



LA FIBRA ALIMENTARIA DE ELECCIÓN
PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

MALTOLAN DRM

MALTOLAN DRM es una maltodextrina soluble resistente a la digestión, una fibra que actúa como agente de carga bajo en calorías y con un contenido +95% de fibra dietética. Su uso requiere mínimos ajustes de formulación en una importante variedad de aplicaciones en materias primas alimentarias y elaborados, manteniendo y mejorando las cualidades de los productos, de acuerdo con los deseos del fabricante o elaborador y un rendimiento óptimo de producto.

MALTOLAN^{DRM}



MALTOLAN DRM ES LA NUEVA FIBRA DIETÉTICA QUE REVOLUCIONA LA ELABORACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE MODO SALUDABLE.

Con el uso de **MALTOLAN DRM** en sus productos lácteos, los consumidores será empezar a consumir y entender la fibra de un modo completamente novedoso, saludable, sano y delicioso.

MALTOLAN DRM es compatible con todos los productos lácteos y con todo tipo de aplicaciones en productos lácteos. Esto incluye, productos líquidos, congelados, cultivados y fermentados, así como cualquier otro producto de base láctea al que se desee añadir fibra dietética. **MALTOLAN DRM** es estable en todas las condiciones de procesamiento y envasado, no imprime viscosidad, color o sabor a los alimentos a los que se añade.

Mejorar el sabor, la redondez en boca y el dulzor

MALTOLAN DRM puede mejorar significativamente el sabor de los alimentos lácteos, influyendo sabor (es decir, sensación en la boca). Esto incluye los productos lácteos que pueden ser endulzados con una variedad de edulcorantes de alta intensidad, por lo que estos edulcorantes realmente adoptan matices más parecidos al azúcar. **MALTOLAN DRM** también mejora el sabor de los alimentos sólidos lácteos bajos, productos ácidos clásicos y productos lácteos a los que se pueden añadir otros sabores.

La mejor fibra para productos saludables

Los estudios demuestran **MALTOLAN DRM** es resistente a la digestión, y esto se traduce en que la mayor parte de la fibra puede llegar a la parte inferior del intestino para promover la fermentación allí. Esto proporciona beneficios potenciales para la salud del intestino e implica reclamaciones del tipo "beneficioso para usted" en tanto en cuanto afecta a la relación estructura / función.

Para alimentos y preparados que deseen incluir las etiquetas de: Reducido en / Bajo / Sin grasa y baja en calorías, **MALROLAN DRM** es totalmente compatible con etiquetado de productos clásicos como: bajo en grasa, sin grasa, sin lactosa, bajo en lactosa, sin azúcares, bajo en calorías, y similares, dentro de las más amplias gamas de productos lácteos diversificados.

En alimentos lácteos y de base láctea que deseen etiquetarse como "sin azúcares añadidos", "Sin Azúcar", **MALTOLAN DRM** puede usarse asta en cantidades de 10 gr. (en polvo) adicionándolo a cualquier alimento y añadiendo solo 0.40g de "azúcares" a cualquier formulación dada. Estas cantidades mejoran ostensiblemente los parámetros de adición de los productos más típicos a base de otras fibras dietéticas. ~ 2,8 g (2,5 g de fibra dietética) y ~ 5,6 g (5,0 g de fibra dietética).

MALTOLAN DRM constituye una fuente excelente de fibra dietética para cualquier formulación alimentaria, bebidas, etc. **MALTOLAN DRM** es etiquetado como "buena fuente" y "fuente excelente" de las declaraciones de contenido de fibra dietética y azúcares respectivamente.



Aplicaciones de MALTOLAN DRM

Lácteos Líquidos

Leches fortificadas y bebidas lácteas.
Leches y bebidas de leche con sabor.
Bebidas de yogur.
Smoothies.
Blanqueadores de café (incluyendo blanqueadores con sabor) / cremas.
Crema batida.
UHT (VUA) Vida Útil Ampliada o envasados asépticamente.

Productos Lácteos con cultivos

Yogures refrigerados.
Productos Probióticos.
Crema agria, salsas, aderezos.
Requesón y Queso Fresco.
Kéfir y otros alimentos lácteos cultivados análogos .
Congelados y Refrigerados Tipo Productos (entero, semidesnatado y desnatado, bajo en grasa, etc.).

