

## Wachsige Maisstärke



### Was ist Wachsmaisstärke?

Wachsmaisstärke wird durch Nassmahlen und Extraktion von Wachsmais gewonnen. Der Gehalt an Amylopektin beträgt mehr als 95 %. Es ist eine Art Polysaccharidsubstanz mit unterschiedlichen Molekulargewichten. Der Polymerisationsgrad liegt zwischen 600-6000. Es handelt sich um eine spezielle Stärkesorte mit einem hohen Preis und einer breiten Anwendung. Es wird häufig in Backwaren, Kindernahrung, Puffprodukten, Tiefkühlkost und anderen Lebensmittelindustrien verwendet.

### Spezifikation

| Produkte                         | Spezifikationen                                                 |           |        |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------|--------|
|                                  | Hochgradige                                                     | 1. Klasse | Note 2 |
| Aussehen                         | weißes oder hellgelbes Farbpulver, glänzend                     |           |        |
| Geruch                           | der besondere Geruch von Maisstärke, kein ungewöhnlicher Geruch |           |        |
| Feuchtigkeit(%)max.              | 14,0                                                            |           |        |
| Säure (°T)(Trockenbasis)max.     | 1,50                                                            | 1,80      | 2,00   |
| Asche(Trockenbasis)%, max.       | 0.10                                                            | 0,15      | 0,18   |
| Protein (Trockenbasis) %, max.   | 0,35                                                            | 0,45      | 0,60   |
| Spot Stk/cm2 (Trockenbasis) max. | 0,4                                                             | 0,7       | 1.0    |
| Feinheit %, min..                | 99,5                                                            | 99,0      | 98,5   |
| Fett (Trockenbasis) %, max.      | 0.10                                                            | 0,15      | 0.20   |
| Weißgrad %, min.                 | 88,0                                                            | 87,0      | 85,0   |

## Charakteristisch

Wachsmaisstärke ist in verschiedenen Industrien weit verbreitet, aber fast alle müssen erhitzt und verkleistert werden, bevor sie verwendet werden können. Nach der Verkleisterung haben die Eigenschaften der Paste wie Punktgrad, Transparenz, Scherfestigkeit und Retrogradation einen wesentlichen Einfluss auf die Anwendungswirkung. In Wachsmaisstärke liegt Amylopektin in Form einer Doppelhelixstruktur vor, die durch Assoziation von Wasserstoffbrückenbindungen einen kristallinen Bereich bildet und erhitzt wird, um Energie zum Aufbrechen der Sauerstoffbindung bereitzustellen, wodurch eine Gelatinierung verursacht wird. Der Verkleisterungsprozess kann als Schmelzprozess von Stärkekristalliten angesehen werden. Die Teilchen durchlaufen einen

Phasenübergang von Ordnung zu Unordnung. Dieser Prozess umfasst Wasseraufnahme und Wärmeaufnahme von Stärkepartikeln, Quellung und Hydratation, das Verschwinden des kristallinen Zustands, und ein starker Anstieg des Pastenpunktes. Große und komplizierte Phänomene.

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

**[Produktdetailseite anzeigen: Wachsiges Maisstärke](#)**