



Mesa Redonda “Almidón ese desconocido”



VARIABILIDAD GENETICA EN TRIGO

COMPOSICION DEL GRANULO DE ALMIDON

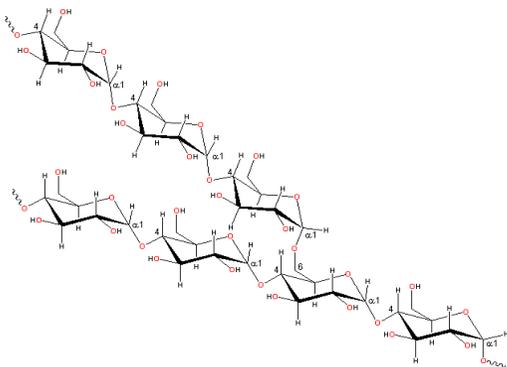
WAXY	NORMAL	ALTO AMILOSA
Amilopectina > 99% Amilosa < 1%	Amilopectina 80/70% Amilosa 20/30%	Amilopectina ≈ 30% Amilosa ≈ 70%

TAMAÑO DE LOS GRANULOS DE ALMIDON

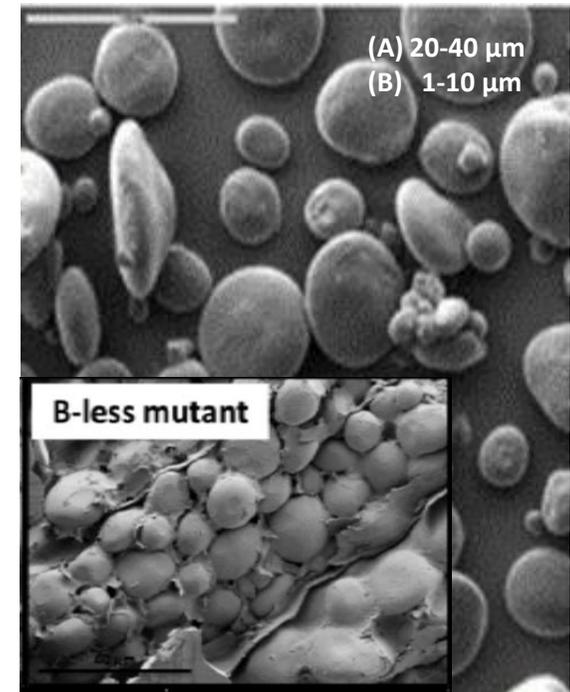
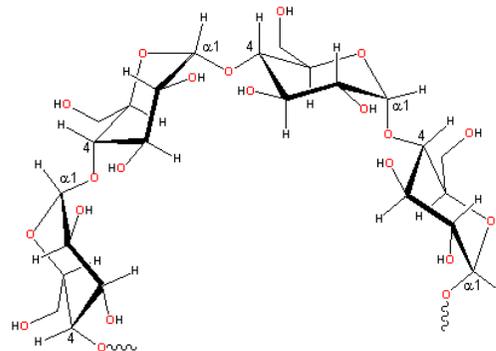
NORMAL	ALTO EN Gr A
Gránulos A 70% Gránulos B 30%	Gránulos A 90%

ALMIDON

Amilopectina



Amilosa

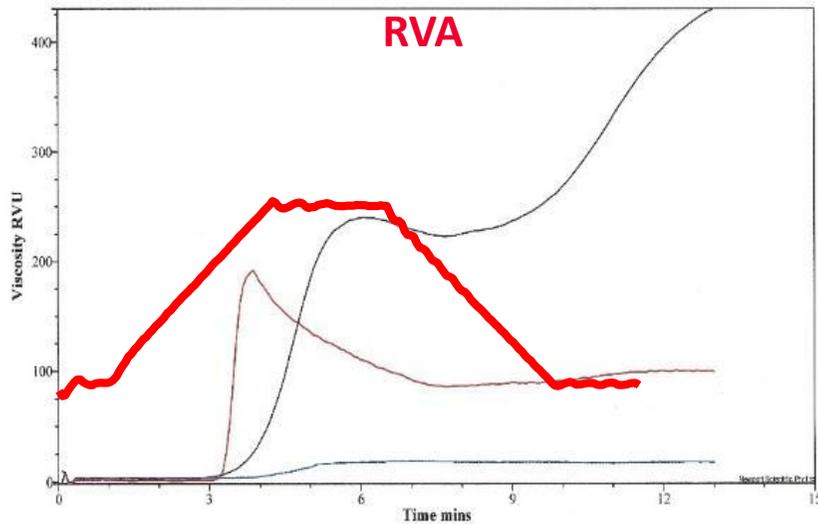




WAXY – Propiedades y Aplicaciones



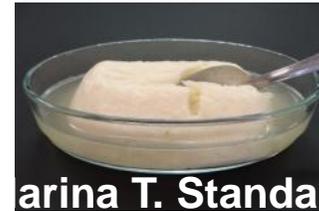
Viscosidad en Caliente



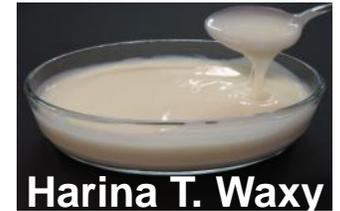
Ausencia de Retrogradación

No forma Gel

Ausencia Sinéresis



arina T. Standar



Harina T. Waxy

Sistemas húmedos (Salsas) o Secos (Panadería):

