

## MAÏS STANDARD

## MAÏS CIREUX

MAÏS à haute  
teneur en amylose

## POMME DE TERRE

## RIZ

## TAPIOCA

## BLE

## AMYLOSE (%)

## AMYLOPECTINE(%)

24,0 76,0

0,8 99,2

70,0 30,0

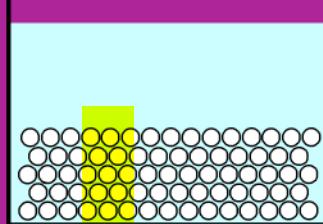
20,0 80,0

18,5 81,5

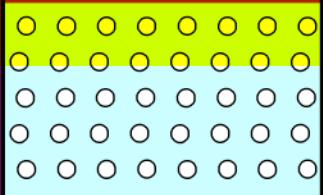
16,7 83,3

25,0 75,0

EAU FROIDE

DEMARRAGE  
DE LA CUISSON  
DES GRAINS  
D'AMIDON  
A L'EAU FROIDE.

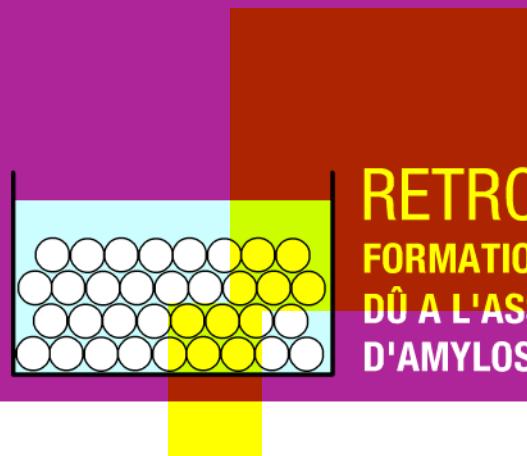
1

AGITATION POUR  
MAINTENIR LES  
GRAINS EN  
SUSPENSION PUIS  
CHAUFFAGE

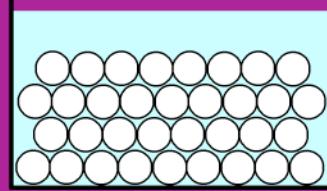
2

GELATINISATION  
LES GRAINS D'AMIDON  
ABSORBENT DE L'EAU ET GONFLENT.  
LA VISCOSITE AUGMENTE.

3

RETROGRADATION  
FORMATION D'UN GEL OU D'UN PRECIPITE  
DÛ A L'ASSOCIATION DES CHAINES  
D'AMYLOSE.

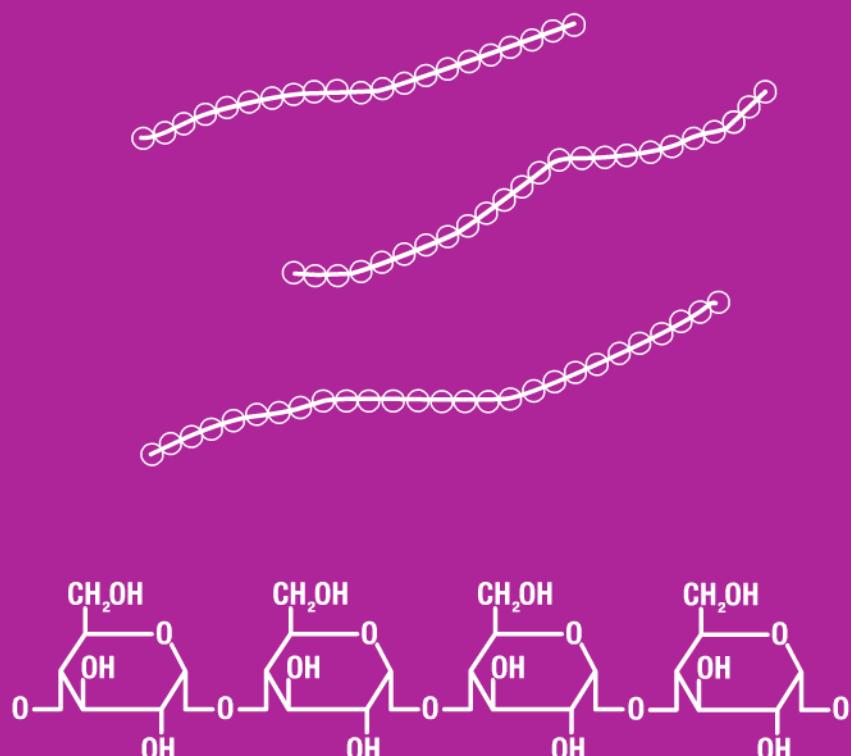
SYNERESE

AU COURS DU TEMPS OU  
RAPIDEMENT SI  
CONCENTRATION A FROID  
OU CONGELATION

4

EXPULSION  
DE L'EAU,  
SEPARATION  
DES PHASES  
SOLIDE  
ET LIQUIDE.

# AMYLOSE



# AMYLOPECTINE

