

شرکت پویا کابک با بررسی تمام نشاسته های موجود در بازارهای مختلف توانست با گروه متخصصین خود بهترین نشاسته تاپیوکا که در آسیای شرقی تولید می شود را وارد کند و نماینده انحصاری بهترین برند در ایران باشد.

نشاسته تاپیوکا از ریشه گیاه مانیوک یا کاساو که حاوی دانه های نشاسته است استخراج می شود. بدین ترتیب که ریشه مانیوک (کاساو) را کوبیده له می کنند و نشاسته آن را جداسازی می کنند. پس از جداسازی این نشاسته خشک شده به صورت پودر نشاسته تاپیوکا به فروش می رسد. محدوده کاربرد نشاسته و نشاسته تاپیوکا بسیار وسیع است.

موارد کاربرد نشاسته تاپیوکا برند SWI به شرح ذیل می باشد :

- استفاده در صنایع پارچه بافی - برای رنگ کردن و اندازه کردن پارچه
- استفاده در کارخانجات صنایع غذایی و شیزینیجات
- صنایع غذای حیوانات خانگی
- صنایع غذای ماهی (این صنعت سالانه ۴۰ درصد رشد می کند)
- استفاده در صنایع کاغذ و مخروط کاغذ
- استفاده در ساخت بستنی و قیف و نان بستنی
- استفاده در ساخت چسب و رزین سازی
- استفاده در ساخت کارتن و مقوا سازی
- استفاده در تولید چسب چوب
- استفاده در صنایع آرایشی و بهداشتی
- استفاده در لبنیات برای ساختن انواع استابلایزهای لبنی
- استفاده در صنایع ریخته گری آلومینیم و چدن (این ماده برای نگه داشتن دانه های ماده قالب سازی بکار می رود)
- استفاده در صنایع دارویی برای روکشی قرص ها و متلاشی شدن آن در بدن پس از استفاده آن .
- استفاده در ادویه های مخلوط بنام Masala نت از دارا - احتمالا برای بافر کردن ادویه های قویبرای حجیم شدن)
- استفاده در تولید نشاسته تعدیل شده

- استفاده در صنایع تولید پیل‌های خشک یا باتری
- استفاده در صنعت لاستیک و اسفنج مصنوعی
- استفاده در صنایع ساخت مواد منفجره
- استفاده در صنایع تولید تخته سه ل و یا چند ل
- استفاده در صنایع تخمیری نظیر انزیم ها و تولید آبجو

استفاده در صنایع غذایی

از این نشاسته در پختن غذا در منازل استفاده می شود .

در کارخانجات غذایی از آن در انواع نودل (noodles) و ویفر ها استفاده می شود .

در ساختن دانه های تاپیوکو (tapioca pearl) یا دانه های ساگو (sago seeds) برای استفاده در پخت نوعی فرنی که در انگلیسی به پودینگ موسوم است بکار میرود این فرنی خیلی یکدست و وانیلی است و در بین نانهای خامه ای میشود آنرا بکار برد.

نشاسته تاپیوکا یک عامل غلیظ کننده است ، از آن برای غلیظ کردن کلوچه های میوه ، سوپ ها ، پوینگ ها یا فرنی مانند ها ، تهیه نان ،سوس ها و فراورده های گوشتی استفاده میکنند . این نشاسته میتواند مدت طولانی زمان پختن را تحمل کرده و بدون از دست دادن خاصیت خود تا آخر مرحله پخت دوام بیاورد. فراورده های محتوی تاپیوکا کیفیت و خاصیت خود را زمانی که ماده غذایی منجمد و یا دوباره حرارت داده میشود حفظ میکند .تاپیوکا زمانی که پخته میشود به حالت ژله و شفاف در میاید و کاملا در غذا محلول است .

شکلاتها ، بیسکویت ها ،کیک ها ،بستنی ها ، ورمیشل ها ، و تعداد زیادی دیگر فراورده غذایی محتوی این نشاسته برگزیده بنام تاپیوکا هستند . این نشاسته از نشاسته معمولی بخاطر خاصیت برتر ژله ای آن و سفت کنندگی و وزن دهندهگی به ماده خوراکی پر اهمیت تر است .

سس های تهیه شده با نشاسته معمولی اگر منجمد شوند حالت اسفنجی پیدا می کنند اگر می خواهید ماده غذایی تهیه شده را منجمد کنید از نشاسته تاپیوکا استفاده کنید.

قوام دهنده های نشاسته ای معمولی نه تنها طعم غذا را بهبود نمیبخشند بلکه طعم مشخص نشاسته را هم به آن میافزایند و یا خوب نمیپزند ، اگر نگران پوشانده شدن طعم های لطیف با بو و طعم نشاسته معمولی هستید از نشاسته تاپیوکا استفاده کنید ، طعم این نشاسته خنثی است .

