

## (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 $\mu$<br>(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（アルファでん粉等，養鰻飼料用・料理の増粘材等）                   |
| 甘しょでん粉  | 15～35 $\mu$<br>(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。一部はるさめ等                                                                 |
| コーンスターチ | 6～25 $\mu$<br>(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<br>化工でん粉（酸化でん粉等）                                               |
| タピオカでん粉 | 5～35 $\mu$<br>(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 $\mu$<br>(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 $\mu$<br>(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                                                                    |