

Amidon de pomme de terre biologique



La féculé de pomme de terre biologique est un amidon extrait de pommes de terre biologiques. Les cellules des tubercules de la plante de pomme de terre contiennent des grains d'amidon (leucoplastes). Pour extraire l'amidon, les pommes de terre sont écrasées et les grains d'amidon sont libérés des cellules détruites. L'amidon est ensuite lavé et séché en poudre. La féculé de pomme de terre contient de gros granules sphériques ovales typiques, leur taille varie entre 5 et 100 μm . La féculé de pomme de terre est un amidon très raffiné, contenant un minimum de protéines ou de matières grasses. Cela donne à la poudre une couleur blanche claire et à l'amidon cuit des caractéristiques typiques de goût neutre, de bonne clarté, de force de liaison élevée, de texture longue et d'une tendance minimale à la mousse ou au jaunissement de la solution.

spécification

NOM DU PRODUIT	AMIDON DE POMME DE TERRE BIOLOGIQUE
ORIGINE DE LA PLANTE	<i>Solanum tuberosum L</i>
ORIGINE DU PAYS	Chine

PHYSIQUE / CHIMIQUE / MICROBIOLOGIQUE	
APPARENCE	Poudre fine
COULEUR	blanc
GOÛT ET ODEUR	Saveur neutre sans odeur particulière
TEXTURE	Exempt de matière étrangère
FINESSE	≥ 99% (jusqu'à 100 mailles)
BLANCHEUR	≥ 90%
HUMIDITÉ	≤ 20%
PH	6,0-8,0
CENDRE (%)	≤0,3%
PROTÉINE	≤0,1%
SO2	Aucun
VISCOSITÉ	≥1200CPS
HEAVY MÉTAL	Pb <0,3 mg / kg
	Comme
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme à la norme biologique NOP & EU
MICROBIOLOGIQUE	
TPC (CFU / GM)	<5000 ufc / g
MOULE ET LEVURE	<500cfu / g
DURÉE DE VIE	2 années
ESPACE DE RANGEMENT	Refroidir, ventiler et sécher
PAQUET	25kg / sac
REMARQUE	Des spécifications personnalisées peuvent également être obtenues

Caractéristiques

L'amidon de pomme de terre contient environ 800 ppm de phosphate lié à l'amidon, ce qui augmente la viscosité et confère à la solution un caractère légèrement anionique, une faible température de gélatinisation (environ 140 ° F ou 60 ° C) et un pouvoir gonflant élevé. Principaux avantages de la fécule de pomme de terre:

- Goût neutre
- couleur blanche
- gel transparent
- Texture douce et crémeuse, substitut de graisse possible
- Sans OGM, sans gluten et sans allergène
- Grande digestibilité

Applications

- Pour utiliser comme épaississant, dissolvez d'abord l'amidon dans une petite quantité d'eau pour créer une bouillie, puis ajoutez à la sauce et remuez jusqu'à épaississement. La fécule de pomme de terre perd sa capacité d'épaississement lorsqu'elle est bouillie, il est donc préférable de l'ajouter vers la fin du temps de cuisson dans les plats chauds.
- Ajouter aux produits de boulangerie (en particulier sans gluten) pour une meilleure texture et une meilleure liaison.

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

[Voir la page du produit: Amidon de pomme de terre biologique](#)