

tentang kami

- Didirikan pada tahun 1986, AVN CORPORATION adalah nama terkemuka di industri makanan, yang dikenal karena komitmennya terhadap kualitas, inovasi, dan kepuasan pelanggan. Berbasis di Salem, Tamil Nadu, India, kami mengkhususkan diri dalam manufaktur, perdagangan, kustomisasi produk, dan penyediaan solusi yang disesuaikan untuk memenuhi beragam kebutuhan klien kami.
- Kami adalah produsen di India untuk tapioka, jagung, pati termodifikasi & turunan pati berkualitas tinggi.
- Kualitas pati tapioka & jagung (pati alami dan termodifikasi) setara dengan standar internasional.
- Kami menyediakan produk yang disesuaikan sesuai dengan aplikasi/kebutuhan spesifik pelanggan.
- Kami sedang dalam proses menambahkan produk dan layanan baru untuk melayani berbagai pelanggan.
- Memiliki jaringan pelanggan yang mapan di India dan mengekspor ke banyak negara.
- Kami berupaya 24/7 untuk memenuhi kebutuhan pasar kami yang terus berkembang.

Keunggulan Pasokan Ekspor

- Pemasok terpercaya produk pati dengan merek kami “White Stone”
- Manufaktur sesuai pesanan berdasarkan spesifikasi pembeli internasional
- Mitra ekspor tunggal untuk berbagai sumber produksi
- Kualitas konsisten dan pengemasan ekspor standar

Pasokan yang Andal untuk Pasar Ekspor

- Kerja sama dengan lebih dari 3 produsen pati bersertifikasi
- Tidak bergantung pada satu fasilitas produksi saja
- Pasokan tidak terputus bahkan selama penutupan pabrik atau musim puncak
- Produksi dan pengiriman tepat waktu sesuai jadwal ekspor

Harga Ekspor yang Stabil dan Kompetitif

- Bahan baku (jagung & tapioka) diperoleh langsung oleh AVN Corporation
- Kontrol yang lebih baik terhadap fluktuasi biaya bahan baku
- Harga ekspor setara dengan produsen langsung
- Stabilitas harga jangka panjang untuk pesanan ekspor berulang



Kontrol Kualitas & Kepatuhan

- Pengadaan bahan baku terkontrol dari petani yang disetujui
- Proses produksi sesuai spesifikasi teknis yang disepakati
- Pengemasan berkualitas ekspor menggunakan kantong merek "White Stone"
- Dukungan untuk CoA, TDS, dan dokumen peraturan lainnya

Mengapa Pembeli Ekspor Lebih Memilih AVN Corporation

- Jaminan kesinambungan pasokan
- Lokasi produksi yang fleksibel
- Kualitas produk yang konsisten
- Satu titik kontak untuk produksi, dokumentasi & pengiriman

Ikhtisar Produk

Pati alami dan pati termodifikasi (berbasis tapioka dan jagung)

- Native Starch Industrial Grade
- Native Starch Food Grade
- Pharma Grade's – IP / BP / USP
- Oxidized Starch
- Cationic Starch
- Spray Starch
- Custard Grade
- Double sieved
- Carboxy Methyl Starch (CMS)
- Corrugation & Pasting Powder
- Dextrin – White & Yellow
- Drilling Starch & HT
- Textile Grade
- Bio Binder



Cara Pengemasan

Dikemas dalam karung PP/kertas 50 kg/karung jumbo yang dicetak, dan juga sesuai dengan persyaratan khusus pelanggan.

PATI JAGUNG ASLI

SPESIFIKASI TEKNIS

Parameter	Industrial Grade	Food Grade
Appearance	Cream to white colour, Free Flowing Powder	Cream to white colour, Free Flowing Powder
pH of 10% Slurry	4.5 – 7.0	4.5 – 7.0
Moisture Content	13.0 % Max	12.0% Max
Viscosity of 5% solution in Brookfield viscometer at 75°C	1400 Cps Min	1400 Cps Min
Viscosity of 2% solution in Red Wood No.1 viscometer at 75°C	34 sec Min	34 sec Min
Fibre Content (100gram)	1.0 ml Max	0.5 ml Max
Sieve retention on 100 mesh	1.0 % Max	1.0% Max
Ash Content	0.2 % Max	0.2% Max
Sulphur Dioxide	100 ppm Max	50 ppm Max
Brightness	90.0 % Min	90.0% Min
Protein Content	0.45 % Max	0.45% Max
Free Acidity /10 gram	4.0 ml Max	4.0 ml Max
Petroleum Extractable Matter	0.25% Max	0.25% Max
Acid Insoluble Ash	0.05% Max	0.05% Max
Alcoholic Acidity @90% Alcohol	2.0 ml Max	2.0 ml Max
Starch content	98.0% Min	98.0% Min

