



Dextrose - Allgemein bekannt als Traubenzucker und Glukose

Was ist Dextrose?

Dextrose, auch bekannt als Traubenzucker oder Glukose, ist ein Einfachzucker, der eine große Rolle bei der Energieversorgung des menschlichen Körpers spielt. Dextrose wird über die Nahrung aufgenommen und im Körper vom Dünndarm über das Blut zur Leber transportiert.

Woraus wird Dextrose gewonnen?

Dextrose wird aus Stärke gewonnen. Stärke wiederum ist ein Vielfachzucker, der sich aus vielen Traubenzuckermolekülen zusammensetzt. Dextrose ist in vielen Produkten zu finden - vor allem in verschiedenen Gemüse- und Obstsorten wie Kartoffel, Banane, aber auch Reis oder Mais. Auch in Teigwaren, Haushaltszucker und Fruchtsäften ist Glukose enthalten.

Wie wirkt Dextrose?

Dextrose ist einer der Hauptenergielieferanten für den menschlichen Körper, am meisten Dextrose braucht das Gehirn. In Form von Haushaltszucker gelangt er sehr schnell über den Darm ins Blut und kann somit an die benötigten Organe geliefert werden. Muss Dextrose erst aus Stärke gewonnen werden, zum Beispiel beim Verzehr von Brot oder Kartoffeln, dann muss der Körper die Stärke erst aufspalten.

Braucht der Körper gerade keine Dextrose, so wird diese als Glykogen in der Leber abgespeichert und erst bei Bedarf genutzt.

Wie wird Dextrose genutzt?

In der Küche kann Dextrose vielfältig eingesetzt werden. In Form von **Haushaltszucker** zum Backen und Süßen von Gerichten oder zum Karamellisieren von beispielsweise Gemüse wie Karotten oder Obst.

Diese Zutat ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: