	0	0
Laktose	g	0	0
Saccharose	g	0	0
Natrium	mg	<5	<1,0

**Wichtiger Hinweis**

MaltoCal<sup>19</sup> enthält leicht verfügbare Kohlenhydrate. Bei Störungen der Glukose-Toleranz nur unter sorgfältiger Stoffwechselkontrolle verwenden.

Liefereinheit	1000 g Dose	6 x 1000 g Dose	1500 g Eimer	6 x 1500 g Eimer	1000 g Nachfüllbeutel	6 x 1000 g Nachfüllbeutel	25 x 20 g = 500 g Sachet
PZN	00611198	00746780	11384512	11384529	01892489	01892495	01030739
Artikel-Nummer	49-002-10010	49-002-10000	49-002-10061	49-002-10060	49-002-10030	49-002-10020	49-002-10013
Lagerhinweis	Trocken lagern.						