



## 옥수수전분

옥수수 전분은 습식 가공공정을 거쳐 옥수수에서 배아, 옥피, 글루텐 등을 분리, 제거하여 얻는 고도의 정제된 전분입니다.

### 특 성

- 호화하여 점도를 나타내므로 소량으로 body감을 줄 수 있습니다.
- 젤 형성력이 우수합니다.
- 일반적인 증점, 증량제로 널리사용 됩니다.

### 규 격

항 목	규 격
외 관	백색분말로 이미, 이취가 없을것
수 분	13% 이하
pH(30% 용액)	4 - 7
조 단 백	0.35% 이하
회 분	0.15% 이하

### 용 도

- 식품의 증점, 증량, 안정제 및 겔화제, 이형제등에 사용됩니다.

### 포장단위

- 22kg 크라프트 지대, 500kg 백