

KUTENA

کوتنا

نشاسته سیب زمینی

سلول‌های ریشه گیاه سیب‌زمینی دارای لوکوپلاست (دانه‌های نشاسته) می باشد که مانند گندم ، ذرت و ... قابلیت استخراج نشاسته را دارد.

برای تهیه این نشاسته باید سیب زمینی خام را خرد کرد تا نشاسته موجود در آن از سلول‌های تخریب شده جدا شوند. سپس باید نشاسته را جدا و در نهایت خشک کرد.

این نشاسته پس از خشک شدن دارای رنگی سفید و شکل پودری مانند آرد است.





صنایع غذایی



صنایع دارویی



صنایع پتروشیمی و مواد پلاستیکی



صنعت ساختمان



صنعت نفت



صنعت چسب سازی و رنگ سازی



صنعت تولید کاغذ و کارتن



صنعت چوب



تولید فیلم



صنعت نساجی و پارچه بافی



تولید ظروف یکبار مصرف



سرامیک، کاشی و چینی



انواع شوینده‌ها

کاربردهای نشاسته سیب زمینی

- صنایع غذایی، لبنیات، انواع سس‌ها، کنسروها، گوشتی و...
- صنایع دارویی، پوشش کپسول‌ها، پلاتین، نخ بخیه و ...
- صنایع پتروشیمی و مواد پلاستیکی؛ با استفاده از خواص پلیمری
- صنعت ساختمان؛ بتون، سیمان، گچ و ...
- صنعت نفت؛ هموژن کردن گل حفاری و ایزوله کردن بدنه چاه‌ها و ...
- صنعت چسب سازی و رنگ سازی
- صنعت تولید کاغذ و کارتن
- و سایر صنایع نظیر؛ صنعت چوب (نئوپان و...)، تولید فیلم، صنعت نساجی و پارچه‌بافی، تولید ظروف یکبار مصرف و وسایل بهداشتی سازگار با محیط زیست، سرامیک، کاشی و چینی، انواع شوینده‌ها و...



نحوه بسته بندی و نگهداری نشاسته سیب زمینی

۱ بسته بندی نشاسته سیب زمینی کوتاه در پاکت های ۲۵ کیلوگرمی می باشد.



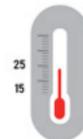
۲ در فضای مناسب نگهداری شود.



۲-۱ در فضای خشک، تمیز، دارای تهویه مناسب و بدون بو نگهداری شود.



۲-۲ در دمای ۱۵ الی ۲۵ درجه سانتی گراد نگهداری شود.



۲-۳ رطوبت نسبی اتاق ۶۵ درصد باشد.



۳ تاریخ انقضا نشاسته سیب زمینی کوتنا دو سال پس از تاریخ تولید می باشد.



مشخصات نشاسته ما

NATIVE POTATO STARCH

Product specification

Physicochemical characteristics

PARAMETER	UNIT	MIN	MAX	DESCRIPTION
Moisture content	Percent	-	18	14.5
PH value	-	4.5	7	6.8
Total ash	Percent	-	0.35	0.19
Acid insoluble ash	Percent	-	0.05	0.02
Acidity	-	-	2	1
Sulphur dioxide	-	-	60	45
Protein	Percent	-	0.24	0.18
Fat	Percent	-	Little	Little

