

Amido di mais ceroso biologico



Cos'è l'amido di mais ceroso biologico?

L'amido di mais ceroso organico si ottiene dalla macinazione a umido e dall'estrazione del mais ceroso. Il contenuto di amilopectina è superiore al 95%. È una specie di sostanza polisaccaridica con diversi pesi molecolari. Il grado di polimerizzazione è compreso tra 600-6000. È una varietà di amido speciale con un prezzo elevato e un'ampia applicazione. È stato ampiamente utilizzato in prodotti da forno, alimenti per bambini, alimenti soffiati, alimenti surgelati e altre industrie alimentari.

Specifiche

nome del prodotto	Amido di mais ceroso biologico		
	Alta qualità	Grado 1	Grado 2
Aspetto esteriore	polvere di tonalità bianca o giallo pallido, lucida		
Odore	l'odore speciale dell'amido di mais, nessun odore insolito		
Umidità (%) max.	14.0		
Acidità(°T)(su base secca)max.	1.50	1.80	2.00
Ceneri (base secca)%, max.	0.10	0.15	0,18
Proteine (su base secca) %, max.	0,35	0.45	0,60
Spot pz/cm2 (base secca) max.	0,4	0,7	1.0
Finezza %, min..	99,5	99,0	98.5
Grasso (base secca) %, max.	0.10	0.15	0.20
Bianchezza %, min.	88,0	87.0	85,0

Caratteristica

L'amido di mais cerato è ampiamente utilizzato in diversi settori, ma quasi tutti devono essere riscaldati e gelatinizzati prima di poter essere utilizzati. Dopo la gelatinizzazione, le proprietà della pasta, come il grado di punta, la trasparenza, la resistenza al taglio e la retrogradazione, hanno un impatto significativo sul suo effetto applicativo. Nell'amido di mais ceroso, l'amilopectina esiste sotto forma di una struttura a doppia elica, che forma una regione cristallina attraverso l'associazione del legame idrogeno, e viene riscaldata per fornire energia per rompere il legame di ossigeno, causando così la gelatinizzazione. Il processo di gelatinizzazione può essere considerato come il processo di fusione dei cristalliti di amido. Le particelle subiscono una transizione di fase dall'ordine al disordine. Questo processo include l'assorbimento dell'acqua e l'assorbimento del calore delle particelle di amido, il rigonfiamento e l'idratazione, la scomparsa dello stato cristallino, e un forte aumento del punto di incollaggio. Fenomeni grandi e complicati.

Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Amido di mais ceroso biologico](#)