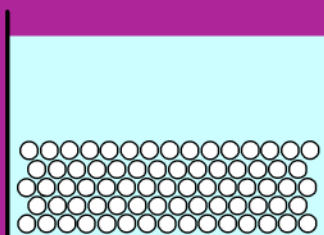


	AMYLOSE (%)	AMYLOPECTINE(%)
MAÏS STANDARD	24,0	76,0
MAÏS CIREUX	0,8	99,2
MAÏS à haute teneur en amylose	70,0	30,0
POMME DE TERRE	20,0	80,0
RIZ	18,5	81,5
TAPIOCA	16,7	83,3
BLE	25,0	75,0

1

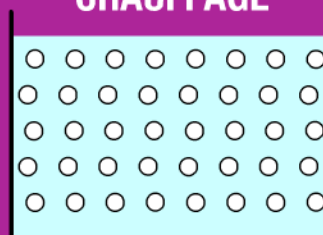
EAU FROIDE



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

2

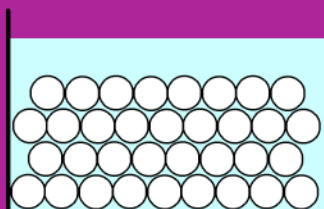
AGITATION POUR
 MAINTENIR LES
 GRAINS EN
 SUSPENSION PUIS
 CHAUFFAGE



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

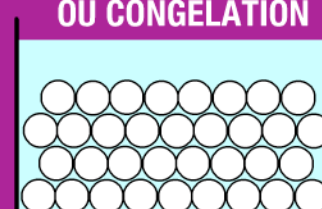
3

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



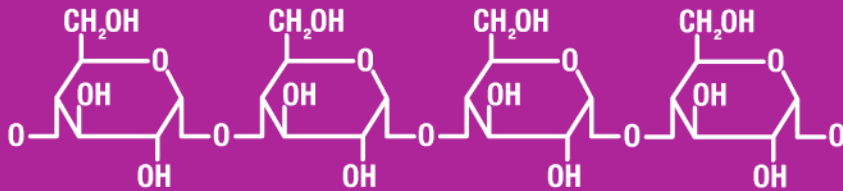
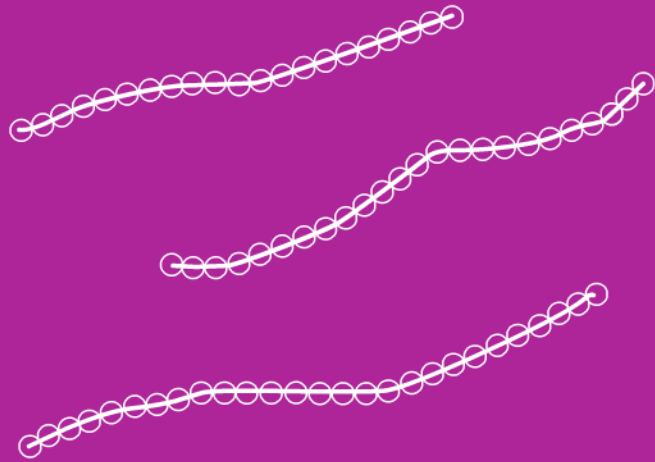
4

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



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

AMYLOSE



AMYLOPECTINE

