



타피오카 전분(Tapioca Starch)

타피오카전분은 카사바 파우더에서 조섬유, 조단백, 조회분 등을 분리 제거하여 고도로 정제한 전분 (Tapioca Starch)입니다.

특 성

- 가열에 의해 흡수 팽윤하기 쉬우며 호액의 점도가 높습니다.
- 호액의 투명성이 높고 노화되는 성질이 적습니다.

규 격

항 목	규 격
외 관	고유의 색택을 가진 분말로 이미, 이취가 없음
수 분	14% 이하
pH (30% 용액)	4 ~ 8
조 단 백	0.25 % 이하
회 분	0.40 % 이하

용 도

- 점탄성, 증점성이 요구되는 공업용 용도로 적합합니다.

포장단위

- 22kg 크라프트 지대