



Literatura técnica

Maltodextrina

Uso: Interno

CAS: 9050-36-6

Sumário

Introdução	pág. 3
Sugestão de uso	pág. 3
Contribuições	pág. 3
Ficha técnica	pág. 5

Introdução

A maltodextrina é um polissacarídeo obtido a partir da hidrólise parcial do amido, geralmente de milho, arroz ou batata. É composta por cadeias de glicose de diferentes comprimentos e apresenta fácil digestibilidade. É amplamente utilizada em formulações alimentares, farmacêuticas e nutricionais como fonte de carboidrato de rápida absorção, sendo empregada tanto como excipiente quanto como ingrediente nutricional.

Sugestão de uso

A maltodextrina é administrada por via oral, geralmente dissolvida em líquidos ou incorporada a formulações nutricionais. A dosagem varia conforme a necessidade energética individual e o objetivo de uso, como reposição energética ou suporte nutricional. A quantidade deve ser ajustada de acordo com fatores como nível de atividade física, estado metabólico e orientação profissional.

Contribuições

A maltodextrina atua como fonte rápida de energia, sendo rapidamente digerida e convertida em glicose no organismo, fornecendo energia prontamente para as células, especialmente durante atividades físicas ou em situações de maior demanda metabólica. Além disso, participa de processos relacionados ao armazenamento de energia no organismo. Em formulações, também exerce função tecnológica, melhorando textura, solubilidade e estabilidade de produtos.

Ficha técnica

Características do ativo

Aspecto: Grânulos ou Pó

Cor: Branco a quase branco

Odor: Característico

Densidade de massa: 0,5518 g/ml

Solubilidade: Livremente solúvel (1:10) em água

Recomendações farmacotécnicas

Advertências e restrições de uso

USO INTERNO. Produto destinado ao consumo oral. Não exceder a recomendação diária de consumo. Manter fora do alcance de crianças. Gestantes, lactantes e crianças somente devem consumir este produto sob orientação de profissional de saúde. Em caso de hipersensibilidade a algum dos componentes, suspender o uso.

Recomendações de armazenamento e transporte:

Mantenha o recipiente devidamente fechado em ambiente seco e bem ventilado. Armazenar em temperatura ambiente e proteger contra incidência solar direta.

Lote e validade

Vide embalagem.

Referências bibliográficas

- COSTA, Telma Aparecida et al. Influência da maltodextrina sobre a glicemia e o rendimento de atletas juvenis de basquetebol. Revista Eletrônica Polidisciplinar Voos, v. 6, n. 2, 2010.
- CARDOSO, Mariana et al. Dextrose, Maltodextrina e Waxy Maize: principais diferenças na composição, mecanismo de ação e recomendações para o desempenho esportivo. Cadernos UniFOA, v. 12, n. 33, p. 101-109, 2017.
- LEITE, Cátia Fernandes et al. Efeitos do treinamento moderado contínuo sobre parâmetros imunológico e metabólico de ratos suplementados com maltodextrina. Revista Brasileira de Educação Física e Esporte, v. 26, n. 01, p. 07-16, 2012.

Literatura técnica

Maltodextrina

**SIGA-NOS NAS
REDES SOCIAIS**

@irialmag

Irial  Mag

+55 11 4671-9200 | 0800 940 3210
contato@irialmag.com.br

www.irialmag.com.br