

Amido di mais biologico



L'amido di mais biologico è senza glutine senza additivi o conservanti. è naturale al 100% e completamente non OGM. L'amido di mais è un meraviglioso agente addensante e stabilizzante. Può essere utilizzato in alimenti per bambini, medicinali, salse e altre miscele di alimenti trasformati. L'amido di mais è l'agente antiaderente preferito sui prodotti medici e la principale fonte di glucosio per l'uomo. L'amido di mais è amido macinato dall'endosperma bianco nel cuore di un chicco di mais. È usato come agente addensante in cucina, un'alternativa salutare al talco e l'ingrediente principale della plastica biodegradabile. Lo zucchero a velo include anche una piccola quantità in modo che non si blocchi.

Specifica

NOME DEL PRODOTTO	POLVERE DI RICERCA BIOLOGICA
ORIGINE DELLA PIANTA	<i>Zea mays L.</i>
ORIGINE DEL PAESE	Cina
FISICO / CHIMICO	

ASPETTO	Polvere fine
COLORE	Bianco o giallo chiaro
SAPORE E ODORE	Odore di amido di mais, nessun odore estraneo
PROTEINE (BASE SECCA)	≤ 0,4%
GRASSO	≤ 0,15%
UMIDITÀ	≤ 14%
CENERE	≤ 0,15%
BIANCO	≥ 90%
FINEZZA	≥ 99,5%
SPECKLE	≤ 0,20 / cm ²
ACIDITÀ	≤ 1,8 °T
METALLO PESANTE	Pb
	Come
RESIDUO DI PESTICIDA	Conforme allo standard biologico NOP e UE
CONSERVAZIONE	HR <60% T <25 ° C
DATA DI SCADENZA	24 mesi
PACCHETTO	25 kg / sacco o 1000 kg / sacco
OSSERVAZIONE	È possibile ottenere anche specifiche personalizzate

Caratteristiche e applicazione

1. L'amido di mais è usato come agente addensante negli alimenti a base di liquidi (ad es. Zuppe, salse, sughi, crema pasticcera), solitamente mescolandolo con un liquido a bassa temperatura per formare una pasta o un impasto liquido. A volte è preferito alla farina da sola perché forma una miscela traslucida, piuttosto che opaca. Quando l'amido viene riscaldato, le catene molecolari si sciolgono, permettendo loro di entrare in collisione con altre catene di amido per formare una rete, ispessendo il liquido (gelatinizzazione dell'amido). 2. Di solito è incluso come agente antiagglomerante

nello zucchero a velo (10X o zucchero a velo). Il talco per bambini spesso include l'amido di mais tra i suoi ingredienti. 3. L'amido di mais quando mescolato con un fluido può produrre un fluido non newtoniano, ad esempio l'aggiunta di acqua produce Oobleck e l'aggiunta di olio produce un fluido elettroreologico. 4. Un sostituto comune è la radice di freccia, che sostituisce l'amido di mais con un rapporto 1: 1. 5. Aggiungeva a una pastella che le crocchette di pollo rivestite aumentavano l'assorbimento dell'olio e la croccantezza dopo le ultime fasi della frittura. 6. Può essere utilizzato per produrre bioplastiche. 7. È l'agente antiaderente preferito sui prodotti medicali in lattice naturale, inclusi preservativi, diaframmi e guanti medicali. L'uso precedente del talco è stato abbandonato poiché si credeva che il talco fosse cancerogeno. 8. I produttori di alimenti riducono i costi di produzione aggiungendo quantità variabili di amido di mais agli alimenti, ad esempio al formaggio e allo yogurt. Questo è più comune negli Stati Uniti d'America, dove il Congresso e il Dipartimento dell'Agricoltura sovvenzionano e riducono i costi per i produttori di alimenti. 9. Una volta tostato in un forno standard, produceva destrina, un composto chimico con usi che vanno dall'adesivo al legante per i fuochi d'artificio. 10. Viene utilizzato per fornire glucosio agli esseri umani affetti da malattia da accumulo di glicogeno (GSD). Senza questo, non prospererebbero (cioè poco o nessun aumento di peso) e quindi morirebbero. L'amido di mais può essere utilizzato a partire dall'età di 6-12 mesi, il che consente di distanziare i mangimi e di ridurre al minimo le fluttuazioni del glucosio .

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Amido di mais biologico](#)