digunakan dalam Kelas makanan

Produsen bubuk rempah-rempah yang dapat dimakan, industri makanan dan produsen permen, produsen es krim dan kerucut es krim.

Kelas Industri

Industri Tekstil (Pengukuran dan Pewarnaan), Industri Kertas dan Kerucut Kertas, Industri Pati Termodifikasi, Pengecoran Aluminium dan Besi Cor, Industri Kosmetik, Sabun Deterjen, Industri Baterai Kering, Industri Bahan Peledak, Industri Lem dan Perekat, Industri Karet dan Busa, Industri Turunan Pati.

SPESIFIKASI MIKROBIOLOGIS

Parameter	Limits
TPC	10000 cfu Max
Coli forms	100 cfu Max
Yeast and Mould	200 cfu Max
E coli	Absent
Salmonella	Absent



TAPIOCA NATIVE STARCH

TECHNICAL SPECIFICATION

Parameter	Industrial Grade	Food Grade
Appearance	White, Free Flowing Powder	White, Free Flowing Powder
pH of 10% Slurry	5.0 – 7.0	5.0 – 7.0
Moisture Content	13.0% Max	12.0% Max
Viscosity of 5% solution in Brookfield viscometer at 50°C	1500 cps Min	1500 cps Min
Viscosity of 2% solution in Redwood No.1 viscometer at 75°C	50 sec Min	50 sec Min
Fibre Content (100 gram)	1.0 ml Max	0.5 ml Max
Sieve retention on 100 mesh	1.0% Max	1.0% Max
Ash Content	0.2 % Max	0.2 % Max
Sulphur Dioxide	100 ppm Max	50 ppm Max
Brightness	93.0% Min	93.0% Min
Free Acidity (10 gram)	1.5 ml Max	1.5 ml Max

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION

PARAMETER	LIMITS
TPC	10000 cfu Max
Coli forms	100 cfu Max
Yeast and Mould	200 cfu Max
E coli	Absent
Salmonella	Absent



digunakan dalam Kelas makanan

Produsen bubuk rempah-rempah yang dapat dimakan, industri makanan dan produsen permen, produsen es krim dan kerucut es krim.

Kelas Industri

Industri Tekstil (Pengukuran dan Pewarnaan), Industri Kertas dan Kerucut Kertas, Industri Pati Termodifikasi, Pengecoran Aluminium dan Besi Cor, Industri Kosmetik, Sabun Deterjen, Industri Baterai Kering, Industri Bahan Peledak, Industri Lem dan Perakat, Industri Karet dan Busa, Industri Turunan Pati.

IP Grade – Bahan dasar tapioka/jagung

Pati Tapioka/Jagung Kelas Farmasi – Farmakope India (IP) banyak digunakan sebagai pengikat dan agen penghancur tablet. Kelas BP berasal dari pati tapioka/jagung berkualitas tinggi.

Pati Kelas Farmasi – Kelas IP diproduksi dan dikemas dalam kondisi yang sangat higienis agar sesuai sebagai bahan kelas IP.

Spesifikasi – IP Grade

S. No	Parameters	UOM	Limits
1	Appearance	—	White to cream colour, fine free flowing powder
2	Loss on drying	% Max	15.0
3	Acidity	ml Max	2.0
4	Sulphated Ash	% Max	0.6
5	Oxidizing Substance	—	Complies
6	Identification	—	Complies
7	Iron	ppm Max	40
8	Fluorescence	—	Complies

Uji Mikrobiologi – IP Grade

S. No	Parameters	UOM	Limits
1	Escherichia coli	cfu	Absent
2	Salmonellae	cfu	Absent

BP Grade – Bahan dasar tapioka/jagung

Pati Tapioka/Jagung Kelas Farmasi – British Pharmacopoeia (BP) banyak digunakan sebagai pengikat dan agen penghancur tablet. Pati kelas BP berasal dari pati tapioka/jagung berkualitas tinggi.

