

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

- **Apparence** : poudre blanche inodore
- **Solubilité** : soluble dans l'eau

EMBALLAGE

Sac de 25kg

Amidon de maïs modifié

DESCRIPTION

Amidon de maïs modifié souvent appelé amidon pré-gélatinisé est un amidon de maïs qui a subi un traitement thermique de gélification à chaud puis de déshydratation pour abaisser la température à laquelle apparaissent les propriétés naturelles de gélification. La température de gélification de l'amidon de maïs est normalement comprise entre 65 et 85 °C et la pré-gélatinisation abaisse celle-ci à 20/25 °C soit la température ambiante.

PROPRIETES

Dans les produits de l'industrie alimentaire, l'amidon fonctionne comme:

- Un épaississant
- Un liant-permet une dispersion homogène de l'eau dans les denrées alimentaires
- Un texturant construit la structure et la sensation de bouche,
- Un stabilisateur de denrées alimentaires.

UTILISATION

L'amidon de maïs modifiés est utilisé dans pratiquement toutes les applications d'amidon, telles que dans les produits alimentaires agissent comme des émulsifiants dans les vinaigrettes dans le but d'empêcher la séparation des huiles. Ils agissent également comme épaississants dans les soupes. Ils permettent d'épaissir les desserts instantanés ou de dissoudre facilement les recettes instantanées dans l'eau ou dans le lait. Ils sont modifiés en vue de les rendre plus solubles dans l'eau ou d'améliorer l'aspect visuel des nappages.

PRODUIT DISTRIBUE PAR SARAPROC MAROC

DEPOT: 2 avenue Melilia Atlas, Fès – MAROC

Tél.:/Fax : (212)35 64 42 42/Tél. : (212)35 64 37 60

USINE : 14, Quartier Industriel Sidi Brahim-Fès

Tél : 05 35 96 04 59 Fax: 05 35 64 37 60

