



Almidón de Maiz Puro

Presentación 250 gr

- Nombre químico: Almidón de maíz (polímero de glucosa)
- Fórmula química aproximada: $(C_6H_{10}O_5)_n$
- Tipo: Polisacárido natural, derivado del endospermo del maíz
- Sinónimos: Fécula de maíz, corn starch, maicena

2. Características físicas y químicas:

- Apariencia: Polvo blanco fino
- Olor: Insípido, neutro
- Sabor: Neutro
- Densidad aparente: 0,5–0,7 g/cm³
- Solubilidad: Insoluble en agua fría; forma suspensión (almidón nativo), soluble en agua caliente para formar gel
- Humedad: $\leq 14\%$ (típico para grado alimentario)
- pH de solución al 1%: 6,0–7,5

3. Propiedades funcionales:

- Absorbe agua y forma geles al calentarse (gelatinización entre 62–72 °C)
- Buena capacidad de espesamiento y estabilización en alimentos
- Sin gluten, apto para dietas celíacas
- Almidón nativo puede modificarse químicamente para propiedades especiales (resistencia a calor, congelación, etc.)

4. Usos principales:

- Alimentarios: espesante, estabilizante, relleno de productos horneados, sopas, salsas y postres
- Farmacéuticos: excipiente en tabletas y cápsulas, agente de desintegración
- Industriales: adhesivos, papel, textiles, bioplásticos y polímeros biodegradables

5. Seguridad y manipulación:

- Toxicidad: Baja; generalmente reconocido como seguro (GRAS)
- Precauciones: Evitar inhalación de polvo fino para prevenir irritación respiratoria y riesgo de explosión de polvo
- Almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido de humedad y contaminantes; envases cerrados herméticamente