Creative Enzymes®

Kartoffelstärke

Cat. No. EXTZ-217

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Kartoffelstärke wird aus den Knollen von Kartoffeln durch Prozesse wie Mahlen, Waschen, Sedimentation und Trocknung gewonnen, um ein weißes oder leicht gelbes Pulver zu erzeugen. Wenn sie in kaltem Wasser gelöst wird, hat Kartoffelstärke eine gute Transparenz. Beim Erhitzen kann sie ein Gel bilden, was sie in der Lebensmittelindustrie weit verbreitet als Verdickungsmittel, Stabilisator, Geliermittel oder als Füllstoff macht. Darüber hinaus besteht Kartoffelstärke hauptsächlich aus Kohlenhydraten, mit kleinen Mengen an Protein und Fett, was sie zu einem idealen Rohstoff zur Optimierung von Produkten macht.

Produktinformation

Form	Pulver