Pati Kelas Farmasi – Kelas BP diproduksi dan dikemas dalam kondisi yang sangat higienis agar sesuai sebagai pati kelas BP.

Spesifikasi – BP Grade

S. No	Parameters	UOM	Limits
1	Appearance	—	White to cream colour, fine free flowing powder
2	Foreign matter	—	Complies
3	Loss on drying	% Max	15.0
4	Acidity	ml Max	2.0
5	Solubility	—	Complies
6	Sulphated Ash	% Max	0.6
7	Oxidizing substance	—	Complies
8	Identification	—	Complies

Uji Mikrobiologi – BP Grade

S. No	Parameters	UOM	Limits
1	Aerobic count	cfu Max	1000
2	Escherichia coli	cfu	Absent
3	Fungi	cfu Max	100

USP Grade – Bahan dasar tapioka/jagung

Pati Tapioka/Jagung Kelas Farmasi – United States Pharmacopoeia (USP) banyak digunakan sebagai pengikat dan agen penghancur tablet. Pati kelas USP berasal dari pati tapioka/jagung berkualitas tinggi.

Pati Kelas Farmasi – Kelas USP diproduksi dan dikemas dalam kondisi yang sangat higienis agar sesuai sebagai pati kelas USP.

Spesifikasi – USP Grade

S. No	Test / Parameters	UOM	Limits
1	Appearance	—	White to cream colour, fine free flowing powder
2	pH	—	4.5 – 7.0
3	Loss on drying	% Max	14.0
4	Residue on Ignition	% Max	0.5
5	Sulphur dioxide	% Max	0.008
6	Oxidizing Substance	—	Complies
7	Identification	—	Complies
8	Iron	% Max	0.001

Uji Mikrobiologi – USP Grade

S. No	Test / Parameters	UOM	Limits
1	Aerobic count	cfu Max	500
2	Yeast and Moulds	cfu Max	50



CATIONIC STARCH – WS CATA

Pati kationik adalah pati basah kationik yang berasal dari pati tapioka/jagung berkualitas tinggi. Pati kationik telah dikembangkan untuk menyediakan industri kertas dengan produk berkualitas yang konsisten dan hemat biaya dengan fitur unik. Pati ini digunakan dalam pembuatan kertas/karton untuk meningkatkan sifat internal serta retensi pengisi dan serat halus.

SPESIFIKASI TEKNIS – WS CATA

Parameter	Limits
Appearance	White free flowing powder
pH of 10% slurry	6.0 – 8.0
Moisture Content	13.0% Max
Viscosity of 2.0% solution in Brookfield viscometer at 50°C	100 – 1000 cps
Ash Content	1.0% Max
Brightness	85.0% Min
Nitrogen content	0.2% Min
Degree of substitution	0.02% Min
Cold water solubility	4.0% Max



keuntungan

Pati kationik memiliki peningkatan sifat kekuatan internal dan retensi pengisi dan serat halus. Pengeringan lebih cepat dan pembentukan lembaran yang lebih baik, serta peningkatan kualitas limbah cair..

OXIDISED STARCH – WS OXY

Pati teroksidasi ini berasal dari pati tapioka/jagung berkualitas tinggi. Bahan ini banyak digunakan dalam pembuatan kertas.

Properti

Hal ini meningkatkan kekakuan kertas, meningkatkan retensi air pada lapisan pelapis, dan meningkatkan kemampuan pengoperasian mesin cetak.

SPESIFIKASI TEKNIS – WS OXY

Parameter	Limits
Appearance	White free flowing powder
pH of 10% slurry	6.0 – 8.0
Moisture Content	13.0% Max
Viscosity of 20% solution in Brookfield viscometer at 50°C	50 – 500 cps
Ash Content	1.5% Max
Brightness	93.0% Min
Cold water solubility	4.0% Max



keuntungan

- Pelapisan permukaan kertas di mesin size press
- Dalam aplikasi ini, serat pada permukaan kertas direkatkan dan dilapisi dengan lapisan pati. Hal ini memberikan kertas sifat penulisan dan pencetakan yang lebih baik.
- Tekanan pada rol mesin size press menyebabkan larutan menembus massa kertas, yang meningkatkan sifat mekanik kertas.
- Dalam pelapisan di mesin size press, pati termodifikasi WS OXY digunakan sebagai pengikat pigmen.
- WS OXY banyak digunakan sebagai pengikat pelapis.

