

Bio-Kartoffelstärke



Bio-Kartoffelstärke ist eine Stärke, die aus Bio-Kartoffeln gewonnen wird. Die Zellen der Wurzelknollen der Kartoffelpflanze enthalten Stärkekörner (Leukoplasten). Um die Stärke zu extrahieren, werden die Kartoffeln zerkleinert und die Stärkekörner aus den zerstörten Zellen freigesetzt. Die Stärke wird dann ausgewaschen und zu Pulver getrocknet. Kartoffelstärke enthält typische große ovale kugelförmige Körnchen, deren Größe zwischen 5 und 100 µm liegt. Kartoffelstärke ist eine sehr raffinierte Stärke, die nur wenig Protein oder Fett enthält. Dies verleiht dem Pulver eine klare weiße Farbe und die gekochte Stärke typische Eigenschaften eines neutralen Geschmacks, einer guten Klarheit, einer hohen Bindungsstärke, einer langen Textur und einer minimalen Neigung zum Schäumen oder Vergilben der Lösung.

Spezifikation

PRODUKTNAME	BIO-KARTOFFELSTÄRKE
URSPRUNG DER PFLANZE	<i>Solanum tuberosum L.</i>
URSPRUNG DES LANDES	China

PHYSIKALISCH / CHEMISCH / MIKROBIOLOGISCH	
AUSSEHEN	Feines Puder
FARBE	Weiß
GESCHMACK & GERUCH	Neutraler Geschmack ohne besonderen Geruch
TEXTUR	Frei von Fremdkörpern
FEINHEIT	≥ 99% (bis 100mesh)
WEISSE	≥ 90%
FEUCHTIGKEIT	≤ 20%
PH	6.0-8.0
ASCHE (%)	≤ 0,3%
PROTEIN	≤ 0,1%
SO2	Keiner
VISKOSITÄT	≥1200CPS
SCHWERMETALL	Pb <0,3 mg / kg
	Wie
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE	Entspricht dem NOP & EU Bio-Standard
MIKROBIOLOGISCH	
TPC (CFU / GM)	<5000 KBE / g
FORM & YEAST	<500 KBE / g
REGALLEBEN	2 Jahre
LAGER	Kühlen, lüften und trocknen
PAKET	25 kg / Beutel
ANMERKUNG	Kundenspezifische Spezifikationen können ebenfalls erreicht werden

Eigenschaften

Kartoffelstärke enthält ungefähr 800 ppm Phosphat, das an die Stärke gebunden ist. Dies erhöht die Viskosität und verleiht der Lösung einen leicht anionischen Charakter, eine niedrige Gelatinierungstemperatur (ungefähr 60 ° C) und ein hohes Quellvermögen. Hauptvorteile von Kartoffelstärke:

- Neutraler Geschmack
- weiße Farbe
- transparentes Gel
- Weiche cremige Textur, möglicher Fettersatz
- GVO-, gluten- und allergenfrei
- Gute Verdaulichkeit

Anwendungen

- Um es als Verdickungsmittel zu verwenden, lösen Sie zuerst die Stärke in einer kleinen Menge Wasser auf, um eine Aufschlämmung zu erzeugen, fügen Sie sie dann zur Sauce hinzu und rühren Sie, bis sie eingedickt ist. Kartoffelstärke verliert beim Kochen ihre Verdickungsfähigkeit, daher wird sie am besten gegen Ende der Garzeit in heißen Gerichten hinzugefügt.
- Fügen Sie Backwaren (insbesondere glutenfrei) für eine bessere Textur und Bindung hinzu.

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

[Produktdetailseite anzeigen: Bio-Kartoffelstärke](#)