Almidón de maíz ceroso

¿Qué es el almidón de maíz ceroso?

El almidón de maíz ceroso se obtiene mediante molienda húmeda y extracción de maíz ceroso. El contenido de amilopectina es superior al 95%. Es una especie de sustancia polisacárido con diferentes pesos moleculares. El grado de polimerización está entre 600-6000. Es una variedad especial de almidón con un precio elevado y una amplia aplicación. Se ha utilizado ampliamente en alimentos de panadería, alimentos para niños, alimentos inflados, alimentos congelados y otras industrias alimentarias.

Especificación

Elementos	Especificaciones

Alto grado	**Grado 1**	**Grado 2**	
Apariencia	polvo de tono blanco o amarillo pálido, brillante		
Olor	el olor especial del almidón de maíz, sin olor inusual		
Humedad (%) máx.	14.0		
Acidez (° T) (base seca) máx.	1,50	1,80	2,00
Ceniza (base seca)%, máx.	0,10	0,15	0,18
Proteína (base seca)%, máx.	0,35	0,45	0,60
Spot pcs / cm2 (base seca) máx.	0.4	0,7	1.0
Finura%, min ..	99,5	99,0	98,5
Grasa (base seca)%, máx.	0,10	0,15	0,20
Blancura%, min.	88,0	87,0	85,0

Característica

El almidón de maíz encerado se usa ampliamente en diferentes industrias, pero casi todos deben calentarse y gelatinizarse antes de poder usarse. Después de la gelatinización, las propiedades de la pasta, como el grado de punta, la transparencia, la resistencia al cizallamiento y la retrogradación, tienen un impacto significativo en su efecto de aplicación. En el almidón de maíz ceroso, la amilopectina existe en forma de una estructura de doble hélice, que forma una región cristalina a través de la asociación de enlaces de hidrógeno, y se calienta para proporcionar energía para romper el enlace de oxígeno, lo que provoca la gelatinización. El proceso de gelatinización puede considerarse como el proceso de fusión de cristalitos de almidón. Las partículas experimentan una transición de fase del orden al desorden. Este proceso incluye absorción de agua y absorción de calor de partículas de almidón, hinchazón e hidratación, desaparición del estado cristalino, y un fuerte aumento en el punto de pasta. Fenómenos grandes y complicados.