SPRAY STARCH – WS SPRAY

The Spray starch – WS Spray terbuat dari pati tapioka/jagung berkualitas tinggi. Produk ini banyak digunakan dalam pembuatan kertas.

Properti

Bahan ini dapat digunakan di bagian basah melalui penyemprotan untuk meningkatkan kekuatan dan daya rekat lapisan pada papan karton.

SPESIFIKASI TEKNIS – WS SPRAY

Parameter	Limits
Appearance	White free flowing powder
pH of 10% slurry	6.0 – 8.0
Moisture Content	13.0% Max
Viscosity of 5.0% solution in Brookfield viscometer at 50°C	2000 cps Min
Ash Content	1.0% Max
Brightness	85.0% Min
Cold water solubility	4.0% Max



keuntungan – WS SPRAY

- Ini membantu mengurangi delaminasi lapisan papan.
- Bahan ini diaplikasikan pada mesin kertas melalui batang penyemprot saat lembaran kertas terbentuk. Digunakan untuk meningkatkan ikatan antar lapisan papan.
- Dalam kasus khusus, bahan ini digunakan untuk meningkatkan kekuatan arah Z atau untuk mengurangi kecenderungan delaminasi antar lapisan. Karena suhu gelasi yang rendah, bahan ini mudah mengalami gelatinisasi.
- Dengan menggunakan pati semprot, kecenderungan papan untuk kembali ke bentuk semula (spring-back) meningkat.



PATI JAGUNG CUSTARD GRADE

Keterangan

PATI JAGUNG CUSTARD GRADE diproduksi di India untuk memenuhi persyaratan spesifik bubuk custard seperti ukuran mesh, jumlah mikroorganisme, dan viskositas yang lebih tinggi. Hal ini akan membantu Anda menyajikan produk berkualitas tepat untuk melayani pelanggan Anda dengan lebih baik dan membangun merek bubuk custard Anda.

Aplikasi

Tepung maizena kualitas custard memainkan peran penting sebagai bahan tambahan dalam pengolahan makanan, berfungsi sebagai pengikat, pengental, pengisi, dan penstabil yang unggul dalam bubuk custard. Tepung ini digunakan secara eksklusif dalam bubuk custard, sebagai alternatif bebas gluten pengganti pengental tepung dalam resep, karena gel yang dihasilkan transparan sehingga mencegah makanan penutup memiliki tekstur yang encer atau berair.

SPESIFIKASI TEKNIS

SR. NO	Parameter	Limits
1	APPEARANCE	Comparable to reference
2	COLOUR	Comparable to reference
3	ODOUR	Comparable to reference
4	PHYSICAL IMPURITY	Free from insect's excreta and foreign matter, free from abnormal flavours, odours and living insects.
5	MOISTURE %	12.00 max
6	TOTAL ASH (ON DRY BASIS)	0.5 max
7	ACID INSOLUBLE ASH ON DB	0.1 max
8	SULPHUR DIOXIDE	100 ppm max
9	ALCOHOLIC ACIDITY (90% ALCOHOL)	2 ml of 1N NaOH per 100 g (D.B)
10	pH	4.50 – 7.00
11	PARTICLE SIZE RETENTION ON 200#	4 % retention max
12	PARTICLE SIZE RETENTION ON 100#	1 % max
13	VISCOSITY 5% PASTE, 600C, SP.NO:3, 50RPM (M) CPS	950 cps min
14	SALMONELLA	Absent in 25 g
15	E. COLI	Absent in 25 g



PATI JAGUNG DOUBLE SIEVE

keterangan

PATI JAGUNG DOUBLE SIEVE adalah karbohidrat, berupa bubuk berwarna putih hingga kuning alami dan tidak berbau. Suhu gelatinisasi adalah 75 derajat Celcius. Teksturnya pendek dan mengalami retrogradasi saat didinginkan menjadi gel buram. Nilai kalorinya adalah 4 kkal/g bahan kering.

