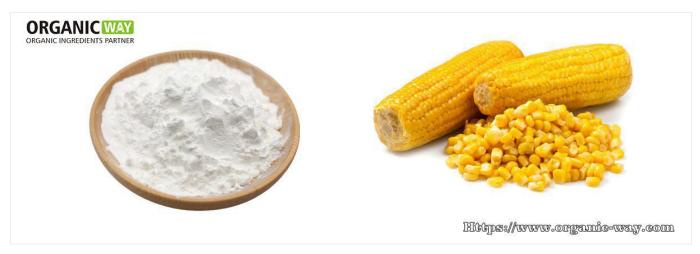
Poudre de fécule de maïs biologique



Qu'est-ce que la poudre de fécule de maïs bio ?

La fécule de maïs biologique est un excellent épaississant et stabilisant, très approprié pour faire de la sauce, de la sauce, de la crème pâtissière, etc. Pour produire de la fécule de maïs biologique, nous commençons avec du maïs certifié biologique et sans OGM, puis coupons les graines de maïs en petits morceaux. Nous rinçons ces grains hachés avec de l'eau propre et forte, puis les filons dans une centrifugeuse pour séparer l'amidon. Après une filtration et un séchage approfondis, nous obtenons de la poudre d'amidon de maïs biologique pure, qui convient parfaitement à vos besoins de cuisson. L'amidon de maïs biologique est l'amidon le plus léger et le plus polyvalent. L'amidon de maïs contient de l'acide linoléique et de la vitamine E, qui peuvent réduire le taux de cholestérol dans le corps, réduisant ainsi l'apparition de l'artériosclérose. Il contient plus de calcium et de fer, ce qui peut

prévenir l'hypertension artérielle et les maladies coronariennes. Il contient également du sélénium, un oligo-élément, qui peut accélérer la décomposition des oxydes dans le corps et inhiber les tumeurs malignes.



Les fibres alimentaires riches en amidon de maïs peuvent favoriser le transit intestinal, raccourcir le temps de passage des aliments dans le tube digestif, réduire l'absorption de substances toxiques et stimuler le côlon grâce à des agents cancérigènes, réduisant ainsi l'incidence du cancer du côlon. Le pouvoir épaississant de la fécule de maïs est le double de celui de la farine. Il peut être utilisé dans les aliments pour bébés, les médicaments, les condiments et autres mélanges d'aliments transformés. Il peut également être utilisé comme charge et adhésif pour les médicaments. En raison de son excellente biodégradabilité, l'amidon de maïs peut également être utilisé pour traiter les plastiques thermoplastiques à base d'amidon. Notre ferme de maïs est située dans le nord-est de la Chine, avec un climat approprié et un sol fertile, ce qui peut garantir la qualité du maïs. Nous pouvons également fournir de l'amidon de maïs personnalisé, tel que de l'amidon de maïs prégélatinisé et modifié, selon les besoins du client. Nous fournissons également d'autres produits de maïs transformés en profondeur qui répondent aux normes biologiques de l'Union européenne et du ministère de l'Agriculture des États-Unis, tels que l'érythritol, le fructose, la maltodextrine , etc.

spécification

NOM DU PRODUIT	Poudre De Fécule De Maïs Biologique
ORIGINE DE LA PLANTE	Zea mays L.
ORIGINE DU PAYS	Chine

PHYSIQUE / CHIMIQUE	
APPARENCE	Poudre fine
COULEUR	Blanc ou jaune clair
GOÛT & ODEUR	Odeur d'amidon de maïs, pas d'odeur étrangère
PROTÉINE (BASE SÈCHE)	≤ 0,4 %
GRAISSE	≤ 0,15 %
HUMIDITÉ	≤ 14%
CENDRE	≤ 0,15 %
BLANCHEUR	≥ 90%
FINESSE	≥ 99,5 %
TACHETTE	≤ 0,20 /cm2
ACIDITÉ	≤ 1,8 ºT
HEAVY MÉTAL	Pb
	Comme
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme aux normes biologiques NOP et UE
STOCKAGE	HR < 60% T < 25°C
DURÉE DE CONSERVATION	24mois
EMBALLER	25 kg/sac ou 1000 kg/sac
REMARQUE	Des spécifications personnalisées peuvent également être réalisées

Avantages pour la santé

Le maïs est la « culture d'or » reconnue dans le monde et sa teneur en matières grasses, en phosphore et en vitamine B2 se classe au premier rang des céréales. La fécule de maïs contient de l'acide linoléique et de la vitamine E, qui peuvent réduire le taux de cholestérol dans le corps humain, réduisant ainsi l'apparition de l'artériosclérose. Cornstarch contains more calcium and iron, which can

prevent high blood pressure and coronary heart disease. Modern medical research shows that corn is rich in glutathione, which is an anti-cancer factor, which can combine with a variety of foreign chemical carcinogens in the human body to lose toxicity, and then pass through the digestive tract. Corn starch contains a lot of lysines, which can inhibit tumor growth. Organic cornstarch also contains trace element selenium, which can accelerate the decomposition of oxides in the human body and inhibit malignant tumors. Rich in dietary fiber, it can promote bowel movement, shorten the time for food to pass through the digestive tract, and reduce the absorption of toxic substances and the stimulation of the colon by carcinogens, thus reducing the occurrence of colon cancer.

Packing



Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: Poudre de fécule de maïs biologique