



Les applications alimentaires de l'amidon

Applications alimentaires

Différentes applications :

- Confiserie
- Viennoiseries et biscuits
- Enrobages, pâtes et panures
- Produits laitiers (desserts et fromages laitiers)
- Boissons
- Sauces (et mélanges secs)
- Pâtes, nouilles et plats préparés
- Produits à base de viande et de poisson (surimi)

Propriétés technologiques

- Texturation et épaississement : propriétés de gélification et développement de la viscosité en fonction des traitements thermiques, mécaniques ou chimiques lors de la transformation ou de l'utilisation par le consommateur
- Stabilisation, prolongation de la durée de conservation
- Absorption/Rétention d'eau
- Corps, sensation en bouche, agent gonflant
- Amélioration, expansion du volume de la pâte
- Croustillant, croquant
- Effet masquant de notes indésirables
- Tolérance de cuisson
- Aide à l'extrusion
- Substrat de fermentation

Qualité	Matière première	Type	Produit Tereos
Alimentaire	Blé	Amidon natif	Meritena® 200 series
	Maïs	Amidon natif	Meritena® 100 series
	Pomme de terre	Amidon natif	Meritena® 400