Aplikasi

Bahan ini digunakan sebagai pengental, pengikat, pengisi, dan penstabil. Digunakan dalam campuran sup instan, bubuk puding, bubuk pengembang kue, saus, produk roti, dan lain-lain.

SPESIFIKASI TEKNIS

SR. NO	PARAMETERS	SPECIFICATION
1	APPEARANCE	Free flowing powder.
2	COLOUR	White colour
3	ODOUR	Odourless
4	FOREIGN MATTER	Free from dirt, insects, larvae and impurities or other extraneous matter.
5	MOISTURE (LOSS ON DRYING) %	12.0% max
6	TOTAL ASH % (ON DRY BASIS)	0.50% max
7	ACID INSOLUBLE ASH % ON DB	0.10% max
8	ALCOHOLIC ACIDITY (90% ALCOHOL)	NMT 0.10% (expressed as H ₂ SO ₄) by mass
9	STARCH % ON DB	98% min
10	pH (10% W/V SOLN)	4.50 – 7.0
11	SULPHUR DIOXIDE	70 mg/kg max
12	URIC ACID mg/kg	NMT 100 mg/kg



DEXTRIN

SPESIFIKASI TEKNIS

Parameter	White Dextrin	Yellow Dextrin	Borated Yellow Dextrin
Appearance	Off white free flowing powder	Off white free flowing powder	Off white free flowing powder
pH of 10% slurry	2.5 – 3.5	2.5 – 3.5	8.0 – 11.0
Moisture Content	10.0% Max	10.0% Max	10.0% Max
Ash Content	1.0% Max	1.0% Max	12.0% Max
Free Acidity	5.0 ml Max	5.0 ml Max	—
Cold Water Solubility	80.0% Min	95.0% Min	—
Borated Content	—	—	10.0% Max

Dekstrin dibuat melalui perlakuan panas dengan adanya bahan kimia untuk memodifikasi karakteristik dan sifat pati secara tepat. Dekstrin yang sudah jadi berupa bubuk sangat halus dengan warna yang bervariasi dari putih murni hingga coklat tua.

Aplikasi

White Dextrin

- Sebagai bahan pengikat dan bahan bakar piroteknik, bahan ini ditambahkan ke kembang api dan percikan api, sehingga memungkinkan bahan tersebut mengeras menjadi pelet atau "bintang".
- Sebagai agen pengental dan pengikat dalam produk farmasi dan pelapis kertas.
- Sebagai agen penyempurna dan pelapis tekstil untuk meningkatkan berat dan kekakuan kain tekstil.

Yellow Dextrin

- Dekstrin kuning digunakan sebagai perekat yang larut dalam air pada perekat amplop yang dapat dibasahi kembali dan tabung kertas.
- Dalam industri pertambangan sebagai bahan tambahan dalam flotasi busa, sebagai pengental cetak dan sebagai pengikat dalam cat.

Borated Yellow Dextrin

- Digunakan secara luas dalam pembuatan kerucut kertas.



CARBOXY METHYL STARCH – CMS

WS CMS – Carboxy Methyl Starch adalah pati termodifikasi dengan sifat unik karena adanya gugus fungsional bermuatan negatif (CH_2COO^-).

Carboxy Methyl starch memiliki berbagai macam aplikasi di berbagai industri, sebagian besar digunakan untuk tujuan pengentalan, stabilisasi, dan pengawetan air.

SPESIFIKASI TEKNIS – CMS

Parameter	Limits
Appearance	Cream colour, free flowing powder
pH of 10% slurry	8.0 – 11.0
Moisture Content	12.0% Max
Viscosity of 2.0% solution in Brookfield viscometer	1000 cps Max
Ash Content	20.0% Max



KEUNTUNGAN – CMS

- Bahan pengikat serbaguna. Dapat digunakan dalam perekat, cat, pengolahan air, industri pertambangan, dll.
- Ini adalah agen pengontrol kehilangan cairan yang efektif dan "ekonomis" untuk cairan pengeboran berbasis air. Penambahan CMS dalam jumlah yang meningkat dapat menyebabkan peningkatan viskositas yang diinginkan.
- Penggunaan CMS tidak memerlukan perlakuan biosida dalam operasi cairan pengeboran normal.

