

# Amido de Milho

Código: 4099

14/03/2018

Revisão: 00

Pág. 1 de 1

**Classe Química:** Polissacarídeo

**Aparência:** Pó levemente amarelado

## Origem:

Para a sua confecção os grãos de milho são molhados e têm retiradas a casca e a plântula embrionária. Após secagem, o grão remanescente, quase que totalmente de amido, é triturado e moído até se transformar num pó bem fino.

## Descrição:

Amido de milho é o nome que se dá à farinha feita do milho, e usada na culinária como substituto da farinha de trigo ou para o preparo de cremes, como espessante.

O amido de milho é elemento presente na fabricação de alimentos, sendo a principal matéria-prima dos chamados extrusados, tais como biscoitos, cereais matinais, massas pré-cozidas e outros, pois tem como características produzir efeitos apreciados pelo consumidor, tais como crocância ou grande expansão.

## Aplicação:

O amido de milho é muito utilizado na alimentação como espessante em molhos, cremes, sopas, macarrão, biscoitos, cremes e na panificação. Utilizado nas indústrias de papel e papelão e também é utilizado no artesanato e em colas.

O amido de milho é um ingrediente fortemente usado na fabricação de alimentos, um dos ingredientes mais usados no setor alimentício de biscoitos, cereais matinais, massas pré-cozidas e outros, pois tem como características produzir efeitos apreciados pelo consumidor, tais como crocância ou grande expansão.

## Outras Informações:

Amido de milho é o nome que se dá à farinha feita do milho, e usada na culinária como substituto da farinha de trigo ou para o preparo de cremes, como espessante.

Usa-se também a palavra maisena, derivada do taíno (língua indígena das Antilhas) mais, pelo espanhol maíz, significando "milho graúdo".