

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.

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

[View Product Page: Wachsiges Maisstärke](#)