PASTING POWDER – COLD

Bubuk perekat memiliki viskositas yang konsisten, sifat perekat yang sangat baik, sifat lapisan film yang kuat, daya rekat terbaik, kelarutan dalam air yang luas, sifat pengeringan cepat dengan kekuatan sobek dan daya tahan terhadap tekanan yang terbaik pada kemasan kantong..

SPESIFIKASI TEKNIS

Parameter	Limits
Moisture Content	10.0% Max
Ash Content	5.0% Max
pH of 10% slurry	8 – 11
Viscosity in B 4 Cup (1:6)	28 – 32 sec
Solids	10% Min



DRILLING STARCH

Pati pengeboran adalah polimer berbasis pati non-ionik yang digunakan dalam semua cairan pengeboran, penyelesaian, dan stimulasi berbasis air. Pati pengeboran banyak digunakan sebagai aditif untuk mencegah rembesan filtrat tanah ke dalam sumur di semua jenis sistem cairan pengeboran berbasis air dengan meningkatkan viskositas lumpur pengeboran dan mengurangi kehilangan cairan dengan menyegel dinding lubang bor.

SPESIFIKASI TEKNIS – DRILLING STARCH

PARAMETER	LIMITS
Suspension properties	
Viscometer dial reading at 600 r/min	
In 40 g/lit salt water, Cps	18 Max
In saturated salt water, Cps	20 Max
Filtrate volume	
In 40 g/lit salt water, millilitres	10 Max
In saturated salt water, millilitres	10 Max
Residue greater than 2000 μ m	No residue



APLIKASI / KEUNGGULAN

- Pati pengeboran banyak digunakan dalam pengeboran sumur minyak untuk mengurangi kehilangan cairan.
- Efektif dalam berbagai jenis air pencampur, termasuk air garam dengan kekerasan tinggi dan salinitas tinggi.
- Digunakan untuk menstabilkan reologi dan mengurangi permeabilitas kue filter.
- Membantu menjaga mata bor tetap dingin dan terlumasi, menghilangkan fragmen batuan atau serpihan pengeboran dari area pengeboran dan mengangkutnya ke permukaan.
- Memberikan stabilitas lubang sumur melalui pengendalian filtrasi..



Drilling Starch – HT

Pati pengeboran suhu tinggi (HT) adalah polimer yang berasal dari pati alami yang mengandung amilopektin. Pati ini memiliki stabilitas fermentasi dan memberikan kinerja pengurangan kehilangan cairan pada suhu tinggi yang lebih baik ketika dikombinasikan dengan cairan pengeboran. Pati ini cocok untuk pengeboran, pengerjaan ulang, atau penyelesaian sumur dan berfungsi sebagai aditif pengontrol yang sesuai untuk digunakan pada suhu tinggi. Pati ini optimal digunakan dalam semua cairan pengeboran, stimulasi, dan penyelesaian sumur berbasis air.

SPESIFIKASI TEKNIS - HT

PARAMETER	LIMITS
Suspension properties:	
Viscometer dial reading at 600 r/min	
In 40 g/lit salt water, after 16 hrs hot rolling at 250° F, Cps	18 Max
In saturated salt water, after 16 hrs hot rolling at 250° F, Cps	20 Max
Filtrate volume	
In 40 g/lit salt water, after 16 hrs hot rolling at 250° F, ml	10 Max
In saturated salt water, after 16 hrs hot rolling at 250° F, ml	10 Max
Residue greater than 2000 µm	No residue
Solubility in 15% HCL (%)	99.5 Min
Moisture (%)	13 Max
Fermentation test	3 Days Min



APLIKASI / KEUNGGULAN

- Pertahankan pengendalian kehilangan cairan hingga suhu 300°F. Pada suhu tinggi, membantu menstabilkan reologi.
- Tidak mengalami fermentasi. Dosis penggunaan tipikal: 1–4 ppb, sesuai kebutuhan untuk mengendalikan kehilangan cairan.
- Suhu yang lebih tinggi (di atas 150°F) mungkin diperlukan untuk "mengaktifkan" Pati HT agar memberikan reologi dan pengendalian kehilangan cairan yang efektif sepenuhnya sebagai bahan pengikat.



