

# ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO

## PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre Químico: Almidón de Maíz Modificado

Sinónimos: Almidón modificado, almidón pregelatinizado, almidón de maíz tratado, starch modified

Formula Química:  $(C_6H_{10}O_5)_n$  (estructura base del almidón)

CAS: 977010-36-0 (puede variar según el tipo de modificación química)

Identificación de la empresa: QUIMIFOREN S.A.S

País de Origen:

## DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El almidón de maíz modificado es un polisacárido derivado del almidón de maíz natural que ha sido alterado físicamente, enzimáticamente o químicamente para mejorar sus propiedades funcionales. Estas modificaciones permiten mejorar su estabilidad frente al calor, al pH, al cizallamiento o a la retrogradación.

Se utiliza ampliamente en las industrias alimentaria, farmacéutica y cosmética como espesante, estabilizante, aglutinante o agente de suspensión. En alimentos, se encuentra comúnmente en sopas, salsas, postres instantáneos y productos congelados. En aplicaciones farmacéuticas, puede actuar como excipiente en comprimidos o como agente de liberación controlada.

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>REFERENCIA</b>	<b>ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO</b>
Aspecto	Polvo fino o granular
Color	Blanco o ligeramente crema
Pureza	≥ 98% (almidón base, varía según tipo de modificación)
Solubilidad	Parcialmente soluble o dispersable en agua fría o caliente (dependiendo del tipo)
pH	(solución al 10%): 4.0 – 7.5
Peso molecular	Variable y alto (es un polímero natural)

### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

<b>REFERENCIA</b>	<b>ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO</b>
Humedad	10.0 - 13.0
Ph	4.5 - 6.0
Visual	<= 10
Ceniza	<= 0.60
Color	<= 10.00
Viscosidad	<= 100.0
Rva final	650.0 - 1300.0

Pantalla a través de EE #100	$\geq 95.00$
Pantalla a través de EE #200	$\geq 85.00$
Sabor	Pasa
Olor	Pasa
Bacterias totales	$\leq 7500$
Levadura	$\leq 100$
Moldear	$\leq 100$
Termófilos	$\leq 150$

## USOS

### Industria alimentaria

- ✓ Espesante, estabilizante y agente de textura en salsas, postres, sopas, productos lácteos, alimentos procesados.
- ✓ Mejora la viscosidad, apariencia y estabilidad de emulsiones y mezclas.
- ✓ Algunos tipos son resistentes al calor, congelación y agitación prolongada (como el E1422, E1442, etc.).

### Industria farmacéutica

- ✓ Usado como excipiente en tabletas (aglutinante, desintegrante).
- ✓ Facilita la liberación del principio activo.
- ✓ Empleado en la formulación de polvos, grageas y cápsulas.

### Cosmética

- ✓ En productos como talcos, mascarillas y limpiadores faciales por su textura suave y absorbente.
- ✓ Mejora la sensación al tacto, reduce la oleosidad y da consistencia a emulsiones.

## Aplicaciones industriales

- ✓ Como adhesivo natural modificado en papel, cartón, textiles y procesos de empaques biodegradables.
- ✓ En la producción de bioplásticos o recubrimientos ecológicos.

## MANIPULACIÓN

- ✓ Evitar la generación excesiva de polvo (puede causar irritación respiratoria en ambientes cerrados).
- ✓ Usar guantes y mascarilla si se manipula en grandes cantidades.
- ✓ No representa peligro si se manipula correctamente.
- ✓ Producto biodegradable y de baja toxicidad.

## ALMACENAMIENTO

- ✓ Conservar en envases bien cerrados, en lugar fresco, seco y ventilado.
- ✓ Proteger de la humedad, la luz solar directa y fuentes de calor.
- ✓ Evitar el contacto con productos fuertemente oxidantes o productos químicos reactivos.

## PRESENTACIÓN

Empaque original	Dispensación
Saco por 25 Kg	Dispensación por 1 Kg

## VIDA ÚTIL

El producto tiene una vida útil de 24 meses bajo condiciones adecuadas de almacenamiento.

## INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en este documento han sido obtenidos del proveedor y representan la mejor información disponible actualmente sobre el producto. Este documento debe ser utilizado únicamente como una guía para la manipulación del producto, con la precaución adecuada. No asumimos responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que puedan surgir del uso inapropiado de la mercancía o de un uso diferente al previsto. Es responsabilidad del usuario realizar sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información contenida en este documento según sus propósitos específicos.