

Almidón de maíz orgánico



La maicena orgánica no contiene gluten ni aditivos ni conservantes. es 100% natural y completamente Non-GMO. La maicena es un maravilloso agente espesante y estabilizador. Se puede utilizar en alimentos para bebés, medicamentos, salsas y otras mezclas de alimentos procesados. El almidón de maíz es el agente antiadherente preferido en los productos médicos y la principal fuente de [glucosa](#) para los seres humanos. El almidón de maíz es el almidón que se muele del endospermo blanco en el corazón de un grano de maíz. Se utiliza como agente espesante en la cocina, una alternativa saludable al talco y el ingrediente principal del plástico biodegradable. El azúcar en polvo también incluye una pequeña cantidad para que no se aglutine.

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	POLVO DE MAÍZ ORGÁNICO
ORIGEN DE LA PLANTA	<i>Zea mays L.</i>
ORIGEN DEL PAIS	porcelana
FÍSICO / QUÍMICO	

APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	Blanco o amarillo claro
SABOR Y OLOR	Olor a almidón de maíz, sin olor extraño
PROTEÍNA (BASE SECA)	≤ 0,4%
GRASA	≤ 0,15%
HUMEDAD	≤ 14%
CENIZA	≤ 0,15%
BLANCURA	≥ 90%
FINURA	≥ 99,5%
PUNTO	≤ 0,20 / cm ²
ACIDEZ	≤ 1.8 °T
METAL PESADO	Pb
	Como
RESIDUOS DE PESTICIDA	Cumple con los estándares orgánicos NOP y EU
ALMACENAMIENTO	HR <60% T <25 ° C
DURACION	24 meses
PAQUETE	25 kg / saco o 1000 kg / saco
OBSERVACIÓN	También se pueden lograr especificaciones personalizadas

Características y aplicación

1. [El almidón de maíz](#) se usa como agente espesante en alimentos de base líquida (p. Ej., Sopas, salsas, natillas), generalmente mezclándolo con un líquido a temperatura más baja para formar una pasta o lechada. A veces se prefiere a la harina sola porque forma una mezcla translúcida, en lugar de opaca. A medida que se calienta el almidón, las cadenas moleculares se deshacen, lo que les permite colisionar con otras cadenas de almidón para formar una malla, espesando el líquido (gelatinización del almidón). 2. Suele incluirse como agente antiaglomerante en el azúcar en polvo

(10X o azúcar de repostería). El talco para bebés a menudo incluye almidón de maíz entre sus ingredientes. 3. El almidón de maíz cuando se mezcla con un fluido puede producir un fluido no newtoniano, por ejemplo, agregar agua produce Oobleck y agregar aceite produce un fluido electrorreológico. 4. Un sustituto común es el arrurruz, que reemplaza al almidón de maíz en una proporción de 1: 1. 5. Agregó a una masa que cubría los nuggets de pollo y aumentó la absorción de aceite y la textura crujiente después de las últimas etapas de fritura. 6. Puede utilizarse para fabricar bioplásticos. 7. Es el agente antiadherente preferido en productos médicos hechos de látex natural, incluidos condones, diafragmas y guantes médicos. Se abandonó el uso anterior de talco ya que se creía que era un carcinógeno. 8. Los productores de alimentos reducen los costos de producción agregando cantidades variables de almidón de maíz a los alimentos, por ejemplo, al queso y al yogur. Esto es más común en los Estados Unidos de América, donde el Congreso y el Departamento de Agricultura subsidian y reducen su costo para los fabricantes de alimentos. 9. Cuando se tuesta en un horno estándar, produjo dextrina, un compuesto químico con usos que van desde adhesivo hasta aglutinante para fuegos artificiales. 10. Se utiliza para suministrar [glucosa](#) a los seres humanos que padecen la enfermedad por almacenamiento de glucógeno (GSD). Sin esto, no prosperarían (es decir, poco o ningún aumento de peso) y, por lo tanto, morirían. El almidón de maíz se puede usar a partir de los 6 a 12 meses, lo que permite espaciar las tomas y minimizar las fluctuaciones de [glucosa](#) .

¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Almidón de maíz orgánico](#)