

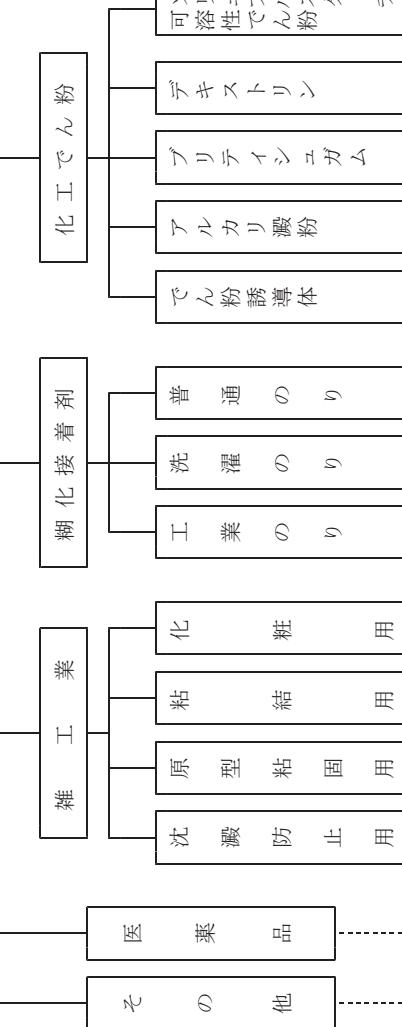
(2) でん粉の種類、特性、用途等

でん粉の種類	粒 径	特 性	用 途
馬鈴しょでん粉	15~100 $\mu$ (平均40 $\mu$ )	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(アルファン粉等)、養鰐飼料用・料理の増粘材等)
甘しょでん粉	15~35 $\mu$ (平均25 $\mu$ )	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。一部はるさぬ等
コーンスターチ	6~25 $\mu$ (平均14 $\mu$ )	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。フイルム性が良い等の特性を持つている。	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 $\mu$ (平均20 $\mu$ )	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 $\mu$ (平均40 $\mu$ )	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 $\mu$ (平均21 $\mu$ )	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

# でん粉の利用

## でん粉

### でん粉の直接利用



糊化接着剤  
普通のり  
工業のり  
洗濯のり  
粘結用  
原型粘固用  
沈澱防止用  
医薬品  
その他の医薬品

ベニヤ板接着剤・成型炭  
製紙・製糸・製本・段ボール・染色  
歯みがき粉・おしろい・洗剤  
玩具・マッチ・和傘用  
鑄型・人形・玩具・タドン・練炭  
靴墨・農業用薬剤  
オブレート・抗生物質の培養基  
鍛物・グラスウールの鍛錬  
乾電池充填用・爆薬浮遊選鉱用

