

AMIDO DI RISO IN POLVERE 250 G CON ASTUCCIO

Marchio: NewFaDem
Codice Min.: 901556807
Link: [clicca qui per acquistare](#)

AMIDO DI RISO IN POLVERE FU - ORYZAE AMYLUM - 250 G



L'amido di riso si differenzia dagli altri tipi di amido per il volume contenuto dei suoi granuli ($5/6 \mu\text{m}$ di diametro), che osservati al microscopico appaiono poliedrici, isolati o variamente riuniti tra loro a formare raggruppamenti ovali o tondeggianti. Queste peculiarità morfologiche, rendono l'amido di riso di facile digestione, caratteristica che - insieme all'allergenicità più bassa tra tutti i cereali - lo rende ideale per l'alimentazione nell'infanzia. Se aggiunto all'acqua del bagnetto, l'amido di riso rappresenta inoltre un ottimo lenitivo ed ammorbidente cutaneo per bambini, sicuramente da preferire ai più aggressivi saponi.

L'amido di riso si ottiene dai chicchi dell'omonima pianta (*Oryza sativa*), che contengono circa l'85% di amido. Le cariossidi vengono quindi immerse in una soluzione di idrato sodico, in modo che la soda caustica disintegri il chicco; il materiale ottenuto viene quindi macinato e ridotto ad una sospensione diluita, che viene scremata; seguono cicli di setacciamento (per eliminare la cellulosa), ulteriori lavaggi, sedimentazioni e centrifugazioni. Una volta purificato ed essiccato, l'amido di riso si presenta come una polvere bianca, molto fine, insapore, che scricchiola sotto pressione delle dita ed è praticamente insolubile in acqua fredda ed in alcool.

Come tutti i tipi di amido, anche quello di riso è costituito da due polimeri del glucosio, uno lineare, chiamato amilosio, ed uno ramificato, chiamato amilopectina. Quest'ultimo, proprio in virtù della struttura ramificata, risulta di miglior digeribilità, perché facilmente attaccabile dagli enzimi digestivi, a cui espone una maggiore superficie specifica. L'amilosio, oltre a risultare meno digeribile, non gelatinizza durante la cottura; di conseguenza, chicchi contenenti amido ricco in amilosio tendono a rimanere ben separati durante la cottura. E' il caso del riso a chicco lungo, detto anche fino o superfino, che oltretutto non scuoce, perché l'amilosio tiene molto bene la cottura irrigidendosi, e presenta un indice glicemico contenuto, data la minor digeribilità. Varietà ricche di amilopectina, come il riso piccolo e tondo, appaiono invece collose; pertanto chicchi contenenti amido di riso ricco in amilopectina sono indicati soprattutto per minestre in brodo e dolci, in quanto durante la cottura tendono a rilasciare l'amido.