

# Porque é que os fabricantes de alimentos utilizam Amidos Modificados?

Bebidas ?The doçura, consistência de cor e qualidades nutricionais de refrigerantes, bebidas de fruta

Confeitaria e chocolates: brilho dos doces, mastigabilidade dos caramelos, a fragilidade dos revestimentos de pastilhas elásticas, a energia dos produtos de confeitaria à base de dextros

Doces, geleias e conservas de fruta:melhora o sabor e a consistência e realça o sabor , atinge níveis óptimos de doçura.

Pão pastry?Improve o elasticity?sweetness, várias texturas, rigidez, viscosidade, estabilidade e mesmo sabor e aspecto dos produtos cozidos