

(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，養鰻飼料用・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
コーンスターチ	6～25 μ (平均14 μ)	コーンスターチ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，麺打ち粉等）
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