

BOLETÍN TÉCNICO ALMIDÓN DE MAÍZ

Definición:

Almidón extraído de granos de maíz por proceso de molienda húmeda, lavado y secado en condiciones determinadas que permiten mantener sus propiedades naturales. El Almidón de maíz se presenta en el estado de gránulo natural, no posee ninguna modificación química y está totalmente libre de aditivos.

Presenta una temperatura uniforme de gelatinización y una curva típica de viscosidad.

Propiedades y aplicaciones:

Las pastas de almidón cocidas son un adhesivo por excelencia.

Se emplea en la fabricación de papeles como aditivo en masa. En la industria del cartón corrugado se utiliza en la preparación de adhesivos in-situ. En la fabricación de adhesivos se emplea como materia prima tanto para procesos químicos, enzimáticos o mixtos.

Disponibilidad:

Bolsa especial multipliego de papel Kraft de 25 kg, paletizado en pallets de 1,00 x 1,20 metros en estibas de 1250 kg. Para el caso del Almidón Baja Humedad, la bolsa posee un encapsado interior de polietileno que evita la alteración de la humedad.

Contenedores flexibles de 300, 500, 600, 1000 y 1250 kg en rafia de polipropileno y con válvula de descarga.

Información adicional:

Los Almidones pueden recibir tratamientos especiales para algunas aplicaciones como el blanqueo para aquellos procesos en los que el color del producto sea crítico.

Pueden implementarse otras opciones y tamaños de envase.

Las técnicas de control de calidad se encuentran a disposición de los clientes. Se entregan protocolos de análisis en cada despacho.

Para mayor información comunicarse con el representante de ventas.

Se recomienda el almacenaje en lugar fresco y seco.

RNE N° 19000117-1