

Bio-Wachsmaisstärke



Was ist organische Wachsmaisstärke?

Organische waxy [Maisstärke](#) wird durch Naßmahlen und Extraktion von Wachsmais erhalten. Der Gehalt an Amylopektin beträgt mehr als 95 %. Es ist eine Art Polysaccharidsubstanz mit unterschiedlichen Molekulargewichten. Der Polymerisationsgrad liegt zwischen 600-6000. Es handelt sich um eine spezielle Stärkesorte mit einem hohen Preis und einer breiten Anwendung. Es wird häufig in Backwaren, Kindernahrung, Puffprodukten, Tiefkühlkost und anderen Lebensmittelindustrien verwendet.

Spezifikation

Produktname	Organische Waxy Maisstärke		
	Hochgradige	1. Klasse	Note 2
Aussehen	weißes oder hellgelbes Farbpulver, glänzend		
Geruch	der besondere Geruch von Maisstärke , kein ungewöhnlicher Geruch		
Feuchtigkeit(%)max.	14,0		
Säure (°T)(Trockenbasis)max.	1,50	1,80	2,00
Asche(Trockenbasis)%, max.	0.10	0,15	0,18
Protein (Trockenbasis) %, max.	0,35	0,45	0,60
Spot Stk/cm2 (Trockenbasis) max.	0,4	0,7	1.0
Feinheit %, min..	99,5	99,0	98,5
Fett (Trockenbasis) %, max.	0.10	0,15	0.20
Weißgrad %, min.	88,0	87,0	85,0

Charakteristisch

[Wachsmaisstärke](#) wird in verschiedenen Branchen weit verbreitet, aber fast alle von ihnen haben erhitzt und verkleistert werden , bevor sie verwendet werden kann. Nach der Verkleisterung haben die Eigenschaften der Paste wie Punktgrad, Transparenz, Scherfestigkeit und Retrogradation einen wesentlichen Einfluss auf die Anwendungswirkung. In wachsartiger [Maisstärke](#) liegt Amylopektin in Form einer Doppelhelixstruktur vor, die durch die Assoziation von Wasserstoffbrückenbindungen einen kristallinen Bereich bildet, und wird erhitzt, um Energie zum Aufbrechen der Sauerstoffbindung bereitzustellen, wodurch eine Gelatinierung verursacht wird. Der Verkleisterungsprozess kann als Schmelzprozess von Stärkekristalliten angesehen werden. Die Teilchen durchlaufen einen Phasenübergang von der Ordnung in die Unordnung. Dieser Prozess umfasst Wasserabsorption und Wärmeabsorption von Stärkepartikeln, Quellung und Hydratation, das Verschwinden des kristallinen Zustands und einen starken Anstieg des Pastenpunkts. Große und komplizierte Phänomene.

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

Produktdetailseite anzeigen: Bio-Wachsmaisstärke