- Como sustituto grasa
- Ciclos congelación/descongelación
- Vida útil



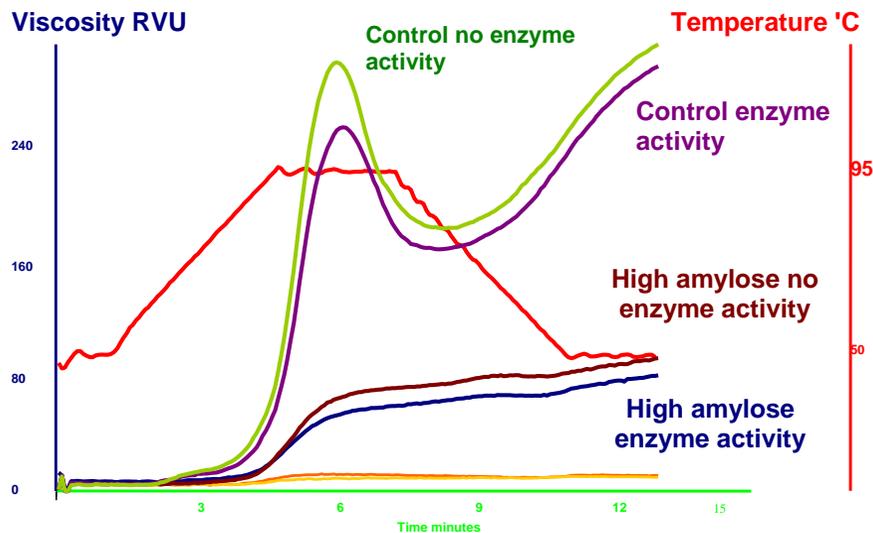
Extrusión Snacks / Cereales:

- Elevada expansión y Textura Ligera





Alto Amilosa (HAW) - Propiedades

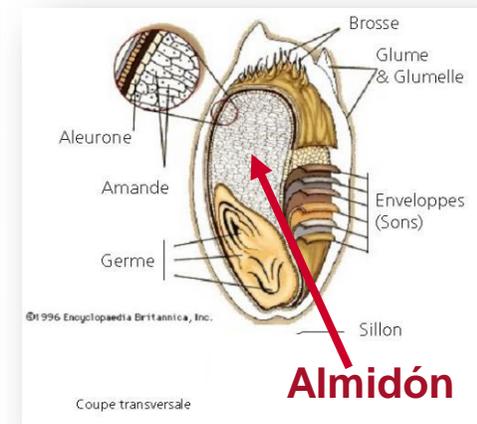


AMILOSA:

- 🍷 Soluble en agua
- 🍷 Alto nivel de empaquetamiento en el granulo de almidón
- 🍷 Hidrolisis mas lenta que Amilopectina
- 🍷 Δ Almidón Resistente \approx considerado Fibra

% grano	LifyWheat	Trigo Standard	Avena	Quinoa
Fibra (TDF)	40	13	10	< 10
Almidón Resistente	30	< 5	< 5	< 5
Cenizas (Minerales)	< 2	< 2	< 3	< 4
Proteína	< 13	<13	< 11	< 15

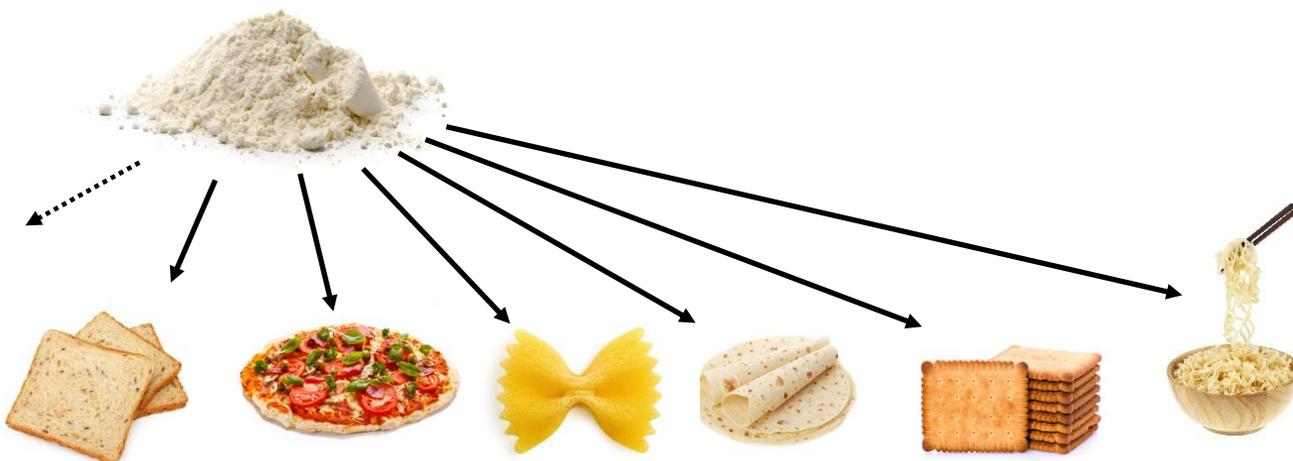
Métodos:
 Fibra (TDF) AOAC 2011-25
 Almidón Resistente AOAC 2002-02







Utilizable en todas las recetas con trigo



- ✔ LifyWheat se puede usar como cualquier otro trigo en todas las aplicaciones, con un simple ajuste de recetas.
- ✔ Sin cambios en el gusto o el aroma
- ✔ A resaltar que LifyWheat mejorara la digestibilidad y la tolerancia gracias al aumento de Almidón Resistente en las recetas.



Limagrain Iberica
Ctra/. Pamplona-Huesca, Km 12
31470 ELORZ (Navarra)
Phone +34 902 39 40 50

www.lgseeds.es