نشاسته تاپیوکا زود سفت می شود و نسبتا حرارت کمتری برای سفت شدن آن لازم است . اگر می خواهید یک سس تهیه شده را قبل از سرو کردن اصلاح کنید از این نشاسته استفاده کنید .

قوام دهنده های نشاسته ای به غذا یک حالت برق زندگی یا درخشش میدهند که در مخلوط میوه میان کلوچه خوب به نظر می رسند ولی در سوپ ها و سوس ها یک حالت مصنوعی دارند . اگر درخشندگی بالا در غذا می خواهید از تاپیوکا استفاده کنید .

نشاسته تاپیوکا یک پر کننده کاملا صاف ، با درخشش و براقی خاصی است که برای لذیذ بنظر رسیدن مواد تهیه شده نتیجه خوبی در بر دارد . برای تهیه شیرینیجات یا کلوچه های پنجره ای از آن استفاده کنید .

تاپیوکا را باید در آب قبل از پختن حل کنید ف میوه ، شکر و تاپیوکا را باید در کاسه مخلوط کرده و آنرا ۱۵ دقیقه بگذارید تا بماند ف اگر از دستور تهیه ای استفاده میکنید که نشاسته در آن بکار رفته است پیمانه ای از آن را بجای پیمانه ای از نشاسته معمولی بکار ببرید.

نودل noodles های فوری که در یکی دو دقیقه دیده اید آماده خوردن است ، ماکارونی ،ورمیشل و ساگو همه با نشاسته تاپیوکا تهیه شده که به نشاسته های دیگر برتری دارد .

کار برد های گوناگون تاپیوکا

نشاسته ها اساسا کربوهیدرات هستند ،که به آنها پلی ساکارید که چند مولکول قند هستند گفته می شود . برای استفاده در تجارت آنها را از سریال هایی مانند برنج ،گندم ، ذرت خوشه ای، ذرت ، سیب زمینی ،تاپیوکا ، سیب زمینی شیرین نارنجی و دیگر چیز ها تهیه میکنند . در کشور های مختلف نشاسته را بیشتر از ذرت و تاپیوکا برای در دست بودن بیشتر آن می گیرند .

بعلت پدیده ی عجیب ژلاتینیزاسیون که سفت شدن غیر قابل برگشت نشاسته هنگام جوشاندن آنست نشاسته به خمیر سفتی تبدیل میشود ، پس از سرد کردن و اضافه کردن افزودنی های بخصوصی تشکیل ژلی میدهد که دارای غلظت بالایی است و این اساس کار برد آن در خیلی چیز هاست .

نشاسته تاپیوکلا برای چه بکار میرود ؟

نشاسته چندین استفاده تجاری و صنعتی دارد این کاربرد تغییر ناپذیر جای خود را در زندگی روزمره ما باز کرده است .در لباس ، نوشت افزار ، غذا ، و بسیاری چیز های دیگر .

از نشاسته و مالتودکسترین به عنوان مکمل‌های غذایی با قابلیت تخمیر پایین استفاده می‌گردد. دکستروز در این بین خواص انرژی‌زایی نیز به محصول می‌دهد.

نودل:

افزودن نشاسته سیب زمینی یا ترکیبی از نشاسته‌های مودیفای شده با نقطه ژلاتینی شدن پایین و ویسکوزیته بالا باعث بهبود طعم نودل‌ها در دهان و همچنین ثبات طولانی مدت‌تر محصول می‌گردد. در تولید نودل‌ها با نشاسته، قبل از اینکه آرد موجود در رسیپی باعث افزایش ویسکوزیته گردد، نشاسته سیب زمینی ژلاتینی گشته آب موجود را جذب می‌کند و مانع این اتفاق می‌شود.

سس:

سس‌ها (مثلاً سس گوجه فرنگی، سس انار، ...) در صورتی که با استفاده از نشاسته‌های از پیش ژلاتینه شده و آب که به خوبی هم میکس شده باشند تهیه گردند ظاهری جذاب‌تر و طعم دهانی بهتری خواهند داشت.

محصولات گوشتی:

نشاسته‌های مودیفای شده ذرت، سیب زمینی و تاپیوکا در مراحل خرد کردن و ریز ریز کردن محصولات مرغ و گوشت به آن اضافه می‌شوند و در هنگام گرما دادن کمی پف کرده و باعث سفت‌تر شدن بافت محصول می‌شود و همچنین عمر مرغ و گوشت را افزایش می‌دهد.

