

FECULA DE MAIZ

Descripción

El almidón consiste en una cadena de unidades de D-glucopiranosil y tiene la formulación general $(C_6H_{10}O_5)_n$ donde n puede ser desde 250 hasta 1000. Lo constituyen 2 componentes principales, una forma en cadena ramificada: amilopectina (75 a 80 % en almidones comunes) y una forma lineal: amilosa. El almidón es una de las sustancias más comunes que se encuentran en la naturaleza y es el constituyente básico principal de una dieta normal. Sus aplicaciones industriales son muchas y se emplea en más de 300 industria modernas, que incluyen la fabricación de textiles, papel, adhesivos, insecticidas, pinturas, jabones, explosivos, y algunos derivados como dextrinas, nitroalmidón y azúcar de maíz.

Usos y Aplicaciones

El almidón de maíz se utiliza aprox. Un 25 % en la Industria Alimenticia, el 75 % restante es para uso industrial. La industria del papel utiliza almidón de maíz, como aditivo y como apresto. También emplean mucho almidón en la industria textil de lavandería, de fundición, de flotación de aire, de perforación de pozos de petróleo y de adhesivos. El almidón es usualmente utilizado como modificador reologico en alimentos y productos de limpieza.

Favorece la producción de viscosidad y la formación de geles de textura corta y limpia. Promueve la estabilización de las emulsiones haciéndolas resistentes a la retrogradación, sinéresis, bajo pH y altas temperaturas.

Características Físicoquímicas

Apariencia 25 °C	Sólido (Polvo Fino)
Color	Blanco
pH a 25 ° C	5.0 - 6.0
Solubilidad a 25 ° C	Insoluble
% Humedad	11.0 - 13.0

Precauciones de Seguridad

Manténgase el recipiente bien cerrado y almacene en un lugar fresco, seco a temperatura ambiente y alejada del fuego. Consulte Hoja de Seguridad.