Postres congelados lácteos y de base láctea

Sin azúcar añadido.
Postres congelados azucarados .
Helados bajos en grasa /semi.
Sorbetes, helados de agua, de yogur, sin grasa.
Novelties.
Otros dulces lácteos congelados y/o refrigerados.

Productos fermentados

Los quesos naturales y tradicionales.
Los quesos procesados y variedades.



BENEFICIOS DE MALTOLAN DRM EN LAS FORMULACIONES DE PRODUCTO.

Alta solubilidad:

Totalmente soluble en agua hasta el 70% (peso7peso) a 20 ° C, permitiendo que se solubilice en pequeñas cantidades de agua, según sea necesario.

Rápida dispersión:

Fácilmente dispersable en agua y altamente compatible con las aplicaciones de mezclas para bebidas secas, incluidas las mezclas combinadas o los secos simples y más complejos.

Solución transparente:

En los niveles normales de utilización promueve soluciones claras y transparentes que están muy próximas en cuanto a rendimiento como el propio agua. Esto permite la máxima versatilidad formulación.

No hay Sabores inherentes o Añadido:

MALTOLAN DRM no añade ningún sabor u olor, por lo que es adecuado para su uso incluso en aplicaciones de sabor delicado o matices que desean ser conservados.

Mejora el sabor, rendimiento de los edulcorantes de intensidad:

Modifica y mejora el rendimiento de dulzura y sabor de muchos edulcorantes de alta intensidad, permitiendo sabor, dulzor y sensación en la boca mejorados en una variedad de alimentos etiquetados como bajos en calorías.

Bajo Dulzor:

En esencia diremos que MALTOLAN DRM carece de dulzor a las dosis aconsejadas. Puede ser utilizado en muchas aplicaciones en que un dulzor adicional es indeseable.

Estabilidad ácido/calor:

Estabilidad a los ácidos y calor, incluyendo la estabilidad en niveles de ácido alto, llenado en caliente, envasado en aséptico o productos extruidos tales como jugos, salsas, budines, leches fluidas y las bebidas deportivas. Conserva sus características como fibra dietética y la función a través de las condiciones de proceso y distribución post-proceso.

Estabilidad mejorada incluso en cambios de temperatura:

El sabor, la función y el rendimiento del contenido de fibra dietética son estables a la congelación y descongelación repetida cuando está estresado debido al abuso de distribución o cuando se utiliza en una variedad de alimentos congelados.

Muy baja Viscosidad:

Una viscosidad precisa y extremadamente bajo (15 cps, solución al 30% a 30 °C), lo que permite tasas de uso en exceso de 10% sin impacto directo en la sensación en la boca, sabor y otros requisitos de rendimiento sensoriales.

Baja higroscopicidad:

Muy baja tendencia a recoger la humedad del aire. Esto hace que para facilitar su uso en el manejo y la entrega al punto de uso y puede proteger eficazmente mezclas secas con otros ingredientes higroscópicos.

Retención de Humedad:

Mejora la suavidad, humedad, y ayuda a prolongar la vida útil en ciertas aplicaciones.



Nutrientes	Por 1 g de Ingredientes
Calorías Totales	1.6Kcal/g
Grasas Totales	0,00 g
Grasas Saturadas	0,00 g
Grasas Trans.	0,00 g
Grasas Poliinsaturadas	0,00 g
Grasas Monoinsaturadas	0,00 g
Colesterol	0,00 g
Sodio	0,01 g
Potasio	0,00 g
Carbohidratos totales	0,96 g
Fibra dietética	0,90 g
Fibra soluble	0,90 g
Fibra insoluble	0,00 g
Azúcares	0,02 g
Azúcar-alcohol	0,00 g
Otros Carbohidratos	0,04 g
Proteína	0,00 g
Vitamina A	0 IU
Vitamina C	0 IU
Calcio	0,00 g
Hierro	0,00 g
Humedad	0,04 g

MALTOLAN DRM
SOLUBLE & DIGESTION RESISTANT DEXTRIN
OUTSTANDING TOLERANCE AND LOW GR

MALTOLAN^{DRM}, a neutral taste to preserve the original taste of finished products. Food is directly enjoyed through the senses most importantly taste. For some, food taste is considered to be a natural guide towards proper nutrition. Since time began, humans have relied upon taste to discover foods in nature that are healthy. Further, food taste via the taste buds is the initial start to the entire digestive process.

