

نشاسته و کاربردهای نشاسته

نشاسته مهمترین کربوهیدرات ذخیره ای گیاهان است و در ارگان های مختلف گیاه مثل دانه، میوه، غده و ریشه وجود دارد. نشاسته به عنوان ماده اولیه در صنایع مختلف بویژه صنایع غذایی کاربردهای فراوانی دارد. در تولید دکستروز، دکستروزین، گلوکز مایع و سایر انواع سیروپ، به عنوان ماده اولیه اصلی محسوب شده و هم چنین به عنوان نقشی که در بهبود ویژگی های فیزیکی، بالا بردن ثبات سیستم های کلوئیدی و اثر غلظت دهندگی دارد از آن در صنایع کنسروسازی، صنایع گوشت، صنایع غذاهای منجمد، بیسکویت سازی، کیک سازی و... استفاده می شود.

انواع نشاسته های اصلاح شده

نشاسته هیدرولیز شده **Hydrolyzed Starches** ، گلوکز، مالتوز، مالتودکستروزین، دکستروز مونوهیدرات . کاربرد نشاسته پری ژلاتینه شده **Pre-gelatinized**

به عنوان **Thickener** در انواع سس های سرد و نوشیدنیها، فیلینگ کلوچه ، پودینگ ، آب نباتها و سوپ ها . کاربرد نشاسته های استیله شده **Acetylated Starch**

سس های کچاپ و انواع سسهای گرم، خاصیت استابیلایزری در انواع ماست های هم زده . کاربرد نشاسته **Cold water swelling**

اسنکها، سوپها و سسها

نشاسته اصلاح شده در فالوده جایگزین کیک نشاسته تر است.

نشاسته اصلاح شده در فراورده های گوشتی پر کننده، قوام دهنده و پوشش دهنده سطح است. نشاسته اصلاح شده در فراورده های آرد و نان ، ماکارونی، به عنوان حجم دهنده و بهبود دهنده بافت و زمان ماندگاری آن است.

نشاسته اصلاح شده در شیرینی و شکلات به عنوان پر کننده و روان کننده انواع شکلات مایع است. نشاسته اصلاح شده در غذای کودک به عنوان پایدار کننده و ایجاد بافت مناسب است. نشاسته اصلاح شده در آبمیوه به عنوان پایدار کننده و ایجاد بافت مناسب است.