

AMIDO DE MILHO

Amido Grau Alimentício



Natureza química: Carboidrato

CAS: 9005-25-8

DCB: 00657

Uso: Interno

Fator de Correção: Não se aplica

Fator de Equivalência: Não se aplica

Introdução

O amido é o produto final do processo fotossintético e constitui a principal reserva de carbono das plantas.

Sua formação ocorre devido a atividade coordenada de algumas enzimas, tanto nas organelas fotossinteticamente ativas, onde o amido é reserva temporária, quanto nos amiloplastos de órgãos de reserva.

O amido isolado de vegetais é composto essencialmente por polímeros de amilose, polissacarídeo linear de (1 → 4)- α -D-glucose e amilopectina, polissacarídeo ramificado, onde cadeias de (1 → 4)- α -D-glucana são conectadas por ligações α (1 → 6). O amido deve muito de sua funcionalidade a estas duas

macromoléculas, assim como a organização física das mesmas dentro da estrutura granular, sendo que os teores de amilose e amilopectina variam com a espécie botânica.

O amido é um importante ingrediente na indústria de alimentos, devido suas propriedades funcionais como viscosidade, inchamento, absorção de água, formação de gel com água quente, transparência, neutralidade de sabor e odor.

Descrição

Amido com grau alimentício obtido através de tecnologia de industrialização do milho por via úmida.

Propriedades

- ✓ Agente gelificante, confere corpo e textura.
- ✓ Promove viscosidade à sopas e caldos, quebra da força de glúten em biscoitos e branqueamento da farinha de trigo.
- ✓ Atua como aglutinante, veículo de Vitamina C e agente emulsificante em melhoradores de panificação.

TABELA NUTRICIONAL / 100g

	VT *
Valor Calórico	344 Kcal
Carboidrato	86,0 g
Proteínas	0,3 g
Gorduras Totais	0,0 g
Fibra Alimentar	2,0 g
Cálcio	9,5 mg
Ferro	0,7 mg
Sódio	4,5 mg

* VT - Valores Típicos ou de referência. Não constituem especificação do produto.

Indicações

Alimentos processados, Biscoitos, Bolos, Misturas para bolos, Caldos, Confeitos, Massas, Melhoradores para Panificação, Misturas em pó, Molho tipo Mostarda, Pastilhas, Produtos cárneos, Snacks, Sobremesas em pó, Sobremesas lácteas, Sopas em pó.



Referências Bibliográficas

Informações do fabricante.

Zortea, B.E.M.; Demiate, M.I.; Praxedes, A.M.; Wosiacki, G. Avaliação da viscosidade aparente de pastas de amido nos viscosímetros Brookfield RVDV-II+PRO e Rápido Visco-analisador RVA-4. Rev. Bras. Tecnologia Agroindustrial, v.05, n.1, p.326-335, 2011.

Daiuto, R.E.; Cereda, P.M. Características físicas e avaliação energética de géis de fécula de tuberosas submetidos ao estresse de esterilização. Rev.Energ.Agric. , v.21, n.02, p.45-60, 2006.