MALTOLAN^{DRM} is neutral in taste to preserve the original taste of finished products. Including MALTOLAN^{DRM} in recipes can give better body to a great number of foods including low calorie beverages and dairy products. The softness of bread and pastries is also improved. Jellies and chewy candies also gain more body and chewiness while giving longer lasting taste to candy flavors.

MALTOLAN^{DRM} is the fiber with an outstanding digestive tolerance clinically proven. Adding fiber to the diet can be beneficial to one's health. But too much additional fiber too can also lead to discomfort including bloating, diarrhea, constipation, flatulence, abdominal pain and cramping to varying degrees or to certain long-term health effects. Digestive disorders like Irritable Bowel Syndrome and Leaky Gut Syndrome have been linked to food intolerance. Up to 50 g/day with no side effects, digestive tolerance for MALTOLAN^{DRM} has been demonstrated in clinical trials involving both long-term and short-term MALTOLAN^{DRM} consumption.

Europe	United States
Soluble Fibre Soluble Dextrin	Soluble Fiber Soluble Dextrin

LABELING INFORMATION OF MALTOLAN DRM

MALTOLAN^{DRM} a soluble fiber of natural origin, derived from wheat and corn a whole natural vegetable raw materials. To obtain MALTOLAN^{DRM} raw materials are processed through a digestion-like process and a thermal treatment. The result is a dextrin; thus, MALTOLAN^{DRM} that is considered "of natural origin".

MALTOLAN^{DRM} shown a neutral taste to preserve the original taste of finished products.

Regulation:

Directive 1829/2003/EC and 1830/2003/EC
 US code of Federal Regulations 21CFR 184.1444.

Food Chemical Codex in force

CAS n°: 9050-36 - EINECS n°: 232-940-4

MALTOLAN DRM is available in DE index from 1 to 19.

MALTOLAN^{DRM} is produced from wheat or cornstarch using highly sequential controlled process of dextrinization followed by a chromatographic fractionation step. In such process, in addition to the typical starch linkages occurring re-polymerization creates specific glycosidic bonds. These include linear and branched non-digestive linkages. Some of them are know not to be hydrolyzed by human digestive enzymes but such linkages when in greater abundance as in MALTOLAN^{DRM} can also protect the residual bonds against enzymatic hydrolysis. Typical bonds in starch tends to provide for a total fiber content close to zero. In opposition, certain resistant starches offer higher fiber content, as it happens within their crystal structure. In MALTOLAN^{DRM} the large number of non-digestible bonds jointly with the effect described, provide a total fiber content within the range of 70% to 85%. Additionally the simple sugars content are within the range of 0.5% to 12% in dependence of the chosen formula.

MALTOLAN^{DRM} The low digestible carbohydrate inducing low glycemic response and outstanding tolerance. Our product is weakly digested in the small intestine and largely fermented in the colon. Thus far, as digestion resistant carbohydrate MALTOLAN^{DRM} induces low glycemic response with subsidiary benefits on satiation and prolonged energy supply. It provides also with certain beneficial health effects, specifically over colonocytes of the digestive epithelium, throughout volatile fatty acids production during colonic fermentation as it increase glucidolytic flora, decreasing colonic pH and contributing to the balance and decreasing of potential pathogenesi flora, and improving minerals absorption.

MALTOLAN^{DRM} has an outstanding toleration without symptoms occurrence even at doses over 60 g/day up to 100g/day (laxative threshold >100g/day).

MALTOLAN^{DRM} has multiple functions. As a source of carbohydrates, as a neutral carrier, as a source of energy for fermentation and finally for various technological functions: textural, viscosant, anti-crystallizing, coloring, etc.

These functionalities are useful in numerous applications from Dietetic: *infant, clinical, sports, weight loss* to as a Drying Carrier: *flavors, sweeteners, soups, powdered drinks*, Fermentation: *bakery, brewing, delicatessen*, and Technological: *biscuits, ice creams, sauces, icings*.

