

Bio Maisstärke



Bio-Maisstärke ist glutenfrei ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Es ist 100% natürlich und vollständig gentechnikfrei. Maisstärke ist ein wunderbares Verdickungs- und Stabilisierungsmittel. Es kann in Babynahrung, Medikamenten, Saucen und anderen verarbeiteten Lebensmittelmischungen verwendet werden. Maisstärke ist das bevorzugte Antihafmittel für Medizinprodukte und die Hauptquelle für Glukose beim Menschen. Maisstärke ist Stärke, die aus dem weißen Endosperm im Herzen eines Maiskorns gemahlen wird. Es wird als Verdickungsmittel beim Kochen verwendet, als gesundheitsbewusste Alternative zu Talk und als Hauptbestandteil von biologisch abbaubarem Kunststoff. Puderzucker enthält auch eine kleine Menge, damit er nicht verklumpt.

Spezifikation

PRODUKTNAME	BIO-CORNSTARCH-PULVER
URSPRUNG DER PFLANZE	<i>Zea mays L.</i>
URSPRUNG DES LANDES	China

PHYSIKALISCHE CHEMISCHE	
AUSSEHEN	Feines Puder
FARBE	Weiß oder hellgelb
GESCHMACK & GERUCH	Maisstärkegeruch, kein Fremdgeruch
PROTEIN (TROCKENBASIS)	≤ 0,4%
FETT	≤ 0,15%
FEUCHTIGKEIT	≤ 14%
ASCHE	≤ 0,15%
WEISSE	≥ 90%
FEINHEIT	≥ 99,5%
TUPFEN	≤ 0,20 / cm ²
SÄURE	≤ 1,8 °T
SCHWERMETALL	Pb
	Wie
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE	Entspricht dem NOP & EU Bio-Standard
LAGER	HR <60% T <25 ° C.
REGALLEBEN	24 Monate
PAKET	25 kg / Beutel oder 1000 kg / Beutel
ANMERKUNG	Kundenspezifische Spezifikationen können ebenfalls erreicht werden

Eigenschaften & Anwendung

1. Maisstärke wird als Verdickungsmittel in Lebensmitteln auf flüssiger Basis (z. B. Suppe, Saucen, Soßen, Pudding) verwendet, üblicherweise durch Mischen mit einer Flüssigkeit niedrigerer Temperatur, um eine Paste oder Aufschlämmung zu bilden. Es wird manchmal Mehl allein vorgezogen, weil es eher eine durchscheinende als eine undurchsichtige Mischung bildet. Während die Stärke erhitzt wird, lösen sich die Molekülketten auf, so dass sie mit anderen Stärkeketten kollidieren können,

um ein Netz zu bilden, das die Flüssigkeit verdickt (Stärkegelatinierung). 2. Es ist normalerweise als Antibackmittel in Puderzucker (10X oder Puderzucker) enthalten. Babypuder enthält häufig Maisstärke als Inhaltsstoffe. 3. Maisstärke kann beim Mischen mit einer Flüssigkeit eine nicht-Newtonsche Flüssigkeit bilden, z. B. durch Zugabe von Wasser entsteht Oobleck, und durch Zugabe von Öl entsteht eine elektrorheologische Flüssigkeit. 4. Ein häufiger Ersatz ist Pfeilwurz, die Maisstärke im Verhältnis 1: 1 ersetzt. 5. Es fügte einem Teig hinzu, dass Hühnernuggets die Ölabsorption und Knusprigkeit nach den letzten Stadien des Bratens erhöhten. 6. Es kann zur Herstellung von Biokunststoffen verwendet werden. 7. Es ist das bevorzugte Antihafmittel für Medizinprodukte aus Naturlatex, einschließlich Kondomen, Diaphragmen und medizinischen Handschuhen. Die vorherige Verwendung von Talk wurde aufgegeben, da angenommen wurde, dass Talk krebserregend ist. 8. Lebensmittelhersteller senken die Produktionskosten, indem sie Lebensmitteln, beispielsweise Käse und Joghurt, unterschiedliche Mengen Maisstärke hinzufügen. Dies ist häufiger in den Vereinigten Staaten von Amerika der Fall, wo der Kongress und das Landwirtschaftsministerium die Kosten für Lebensmittelhersteller subventionieren und senken. 9. Beim Rösten in einem Standardofen wurde Dextrin erzeugt, eine chemische Verbindung, deren Verwendung von Klebstoff bis Bindemittel für Feuerwerkskörper reicht. 10. Es wird verwendet, um Menschen mit Glykogenspeicherkrankheit (GSD) Glukose zuzuführen. Ohne dies würden sie nicht gedeihen (dh wenig, wenn überhaupt, Gewichtszunahme) und somit sterben. Maisstärke kann ab einem Alter von 6 bis 12 Monaten verwendet werden, wodurch Futtermittel verteilt und Glukoseschwankungen minimiert werden können.

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

[View Product Page: Bio Maisstärke](#)