

Maïzena biologique



La féculé de maïs biologique est sans gluten, sans additifs ni conservateurs. il est 100% naturel et totalement sans OGM. La féculé de maïs est un merveilleux agent épaississant et stabilisant. Il peut être utilisé dans les aliments pour bébés, les médicaments, les sauces et autres mélanges d'aliments transformés. L'amidon de maïs est l'agent antiadhésif préféré sur les produits médicaux et la principale source de glucose pour l'homme. L'amidon de maïs est de l'amidon broyé à partir de l'endosperme blanc au cœur d'un grain de maïs. Il est utilisé comme agent épaississant en cuisine, une alternative saine au talc et l'ingrédient principal du plastique biodégradable. Le sucre en poudre contient également une petite quantité afin qu'il ne s'agglutine pas.

spécification

NOM DU PRODUIT	POUDRE DE MAÏS BIO
ORIGINE DE LA PLANTE	<i>Zea mays L.</i>
ORIGINE DU PAYS	Chine
PHYSIQUE / CHIMIQUE	

APPARENCE	Poudre fine
COULEUR	Blanc ou jaune clair
GOÛT ET ODEUR	Odeur d'amidon de maïs, pas d'odeur étrangère
PROTÉINES (BASE SÈCHE)	≤ 0,4%
GROS	≤ 0,15%
HUMIDITÉ	≤ 14%
CENDRE	≤ 0,15%
BLANCHEUR	≥ 90%
FINESSE	≥ 99,5%
SPECKLE	≤ 0,20 / cm ²
ACIDITÉ	≤ 1,8 °T
HEAVY MÉTAL	Pb
	Comme
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme à la norme biologique NOP & EU
ESPACE DE RANGEMENT	HR <60% T <25 ° C
DURÉE DE VIE	24mois
PAQUET	25 kg / sac ou 1000 kg / sac
REMARQUE	Des spécifications personnalisées peuvent également être obtenues

Caractéristiques et application

1. L'amidon de maïs est utilisé comme agent épaississant dans les aliments à base liquide (p. Ex. Soupe, sauces, sauces, crème anglaise), généralement en le mélangeant avec un liquide à basse température pour former une pâte ou une suspension. Elle est parfois préférée à la farine seule car elle forme un mélange translucide plutôt qu'un mélange opaque. Au fur et à mesure que l'amidon est chauffé, les chaînes moléculaires se démêlent, leur permettant d'entrer en collision avec d'autres chaînes d'amidon pour former un maillage, épaississant le liquide (gélatinisation de l'amidon). 2. Il est

généralement inclus comme agent anti-agglomérant dans le sucre en poudre (10X ou sucre de confiserie). La poudre pour bébé comprend souvent de l'amidon de maïs parmi ses ingrédients. 3. L'amidon de maïs, lorsqu'il est mélangé avec un fluide, peut produire un fluide non newtonien, par exemple, l'ajout d'eau produit Oobleck et l'ajout d'huile produit un fluide électrorhéologique. 4. Un substitut courant est la racine de flèche, qui remplace l'amidon de maïs dans un rapport de 1: 1. 5. Il a ajouté à une pâte que les pépites de poulet enrobées augmentaient l'absorption d'huile et le croustillant après les dernières étapes de la friture. 6. Il peut être utilisé pour fabriquer des bioplastiques. 7. C'est l'agent antiadhésif préféré sur les produits médicaux fabriqués à partir de latex naturel, y compris les préservatifs, les diaphragmes et les gants médicaux. L'utilisation antérieure du talc a été abandonnée car le talc était considéré comme cancérigène. 8. Les producteurs alimentaires réduisent leurs coûts de production en ajoutant des quantités variables d'amidon de maïs aux aliments, par exemple au fromage et au yogourt. C'est plus courant aux États-Unis d'Amérique où le Congrès et le ministère de l'Agriculture subventionnent et réduisent ses coûts pour les fabricants de produits alimentaires. 9. Lorsqu'il est rôti dans un four standard, il produit de la dextrine, un composé chimique dont les utilisations vont de l'adhésif au liant pour les feux d'artifice. 10. Il est utilisé pour fournir du glucose aux humains atteints de la maladie du stockage du glycogène (GSD). Sans cela, ils ne pourraient pas prospérer (c'est-à-dire peu ou pas de gain de poids) et donc mourir. L'amidon de maïs peut être utilisé à partir de l'âge de 6 à 12 mois, ce qui permet d'espacer les aliments et de minimiser les fluctuations de glucose .

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

[Voir la page du produit: Maïzena biologique](#)