غذاهای رژیمی و کم کالری:

استفاده از نشاسته تاپیوکا در مواد غذایی رژیمی و کم کالری بسیار معمول است که به دلیل نرخ بالای شیرین کنندگی آن نسبت به کالری آن است. همچنین از نشاسته تاپیوکا به دلیل طعم شیرین و مطبوع آن، در محصولات لبنی به عنوان جایگزین چربی می‌توان استفاده کرد.

نوشیدنی‌ها غیر الکلی:

سیروپ‌های پایه نشاسته با فروکتوز بالا (HFSS) که در سال ۱۹۷۸ با فروکتوز ۵۵٪ معرفی شدند باعث کاهش مصرف شکر در صنعت نوشیدنی‌ها شدند. نشاسته‌های با فروکتوز بالا بسیار ارزان‌تر از شکر تولید می‌شوند و مزیت‌های بسیاری برای جایگزینی شکر در محصولات غذایی دارند.

بستنی:

گریدهای مختلف نشاسته در تولید بستنی به عنوان کنترل کننده بافت و کریستالی شدن بستنی به کار می‌روند. همچنین نشاسته‌های با مالتوز بالا، نرمی بیشتری به بستنی می‌بخشند و درجه انجماد آن را بهینه می‌کنند. امروزه دستور تهیه بستنی در کارخانجات صنعتی این محصول به صورت زیر است:

چربی شیر بین ۱۰٪ تا ۱۶٪

جامدات شیر (پروتئین‌هایی مثل کازئین و آب پنیر و کربوهیدرات‌هایی مانند لاکتوز)، ۹٪ تا ۱۲٪

شیرین کننده‌ها (ترکیب ساکاروز و گلوکوز)، ۱۲٪ تا ۱۶٪

امولسیفایرها و استبیلازرها (ثبیت کننده‌ها)، ۰.۲٪ تا ۰.۵٪

آبی که از شیر استخراج می‌شود، ۵۵٪ تا ۶۴٪

بیسکویت، کیک، ویفر:

نشاسته‌های با درصد گلوکز بالا بعضاً جایگزین ساکاروز شده، باعث می‌شوند که محصول جذب رطوبت کمتری داشته باشد و ویسکوزیته مطلوب‌تری به خود بگیرد. همینطور نشاسته‌های با مالتوز بالا در شیرینی‌های نرم وظیفه کنترل ساختار محصول و رطوبت آن را بر عهده دارند.

علاوه بر اینها از انواع مختلف نشاسته مانند نشاسته ذرت، نشاسته سیب زمینی، نشاسته تاپیوکا، نشاسته گندم، نشاسته نخود، نشاسته مودیفای شده ذرت، نشاسته مودیفای شده سیب زمینی، نشاسته مودیفای شده تاپیوکا، نشاسته مودیفای شده گندم، نشاسته مودیفای شده ذرت، نشاسته مودیفای شده و پیش ژلاتینه شده سیب زمینی، گندم و ذرت و غیره در صنایع تولید آب نبات، مارشمالو، مارمالاد، مربا و خوراک دام نیز استفاده می‌شود.

کاربرد تاپیوکا در چسب ها

غلطت زیاد نشاسته الحاق اشیا و چسباندن آنها را ممکن میکند . برای همین است که در چسب سازی بیشتر مورد توجه است. نشاسته تاپیوکا هنگامی که با آب و یا مواد شیمیایی بخصوص مخلوط میشود برای مدت طولانی چسبناک باقی میماند . نشاسته تاپیوکا با مرغوبیت بالا برای تولید چسب های صنعتی مناسب است .

کاربرد تاپیوکا در ساخت تخته سه لایی و چند لایی ها

نشاسته تاپیوکا مادام خام مهمی برای صنایع تخته های لایی است مرغوبیت و استحکام تخته به چسب آن بستگی دارد

کاربرد تاپیوکا در صنایع تبدیلی

نشاسته تاپیوکا عاری از ناخالصی های عمده ایست که در نشاسته های ذرت و ذرت خوشه ای پیدا می شود برای هیدرولیز خیلی مناسب تر است و بنابر این توسط صنایع بکار برده میشود و در صنایع پایین دستی مانند تولید گلوکز مایع سوربیتول و مالتودکسترین و غیره کار برد دارد .

کاربرد تاپیوکا در تولید خوراک حیوانات

نشاسته ماده ای بسیار اقتصادی است و بخاطر همین کاربرد زیادی در غذا های فشرده حیوانات دارد .

کاربرد تایپوکا در صنایع دارویی

نشاسته در نگهدارنده ها ، پرکننده ها (مثل قرص و غیره) و عامل حل شدن و شکستگی قرص ها کار برد دارد .