APPLICATIONS

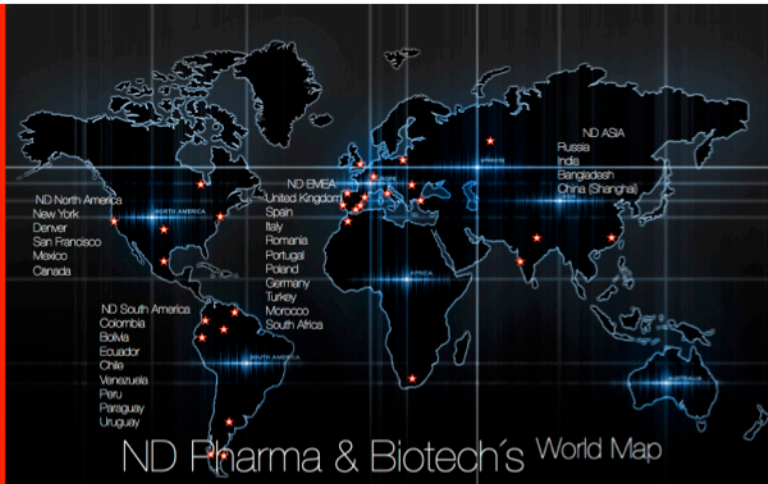
Bakery & baked goods and snacks, Beverages, confectionery, Dairy products, Fruits and Flavours, Meat & Seafood Products, Sauces, Dressings & Soups, Savoury, etc.



ND Pharma & Biotech is a biopharmaceutical and chemical company focused on the rapid development of industry solutions for diverse fields and sectors from healthcare, medicine, food & nutrition, agriculture and other resources. As a leading company we have developed an immense portfolio of innovative solutions from our high-profile/high-evolved Research + Development + Innovation section, well balanced with our diverse portfolio of commercialized products and services.

The Group's industrial and marketing activities is supported by a global network of sales representatives with international presence in different continents and countries. Our operations comprise production, marketing and commercialization worldwide with a strong focus in new developments.

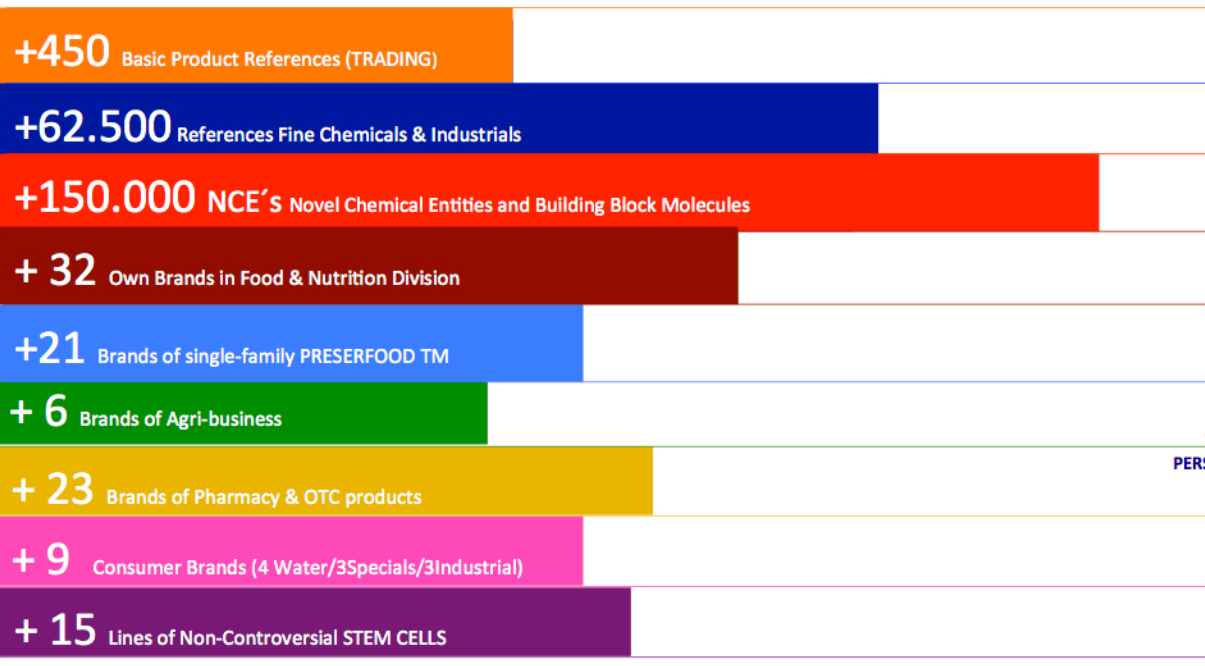
Global presence



Pro forma – Key numbers

- €258M**
- Capital
- €0**
- Debt with creditors/financial
- 300%**
- Net sustained sales growth 2012
- €750M**
- Estimated value R+D Portfolio
- 500%**
- Average planned growth by sectors.

