

AGRANA

## **ANFORDERUNGEN AN DEN PRODUZENTEN**

- Stärkegehalt > 70%
- Mindestentfernung zu Gelbmais: 200m
- Saatgut laut AGRANA- Sortenliste  
(Kontrolle aller Sackanhänger)
- Transport mit gereinigtem & beplantem Transportmittel
- Einhaltung des Kontrollsystems
- Bei Trockenanlieferung < 14% H<sub>2</sub>O
- Vollständige physiologische Reife (Black Layer)



AGRANA

## **STÄRKE KONTAKT**

AGRANA Stärke GmbH  
Ing. Franz Niedermann

Raiffeisenweg 2 -6, 4082 Aschach, Austria  
T +43 (0) 676-892618938  
e-mail: franz.niedermann@agrana.com

Version 10. 2017

**WWW.AGRANA.COM**

**WACHSMAIS**  
DIE LUKRATIVE ALTERNATIVE

**AGRANA STÄRKE**



## AGRANA

### VORTEILE FÜR DEN LANDWIRT DURCH AGRANA-WACHSMAIS

- Höherer Erlös als bei Gelbmais
- Garantierte Abnahme durch Vertragsanbau
- Nicht austauschbar in der Verarbeitung
- Bestandesführung unterscheidet sich nicht vom Gelbmais
- Steigende Nachfrage von Stärke
- Sicherheit durch einen starken Vertragspartner
- Sehr hohe Qualitätsstandards bei Produktion und Verarbeitung



## AGRANA

### UNTERSCHIEDUNGSMERKMALE ZWISCHEN WACHSMAIS UND GELBMAIS

- **ÄUSSERLICH:** keine Unterscheidungsmerkmale
- **IM KORN:** Zusammensetzung der Stärke
  - **GELBMAIS:**
    - 25-30% Amylose
    - 70-75% Amylopektin
  - **WACHSMAIS:**
    - < 1% Amylose
    - > 99% Amylopektin

Durch Mutation entstanden.  
Durch konventionelle Züchtung eingekreuzt.

- Die Reinheit wird mittels Jodtest festgestellt  
Gelbmais reagiert Blau-Violett (DUNKEL)  
Wachsmas reagiert Braun-Orange (HELL)



Jodtest – links Wachsmas, rechts Gelbmais

## AGRANA

### EIGENSCHAFTEN VON WACHSMAISSTÄRKEPRODUKTEN

- Kaltwasserlöslich
- Sehr hohe Verdickungsleistung
- Keine Flüssigkeitsabscheidung bei Lagerung
- Hohe Hitzestabilität
- Hohe Gefrierstabilität
- Hohe Backstabilität
- Geschmacksneutral
- Leichte Verdaulichkeit

### EINSATZGEBIETE VON WACHSMAISSTÄRKE

- Babynahrung
- Dessertcremen
- Fertiggerichte und Tiefkühlkost
- Fertigsuppen
- Molkereiprodukte
- Salatdressings
- Saucen
- Süßwaren