

EXTRACTO DE MALTA

FICHA TÉCNICA



NOMBRE DEL PRODUCTO	Extracto de cebada. Extracto de malta de cebada. Concentrado de malta. Saborizante de malta.
CAS #	9003-53-6
NOMBRE IUPAC	No aplica.
FÓRMULA QUÍMICA	No aplica.
FECHA DE REVISIÓN	29 04 2024

1. DESCRIPCIÓN

Polvo fino marrón claro, obtenido a partir de la malta de cebada, que ha sido sometida a un proceso de molienda, mezclado con agua y posteriormente secado en spray. Es un ingrediente utilizado en la producción de alimentos y bebidas para aportar sabor, color, aroma y nutrientes.

El extracto de malta en polvo es rico en carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales, lo que lo convierte en un ingrediente nutricionalmente valioso. Se utiliza comúnmente en la producción de cerveza y bebidas maltadas, panadería y pastelería, alimentos para bebés y otros productos alimenticios.

Los principales azúcares presentes en el extracto de malta en polvo son la maltosa, la glucosa y la fructosa, que se forman a partir del hidrólisis de los almidones presentes en la malta. Además, el extracto de malta en polvo también contiene una variedad de aminoácidos, incluyendo ácido glutámico, lisina, leucina y valina, así como vitaminas del complejo B, como la tiamina, la riboflavina y la niacina.

2. BENEFICIOS

- **Aporte nutricional:** Es rico en carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales, lo que lo convierte en un ingrediente nutricionalmente valioso.
- **Mejora la digestión:** Los carbohidratos presentes son fáciles de digerir y pueden mejorar la salud intestinal.
- **Sabor y aroma:** Se utiliza comúnmente en la producción de alimentos y bebidas para aportar sabor, color y aroma.

- **Energía:** Debido a su alto contenido de carbohidratos, proporciona energía a corto plazo.
- **Salud ósea:** El extracto de malta en polvo también contiene calcio y otros minerales que son importantes para la salud ósea.

3. APLICACIONES

- **Producción de cerveza y bebidas maltadas:** Es un ingrediente clave en la elaboración de cerveza y bebidas maltadas, ya que proporciona sabor, color y nutrientes esenciales.
- **Panadería y pastelería:** En la elaboración de panes, galletas, pasteles y otros productos de panadería y pastelería para mejorar el sabor, el color y la textura.
- **Alimentos para bebés:** En la producción de alimentos para bebés y niños pequeños debido a su alto contenido de nutrientes esenciales.
- **Suplementos nutricionales:** Como ingrediente en suplementos nutricionales debido a su perfil nutricional completo y alto contenido de vitaminas y minerales.
- **Industria farmacéutica:** En la producción de medicamentos y suplementos dietéticos debido a su contenido de nutrientes y propiedades digestivas.
- **Industria de la alimentación animal:** Como ingrediente en la producción de alimentos para animales debido a su alto contenido de proteínas y nutrientes esenciales.

4. RECOMENDACIONES

- Es importante utilizar buenas prácticas de higiene al manipular el extracto de malta en polvo para evitar la contaminación. Se recomienda lavarse las manos y utilizar utensilios y equipos limpios al manejar el producto.
- Las personas con alergias o intolerancias a la cebada o el gluten deben evitar el consumo de extracto de malta en polvo, ya que puede contener trazas de estos ingredientes.

5. DOSIFICACIÓN

- En la producción de cerveza y bebidas maltadas, la dosificación del extracto de malta en polvo se basa en la cantidad de maltas que se utilizan en la receta. Por

lo general, se utiliza alrededor de 100-200 gramos de extracto de malta en polvo por cada 1 kilogramo de malta.

- Como suplemento: La dosis sugerida es de 10 a 30 gramos, se recomienda aumentar la dosis gradualmente.

6. VALORES NUTRICIONALES

POR CADA 100 GR	
Calorías	370 kcal.
Proteínas:	5 gr.
Grasas	Menos de 1 gr.
Carbohidratos	90 gr, la mayoría son azúcares naturales como la maltosa.
Fibra dietética	Menos de 1 gr.
Vitaminas y minerales	Vitaminas del grupo B (como tiamina, riboflavina, niacina, ácido pantoténico, vitamina B6 y biotina), así como minerales como calcio, hierro, magnesio, potasio y sodio.

7. PROPIEDADES FISICO QUÍMICAS

Apariencia	Polvo marrón claro.
Olor y sabor	Característico.
Pureza	96.0 % a 99.00%
pH	4.5 – 6.0
Humedad	≤10%
Solubilidad	Muy soluble en agua.
Metales Pesados	≤ 10 ppm
Plomo (Pb)	≤ 20 ppm
Arsénico (As)	≤ 0.8 ppm
Cobre (Cu)	≤30 ppm
Mercurio (Ag)	≤0.15 ppm
Zinc (Zn)	≤50 ppm
Calcio (Ca)	≤1000 ppm

8. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Recuento total en placa UFC/g	≥ 10000
Coliformes totales UFC/g	≥ 10
E. Coli	Ausencia en 25g
Salmonella spp.	Ausencia en 25g
Hongos y levaduras UFC/g	≤ 100

Nota: *El producto cumple con el estándar USP.*