



### Ultra-Refined Starch

It is one of the most abundant polysaccharides in nature that is produced by plants. Wheat, corn, tapioca and potato are the main sources of starch supply in the world. Due to the unique and exceptional physical and chemical properties available, this natural polymer plays a key role in many industries. In the production of dextrose, liquid glucose and various types of syrups are considered as the main substance. Furthermore, as a role it has in improving the physical properties, increasing the stability of the colloid systems and the effect on increasing the concentration, it is used in the canning industry, meat industries, production of various types of syrups, frozen food processing industries, biscuits, cakes and etc.

One of the uses of different types of starch is its application in the formulation of various types of drugs, cocoa, ice cream, chewing gum, and condensed milk. It is also noteworthy that starch is used in the production of livestock feed, textile, oil wells, adhesives, papermaking, and cosmetic and hygienic powder.

### Ultra-Refined Starch

#### Chemical Properties of Starch Extraction

Parameter	Specifications	Unit
Colour	White	-
Humidity	Max 14	Percent
Ash	Max 0.23	Percent
Protein(DM)	Max 0.5	Percent
pH (10%)	4.5 - 7	-

#### Microbial Properties of Ultrafiltration Starch

Parameter	Specifications	Unit
Total count of micro organisms(per gram)	Max 10 <sup>4</sup>	
Bacillus cereus (per gram)	Max 10 <sup>3</sup>	
Mold(per gram)	Max 7×10 <sup>2</sup>	
Sulfate-reducing chostridia (per gram)	Max 10	
Total number of thermophilic bacteria spores (per gram)	125(per10gr)	
Count spore thermophilic aerobic bacteria spore flat sour	50(per10gr)	
Thermopholic anaerobic bacteria spore count (per gram)	Less than 10	
E.coli (per gram)	Negative	
Coliforms count (per gram)	Max 50	

### نشاسته فوق تصفیه



### نشاسته فوق تصفیه

سیروپ، منابع فرآوری غذاهای منجمد، بیسکویت سازی، کیک سازی و ... استفاده می‌شود. از جمله موارد مصرف انواع نشاسته می‌توان به کاربرد آن در فرمولاسیون انواع داروها، کاکائو، بستنی، آدامس، شیر کنده‌انسه اشاره نمود و همچنین قابل ذکر است از نشاسته در تولید غذای دام، نساجی، حفاری چاه‌های نفت، چسب‌سازی، کاغذ سازی و پودرهای آرایشی و بهداشتی نیز استفاده می‌شود.

#### ویژگی‌های میکروبی نشاسته فوق تصفیه

حداکثر ۱۰ <sup>۴</sup>	شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها (در هر گرم)
حداکثر ۱۰ <sup>۳</sup>	باسیلوس سرئوس (در هر گرم)
حداکثر ۷۰۱۰ <sup>۲</sup>	کیک (در هر گرم)
حداکثر ۱۰	کلستریدیوم‌های احیاکننده سولفیت (در هر گرم)
۱۲۵ در ۱۰ گرم	شمارش کل هاگ باکتری‌های گرمادوست
۵۰ در ۱۰ گرم	شمارش هاگ باکتری‌های عامل فساد بدون گاز
کمتر از ۱۰	شمارش هاگ باکتری‌های گرمادوست بی‌هوازی (در هر گرم)
منفی	اشرشیاکلی (در هر گرم)
حداکثر ۵۰	کلی فرم‌ها (در هر گرم)

یکی از فراوانترین پلی ساکارید های موجود در طبیعت است که توسط گیاهان تولید می‌گردد. گندم، ذرت، تاپیوکا و سیب زمینی عمده‌ترین منابع تامین نشاسته در جهان می‌باشند. با توجه به خواص فیزیکی و شیمیایی منحصر به فرد و استثنایی موجود در نشاسته، این پلیمر طبیعی در بسیاری از صنایع نقش کلیدی برعهده دارد.

در تولید دکستروز، گلوکز مایع و انواع سیروپ به عنوان ماده اصلی محسوب شده و همچنین به عنوان نقشی که در بهبود ویژگی‌های فیزیکی، بالابردن ثبات سیستم‌های کلوئیدی و تاثیر در افزایش غلظت دارد از آن در صنایع کنسرو سازی، صنایع گوشت، تولید انواع

#### ویژگی‌های شیمیایی نشاسته فوق تصفیه

ویژگی	ویژگی	واحد
رنگ	سفید	-
رطوبت	حداکثر ۱۴	درصد
خاکستر	حداکثر ۰.۲۳	درصد
پروتئین بر مبنای ماده خشک	حداکثر ۰/۵	درصد
pH (محلول ۱۰٪)	۴/۵ - ۷	-

