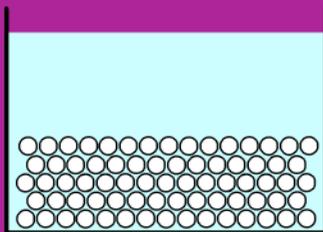


	AMYLOSE (%)	AMYLOPECTINE(%)
MAÏS STANDARD	24,0	76,0
MAÏS CIREUX	0,8	99,2
MAÏS à haute teneur en amylose	70,0	30,0
POMME DE TERRE	20,0	80,0
RIZ	18,5	81,5
TAPIOCA	16,7	83,3
BLE	25,0	75,0

1

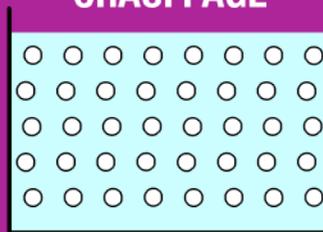
EAU FROIDE



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

2

AGITATION POUR
MAINTENIR LES
GRAINS EN
SUSPENSION PUIS
CHAUFFAGE

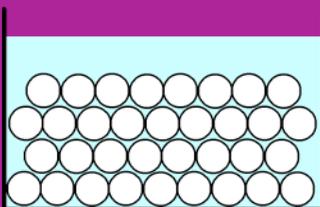


GELATINISATION
LES GRAINS D'AMIDON
ABSORBENT DE L'EAU ET GONFLENT.
LA VISCOSITE AUGMENTE.

3

RETROGRADATION

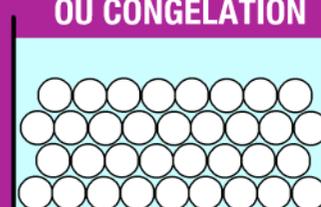
FORMATION D'UN GEL OU D'UN PRECIPITE
DÛ A L'ASSOCIATION DES CHAINES
D'AMYLOSE.



4

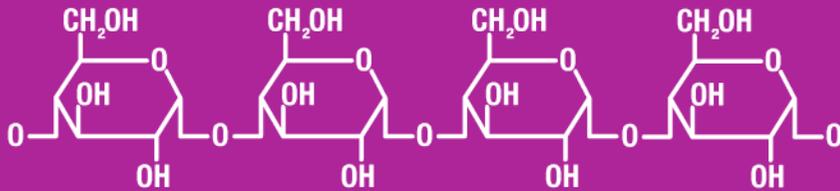
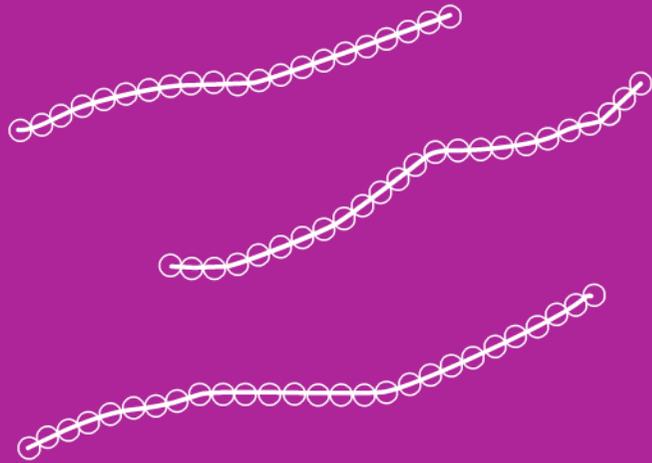
SYNERESE

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



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

AMYLOSE



AMYLOPECTINE

