

(2) でん粉の種類、特性、用途等

でん粉の種類	粒 径	特 性	用 途
馬鈴しょでん粉	15~100 μ (平均40 μ)	他のでん粉に比べ糊化温度が低く、最高粘度が高い。保水性が大きい。白度が高い。	食用、糖化用、水産練製品（ちくわ、かまぼこ、魚肉ソーセージ等）、化工でん粉（アルファでん粉等、養鰐飼料用・料理の増粘材等）
甘しょでん粉	15~35 μ (平均25 μ)	糊液は馬でんに似て透明。地上でん粉に比べ粘度が高く、長時間の加熱にも安定している。蛋白、脂肪などの不純物が少ない。糊化温度、粘度、白度の点で馬でんに劣る。	大部分は糖化用。一部はるさめ等
コーンスターク	6~25 μ (平均14 μ)	コーンスタークを酸化処理した化工でん粉は、水に溶解しやすく、粘度が安定し、乾燥が早い。フィルム性が良い等の特性を持っている。	糖化用、製紙・段ボール、ビール等 化工でん粉（酸化でん粉等）
タピオカでん粉	5~35 μ (平均20 μ)	アミロース含有量が他のでん粉に比べ低く、粘着性、接着性に優れている。	化工でん粉（デキストリン等、接着剤、製紙用等）、不燃建材、仕上げのり用等。また、価格が安いため、調味料用・糖化用のほか、加工貿易用原料として多く使用される。
サゴでん粉	10~60 μ (平均40 μ)	アミロース含有量が高く、糊化した場合、老化が早い欠点がある。一般に精製不十分なため、不純物が多い。	化工でん粉（可溶性でん粉、麵打ち粉等）
小麦でん粉	10~35 μ (平均21 μ)	加熱温度、時間に対して比較的均一な粘度を保持する。	水産練製品、繊維用のり等