کاربرد تایپوکا در صنایع نساجی و منسوجات

نشاسته برای کاربرد در صنایع نساجی ماده ای عالی است برای آهار زنی نخ ، پارچه ، جلای روی آن ، و در عمل آوردن پنبه و پارچه پلی استر بکار میرود . نشاسته نقش مهمی در سه مرحله تولید پارچه که شامل مخلوط کردن ، چاپ کردن ، و جلا دادن است کاربرد دارد .

مخلوط کردن : نشاسته برای آهار و سفت کردن و نگهداشتن الیاف نخ و جلای آن که درجه کفایت فرایند بافندگی را بهتر میکند کار برد دارد . برای کامل کردن مرحله تولید برای صاف کردن پارچه ، ضخامت رنگ پارچه و حصول اطمینان از دوام رنگ آن بکار می رود . غلظت باید توسط مسئول ساختن نشاسته و یا در خط تولید توسط مسئول آن کنترل شود .

چاپ پارچه : نشاسته باعث می شود که چاپ یکنواخت شود و ناخالصی ها کیفیت چاپ را پایین نیاورد . نشاسته به نسبت های متفاوتی استفاده میشود که پارچه را دارای درخشندگی بکند برای مثال برای پنبه نسبت ۱۲ در صد و برای پارچه ریون ۱۸ در صد نشاسته بکار می رود .

کاربرد تایپوکا در صنایع کاغذ سازی

نشاسته تایپوکا در سه مرحله کاغذ سازی بکار میرود این مراحل مانند آهار مخلوطی ، آهار سطحی ، پرس کاغذ ، پوشاندن سطح کاغذ است .

مرحله اول: نشاسته های کاتیونی یا فعال بر الیاف کاغذ اثر کرده و آنرا به صورت پف کرده و کرکدار در میاورد که در مرحله گرفتن آب کاغذ و سرعت خشکاندن بالای آن و در نتیجه میزان محصول بالای کاغذ کمک میکند. نشاسته در کاغذ تولید شده باقی میماند که بعنوان آهار داخلی کاغذ عمل میکند که خود آن باعث استحکام کاغذ میشود.

دومین مرحله: مرحله شکل دادن خمیر آبدار کاغذ و به شکل صفحه در آوردن آن است، محلول نشاسته تاپیوکا نه تنها منافذ کاغذ را در فرایند خشک کردن پر میکند بلکه باعث صافی هر چه بیشتر آنها میشود تا در موقع نوشتن هم سختی لازم را داشته باشد و هم اینکه جوهر در کاغذ اصطلاحاً ندود و نقش نوشته را ضایع نکند.

مرحله سوم: این مرحله مرحله تولید کاغذ محکم برای جلد کتاب یا کاغذ برای چاپ تقویم و یا کاغذ قوطی ها است. نشاسته های در حال جوش و نشاسته های تعدیل شده در این مرحله بکار میرود.

کاربرد تاپیوکا در تولید شیرینیجات و آبنبات

نشاسته بومی تاپیوکا و نشاسته های گوناگون و تعدیل شده در شیرینیجات بکار میرود. مانند برای نرم کردن، سفت کردن، تثبیت جنس، قابل کشش کردن کف شیرینی، کنترل رشد کریستال قند، چسبندگی، و برق انداختن شیرینی کاربرد دارد.

همچنین از آن در شیرینی های ژل دار و صمغ دار استفاده میشود نشاسته تاپیوکا در تولید شیرینی های ژلی و یا صمغی مثل خرس صمغی (gummy bear) کاربرد دارد.

✓ از نشاسته برای نا جلوگیری از چسبیدن قالب به شیرینی استفاده می شود.

کاربرد تاپیوکا در تولید نوشابه ها و الکل

نشاسته تاپیوکای تعدیل شده در تثبیت کننده های کالوئیدی برای نوشابه ها که محتویات جامد قسمت اصلی آنرا تشکیل میدهد استفاده میشود . شیرین کننده هایی که بر پایه نشاسته تاپیوکا درست شده اند به قند هایی مثل ساکارز برری دارند ، شربت های با قند دکترول بالا از نشاسته تاپیوکا بهترین منابع شکر تولید شده هستند که تخمیر شدنی هستند .

الکل اتانول از تاپیوکا ساخته شده و بعنوان سوخت بکار میرود با محاسبه ای ۷۰ در صد نوشابه های الکلی در صنعت از آن درست شده . یک تن نشاسته تاپیوکا میتواند حاصلی برابر ۷۲۰ لیتر اتانول ۹۵ در صد داشته باشد .