

ウィキペディア

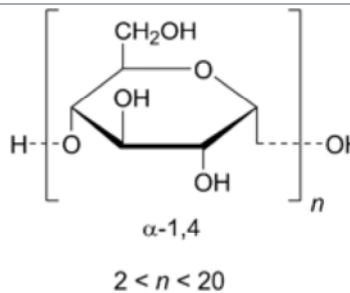
マルトデキストリン

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

マルトデキストリン(Maltodextrin)は、デンプンの部分的な加水分解によって作られ、クリーム色の吸湿性の粉末となる多糖である。マルトデキストリンは消化しやすく、グルコースと同じくらい速く吸収される。程よい甘みがあり、匂いはほとんどない。天然の炭酸飲料やキャンディを作るのに用いられる。

目次

- 構造
- 生産
- 利用
- 関連項目
- 出典
- 外部リンク

マルトデキストリン	
 <p style="text-align: center;">α-1,4 2 < n < 20</p>	
識別情報	
CAS登録番号	9050-36-6
特性	
化学式	C _{6n} H _(10n+2) O _(5n+1)
外観	白色粉末
特記なき場合、データは常温 (25 °C)・常圧 (100 kPa) におけるものである。	

構造

マルトデキストリンは、様々な長さのD-グルコース単位で構成される。グルコースはα1,4-グリコシド結合で繋がっている。通常、グルコースの長さが3から19の混合物として得られる。

マルトデキストリンのデキストロース当量は3から20である（デキストロース当量が高いほど、グルコース鎖は短く、甘みや溶解度は大きい）^[1]。デキストロース当量が20を超えるものは、ヨーロッパ連合の合同関税品目分類表でグルコースシロップと分類され、デキストロース当量が10以下のものはデキストリンと分類される。

生産

マルトデキストリンはデンプンから酵素によって生産される。アメリカ合衆国では、通常トウモロコシのデンプンが用いられ、ヨーロッパでは小麦のデンプンが用いられる。小麦由来のマルトデキストリンは、グルテンによるセリアック病が懸念されるため表示が推奨されているが、実際にはタンパク質はほとんど除かれているため、グルテンはほぼ含まれていない^[2]。

利用

人体には、便秘解消やダイエットの効果もあるとされ、健康食品やスナック菓子類にも利用されている。

関連項目

- デキストリン
- マルトース

- [甘味料](#)
- [糖アルコール](#)
- [Canderel](#)
- [Splenda](#)

出典

- ↑ Alternative carbohydrate sweeteners (http://www.sugar.org/consumers/sweet_by_nature.asp?id=277) Archived (https://web.archive.org/web/20060923020810/http://www.sugar.org/consumers/sweet_by_nature.asp?id=277) 2006年9月23日, at the [Wayback Machine.](#), Sugar Association
- ↑ Maltodextrin (<http://glutenfreeliving.com/ingredient.php#maltodextrin>) at [glutenfreeliving.com](#)

外部リンク

- [Maltodextrin entry on Grokfood.com \(http://www.grokfood.com/regulations/184.1444.htm\)](http://www.grokfood.com/regulations/184.1444.htm)
-

「<https://ja.wikipedia.org/w/index.php?title=マルトデキストリン&oldid=65600613>」から取得

最終更新 2017年9月19日 (火) 19:38 (日時は個人設定で未設定ならばUTC)。

テキストはクリエイティブ・コモンズ 表示-継承ライセンスの下で利用可能です。追加の条件が適用される場合があります。詳細は[利用規約](#)を参照してください。