

Amidon de maïs cireux biologique



Qu'est-ce que l' amidon de maïs cireux biologique ?

L' amidon de maïs cireux biologique est obtenu par broyage humide et extraction du maïs cireux. La teneur en amylopectine est supérieure à 95%. C'est une sorte de substance polysaccharidique avec différents poids moléculaires. Le degré de polymérisation est compris entre 600-6000. C'est une variété d'amidon spéciale avec un prix élevé et une large application. Il a été largement utilisé dans les aliments de boulangerie, les aliments pour enfants, les aliments soufflés, les aliments surgelés et d'autres industries alimentaires.

spécification

Nom du produit	Amidon de maïs cireux biologique		
	Haut grade	1re année	2e année
Apparence	poudre d'ombre blanche ou jaune pâle, brillante		
Odeur	l'odeur particulière de l'amidon de maïs , pas d'odeur inhabituelle		
Humidité (%) max.	14,0		
Acidité(°T)(base sèche)max.	1,50	1,80	2,00
Cendres (base sèche)%, max.	0,10	0,15	0,18
Protéines (base sèche) %, max.	0,35	0,45	0,60
Spot pcs/cm2 (base sèche) max.	0,4	0,7	1,0
Finesse %, min..	99,5	99,0	98,5
Matières grasses (base sèche) %, max.	0,10	0,15	0,20
Blancheur %, min.	88,0	87,0	85,0

Caractéristique

L' [amidon de maïs en cire](#) est largement utilisé dans différentes industries, mais presque tous doivent être chauffés et gélatinisés avant de pouvoir être utilisés. Après gélatinisation, les propriétés de la pâte, telles que le degré de pointe, la transparence, la résistance au cisaillement et la rétrogradation, ont un impact significatif sur son effet d'application. Dans l'amidon de maïs cireux, l'amylopectine existe sous la forme d'une structure à double hélice, qui forme une région cristalline par association de liaisons hydrogène, et est chauffée pour fournir de l'énergie pour rompre la liaison oxygène, provoquant ainsi la gélatinisation. Le processus de gélatinisation peut être considéré comme le processus de fusion des cristallites d'amidon. Les particules subissent une transition de phase de l'ordre au désordre. Ce processus comprend l'absorption d'eau et l'absorption de chaleur des particules d'amidon, le gonflement et l'hydratation, la disparition de l'état cristallin et une forte augmentation du point de pâte. Phénomènes vastes et complexes.

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

[Voir la page du produit: Amidon de maïs cireux biologique](#)