PATI JAGUNG WS NT

deskripsi barang

Produk khusus untuk industri perekat, karton bergelombang, dan tekstil yang diproduksi dengan teknologi dan pengetahuan penggilingan jagung basah, menghasilkan konsistensi dalam kualitas, keamanan, dan kinerja. Lem yang terbuat dari WS NT memberikan konsistensi superior dalam viskositas lem dan daya rekat yang lebih baik.

Aplikasi

WS NT juga dapat digunakan dalam industri tekstil selama proses pengkajian. Produk ini tidak mengencer selama proses pengkajian, sehingga menghasilkan penyerapan yang merata pada benang. WS NT berubah menjadi pasta halus dalam waktu satu jam atau kurang di bawah tekanan, menjaga benang tetap lurus dan kuat, serta secara signifikan meningkatkan kemampuannya untuk menahan tekanan selama proses penenunan.

PATI JAGUNG WS NC

deskripsi barang

Produk khusus untuk industri perekat, karton bergelombang, dan tekstil yang diproduksi dengan teknologi pengolahan jagung basah, memberikan konsistensi dalam kualitas, keamanan, dan kinerja. Lem yang terbuat dari Amidon memberikan konsistensi viskositas lem yang unggul dan daya rekat yang lebih baik.

Aplikasi

WS NC juga dapat digunakan dalam industri tekstil selama proses pengkajian. Produk ini tidak mengencer selama proses pengkajian, sehingga menghasilkan penyerapan yang merata pada benang. WS NC berubah menjadi pasta halus dalam waktu satu jam atau kurang dengan menggunakan pemasakan bertekanan, menjaga benang tetap lurus dan kuat, serta secara signifikan meningkatkan kemampuannya untuk menahan tekanan selama proses penenunan.



WS BIO BINDER - M & T

deskripsi barang

Eter pati adalah sejenis zat makromolekuler ion negatif dan berupa bubuk putih atau putih kekuningan. Dengan karakteristik mudah larut dalam air dingin, membentuk koloid transparan, tidak berbau, dan mudah menyerap kelembapan, larutan air eter pati memiliki daya rekat yang baik, sifat pembentuk film, meningkatkan daya lekat, sifat pengental, stabilitas yang lebih baik, daya pengikat air, dan sifat oleofobik. Eter pati "membasahi" permukaan - artinya harus mengalir di atas permukaan yang akan direkatkan, menggantikan semua udara dan kontaminan lain yang ada. Eter pati menempel pada permukaan - yaitu setelah mengalir di seluruh area permukaan, ia harus mulai menempel dan tetap berada di posisinya dan menjadi "lengket". Eter pati mengembangkan kekuatan. Bahan tersebut sekarang harus mengubah strukturnya untuk menjadi kuat atau tidak lengket tetapi tetap menempel. Eter pati tetap stabil - Bahan tersebut harus tetap tidak terpengaruh oleh usia, kondisi lingkungan, dan faktor lain selama ikatan tersebut dibutuhkan. Menggunakan sumber daya alami, terbarukan, dapat didaur ulang, dan dapat terurai secara hayati untuk berbagai aplikasi. Biaya lebih rendah dibandingkan alternatif sintetis. Konsistensi antar batch yang sangat baik. Kekuatan pengikatan tinggi. Kemampuan kerja yang sangat baik. Stabilitas yang baik. Masa simpan disesuaikan dengan pengguna akhir.

SPESIFIKASI TEKNIS

Sr. No.	PARTICULARS	Unit	Specification for Tapioca Based	Specification for Maize Based
1	Appearance	—	Translucent Free Flowing Powder, off white,	Translucent Free Flowing Powder, off white
2	Base Starch	—	Tapioca starch	Maize starch
3	Dispersibility	—	Easily Dispersive in Cold Water & Form Homogeneous Slurry	Easily Dispersive in Cold Water & Form Homogeneous Slurry
4	Moisture Content	%	12	12.5
5	pH (5% so/n)	—	9 to 11.5	9 to 10
6	Main Modification Chemical	—	Caustic Soda and SMCA	Caustic Soda and SMCA
7	Viscosity 8% solution at 20°C	cps	30000 cps	19000 cps
8	Active mater at dry basis	—	95%	95%

