

Almidón de patata ecológico



El almidón de patata ecológico es un almidón extraído de patatas ecológicas. Las células de los tubérculos de la raíz de la planta de papa contienen granos de almidón (leucoplastos). Para extraer el almidón, las patatas se trituran y los granos de almidón se liberan de las células destruidas. A continuación, el almidón se lava y se seca hasta convertirlo en polvo. El almidón de patata contiene típicos gránulos esféricos ovalados grandes, su tamaño oscila entre 5 y 100 μm . El almidón de patata es un almidón muy refinado que contiene un mínimo de proteínas o grasas. Esto le da al polvo un color blanco claro y al almidón cocido las características típicas de sabor neutro, buena claridad, alta fuerza aglutinante, textura larga y una mínima tendencia a la formación de espuma o al amarilleo de la solución.

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMIDÓN DE PATATA ECOLÓGICO
ORIGEN DE LA PLANTA	<i>Solanum tuberosum L</i>
ORIGEN DEL PAIS	porcelana

FÍSICO / QUÍMICO / MICROBIOLÓGICO	
APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	blanco
SABOR Y OLOR	Sabor neutro sin olor peculiar
TEXTURA	Libre de material extraño
FINURA	≥ 99% (hasta 100mesh)
BLANCURA	≥ 90%
HUMEDAD	≤ 20%
PH	6.0-8.0
CENIZA (%)	≤0,3%
PROTEÍNA	≤0,1%
SO ₂	Ninguno
VISCOSIDAD	≥1200CPS
METAL PESADO	Pb <0,3 mg / kg
	Como
RESIDUOS DE PESTICIDA	Cumple con los estándares orgánicos NOP y EU
MICROBIOLÓGICO	
TPC (CFU / GM)	<5000 ufc / g
MOHO Y LEVADURA	<500 ufc / g
DURACION	2 años
ALMACENAMIENTO	Enfriar, ventilar y secar
PAQUETE	25 kg / bolsa
OBSERVACIÓN	También se pueden lograr especificaciones personalizadas

Características

[El almidón de papa](#) contiene aproximadamente 800 ppm de fosfato unido al almidón, esto aumenta la viscosidad y le da a la solución un carácter ligeramente aniónico, una temperatura de gelatinización baja (aproximadamente 140 ° F o 60 ° C) y un alto poder de hinchamiento. Principales ventajas de la fécula de patata:

- Sabor neutro
- el color blanco
- gel transparente
- Textura suave y cremosa, posible sustituto de grasa.
- Libre de OMG, gluten y alérgenos
- Gran digestibilidad

Aplicaciones

- Para usar como espesante, primero, disuelva el almidón en una pequeña cantidad de agua para crear una suspensión, luego agregue a la salsa y revuelva hasta que espese. El almidón de papa pierde su capacidad espesante cuando se hierve, por lo que es mejor agregarlo cerca del final del tiempo de cocción en platos calientes.
- Agréguelo a los productos horneados (especialmente sin gluten) para obtener una mejor textura y unión.

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

[Ver página del producto: Almidón de patata ecológico](#)