We contribute to the success of our customers in nearly all sectors and almost every country in the world. We maintain a broad portfolio arranged in different sectors from Chemicals to Pharmaceutical, Personal Care, Performance, Functional Materials, On-field Solutions, etc. We are self-finance, stable and private-owned/managed company with an impressive record of research, development and innovation and registration of IP rights since the foundation of the company. ND Pharma & Biotech operates worldwide thru a network of distribution partners.



- API'S
- BIOCHEMICALS
- MOLECULES
- PHARMACEUTICAL
- HEALTHCARE
- MEDICAL
- BIOTECHNOLOG
- RESEARCH
- FOOD & NUTRITION
- COSMETICS
- BRANDING
- BIOLOGY
- ECOLOGY
- SUSTAINABILITY
- REGULATION
- LEGISLATION
- CHEMICALS
- BIOCHEMICALS
- INDUSTRIAL
- CONSUMER
- WASTE MANAGEMENT
- PERSONALIZED SOLUTIONS
- DEVELOPMENTS
- RESEARCH
- INNOVATION
- IMPLEMENTATION
- PROCESSING
- AUDIIT
- COMMERCIAL
- SUPPLY
- DISCOVERY

Contact Us

ND Pharma & Biotech
Registered Address
Surrey, England, UK
ceo@ndpharmabiotech.com

General Information
info@ndpharmabiotech.com

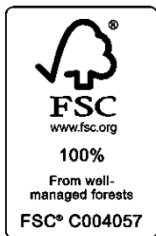
Commercial

Europe, Middle East & Africa
ndpharmabiotech@europe.com

The Americas
ndpharmabiotech@usa.com

Asia-Pacific & Oceania
ndpharmabiotech@asia.com

No se puede mostrar la imagen. Puede que su equipo no tenga suficiente memoria para abrir la imagen o que esta este dañada. Reinicie el equipo o, si continúa, abra el archivo de nuevo. Si sigue apareciendo la x roja, puede que tenga que borrar la imagen e insertarla de nuevo.



ND Pharma & Biotech is a biopharmaceutical company that discovers, develops and commercializes innovative products and therapeutics in areas of unmet medical, food, nutritional, agro, industrial and many other needs. The company mission is to advance the care of people suffering from certain diseases, worldwide and to make life better promoting green chemistry issues and removing certain chemical toxics from our daily lives. Company also acts as a chemical supplier and molecular provider including certain rare molecules and hard-to find compounds, APIs Intermediates, Reactives, etc. Headquartered in Surrey, England, UK, ND Pharma & Biotech Company has operations worldwide thru a network of commercial and industrial partners, both companies and/or corporations.

PreserFood, Acarisin, Moldstop, Mycostop, Glaice, Lactolife, Acqualife, SteriFood, Fruitfresh, Kangen, Alkiow, Nooceptil, Noogluti, Inofish, Zoeltar, Bacterskin, Bacterskin 5000, Pindolipol, Veri-K and Veri-K Series, X-Fresh, Acnifol, Glucospart, Mitoprotect, Citrusol, Ihusol, Stevisol, Sucrasol, Acek, 250, PureATP, Aminoprot 100, Asparsol, EcoEff, Anisakill, Calcior, Ferristat, Chiknsafe, Cocqwa, Maltolan DRM, Monki, Peppersol, Reduxait, Vegafresh, Sugar 50, Sugar 20, Florafresh, FishFresh, Zellitem, Tancream, Psoriacrem, Ovofresh, Xantamar, Mohostop, PS454 Nitroboost, PS452 Glicobost, M.A.R.S. (Micro Alcohol Reaction System) and many others, are registered trademarks of ND Pharma & Biotech Co. Ltd. And/or some of its related companies. Marks may not be available everywhere.

For product information, territorial availability, terms and conditions and/or any other relevant information please visit us at www.ndpharmabiotech.com or alternatively write us an e-mail to: info@ndpharmabiotech.com, referencing and stating clearly the purpose of your communication.



ND Pharma & Biotech Co.
Church Street, Great Bookham
Surrey, England
United Kingdom
KT23 3PB

www.ndpharmabiotech.com

info@ndpharmabiotech.com

Tel#: (+44)(0)7045-758-894
Tel#: (+44)(0)7822-153-641
Fax#: (+44)(0)8435-643-106