

Về chúng tôi

- Được thành lập vào năm 1986, AVN CORPORATION là một tên tuổi hàng đầu trong ngành công nghiệp thực phẩm, được công nhận về cam kết chất lượng, đổi mới và sự hài lòng của khách hàng. Có trụ sở tại Salem, Tamil Nadu, Ấn Độ, chúng tôi chuyên sản xuất, kinh doanh, tùy chỉnh sản phẩm và cung cấp các giải pháp phù hợp đáp ứng các yêu cầu đa dạng của khách hàng.
- Chúng tôi là nhà sản xuất tại Ấn Độ các sản phẩm chất lượng cao như tinh bột sắn, tinh bột ngô, tinh bột biến tính và các dẫn xuất tinh bột.
- Chất lượng tinh bột sắn và tinh bột ngô (tinh bột tự nhiên và tinh bột biến tính) đạt tiêu chuẩn quốc tế.
- Chúng tôi cung cấp các sản phẩm tùy chỉnh theo ứng dụng/yêu cầu cụ thể của khách hàng.
- Chúng tôi đang trong quá trình bổ sung các sản phẩm và dịch vụ mới để phục vụ nhiều đối tượng khách hàng hơn.
- Mạng lưới khách hàng vững chắc tại Ấn Độ và xuất khẩu sang nhiều quốc gia.
- Chúng tôi nỗ lực 24/7 để đáp ứng nhu cầu thị trường đang mở rộng.

Lợi thế cung ứng xuất khẩu

- Nhà cung cấp đáng tin cậy các sản phẩm tinh bột dưới thương hiệu “White Stone” của chúng tôi
- Sản xuất theo yêu cầu của khách hàng quốc tế
- Đối tác xuất khẩu duy nhất cho nhiều nguồn sản xuất
- Chất lượng ổn định và đóng gói xuất khẩu tiêu chuẩn

Nguồn cung ổn định cho thị trường xuất khẩu

- Hợp tác với hơn 3 nhà sản xuất tinh bột được chứng nhận
- Không phụ thuộc vào một cơ sở sản xuất duy nhất
- Cung cấp liên tục ngay cả trong thời gian nhà máy ngừng hoạt động hoặc mùa cao điểm
- Sản xuất và vận chuyển đúng thời hạn theo lịch xuất khẩu

Giá xuất khẩu ổn định và cạnh tranh

- Nguyên liệu thô (ngô và sắn) được Tập đoàn AVN thu mua trực tiếp
- Kiểm soát tốt hơn sự biến động giá nguyên liệu thô
- Giá xuất khẩu ngang bằng với nhà sản xuất trực tiếp
- Giá cả ổn định lâu dài cho các đơn đặt hàng xuất khẩu lặp lại



Kiểm soát chất lượng và tuân thủ

- Nguồn cung ứng được kiểm soát từ các nông dân được phê duyệt
- Sản xuất theo các thông số kỹ thuật đã được thỏa thuận
- Bao bì đạt tiêu chuẩn xuất khẩu dưới nhãn hiệu “White Stone”
- Hỗ trợ chứng nhận phân tích (CoA), bảng dữ liệu chất lượng (TDS) và các tài liệu pháp lý.

Vì sao các nhà mua hàng xuất khẩu ưa chuộng AVN Corporation?

- Đảm bảo nguồn cung liên tục
- Địa điểm sản xuất linh hoạt
- Chất lượng sản phẩm ổn định
- Đầu mối liên hệ duy nhất cho sản xuất, chứng từ và vận chuyển

Tổng quan về sản phẩm

Tinh bột tự nhiên và tinh bột biến tính (từ sắn và ngô)

- 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



Phương thức đóng gói

Túi PP/giấy/túi jumbo 50 kg được đóng gói trong túi dệt in ấn và cũng đáp ứng các yêu cầu cụ thể của khách hàng.

TINH BỘT NGÔ TỰ NHIÊN

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

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

THÔNG SỐ KỸ THUẬT VI SINH HỌC

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



ứng dụng

cấp thực phẩm

Các nhà sản xuất bột gia vị ăn được, ngành công nghiệp thực phẩm và sản xuất bánh kẹo, nhà sản xuất kem và ốc quế kem.

cấp công nghiệp

Công nghiệp dệt may (hồ và nhuộm), công nghiệp giấy và cuộn giấy, công nghiệp tinh bột biến tính, công nghiệp đúc nhôm và gang, công nghiệp mỹ phẩm, xà phòng giặt, công nghiệp pin khô, công nghiệp chất nổ, công nghiệp keo và chất kết dính, công nghiệp cao su và xốp, công nghiệp dẫn xuất tinh bột.

TINH BỘT SẢN TỰ NHIÊN

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

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

THÔNG SỐ KỸ THUẬT VI SINH HỌC

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



ứng dụng

cấp thực phẩm

Các nhà sản xuất bột gia vị ăn được, ngành công nghiệp thực phẩm và sản xuất bánh kẹo, nhà sản xuất kem và ốc quế kem.

cấp công nghiệp

Công nghiệp dệt may (hồ và nhuộm), công nghiệp giấy và cuộn giấy, công nghiệp tinh bột biến tính, công nghiệp đúc nhôm và gang, công nghiệp mỹ phẩm, xà phòng giặt, công nghiệp pin khô, công nghiệp chất nổ, công nghiệp keo và chất kết dính, công nghiệp cao su và lốp, công nghiệp dẫn xuất tinh bột.

IP Grade – Nguyên liệu từ sắn/ngô

Tinh bột sắn/ngô đạt tiêu chuẩn dược phẩm – Dược điển Ấn Độ (IP) được sử dụng rộng rãi làm chất kết dính và chất phân rã trong viên nén. Loại BP được sản xuất từ tinh bột sắn/ngô chất lượng cao.

Tinh bột đạt tiêu chuẩn dược phẩm – IP được sản xuất và đóng gói trong điều kiện vệ sinh cực kỳ nghiêm ngặt để đáp ứng tiêu chuẩn IP.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT – 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

Xét nghiệm vi sinh – IP Grade

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

BP Grade – Nguyên liệu từ sắn/ngô

Tinh bột sắn/ngô loại dược phẩm – Dược điển Anh (BP) được sử dụng rộng rãi làm chất kết dính và chất phân rã trong viên nén. Loại BP được sản xuất từ tinh bột sắn/ngô chất lượng cao.

Tinh bột loại dược phẩm – loại BP được sản xuất và đóng gói trong điều kiện vệ sinh cực kỳ nghiêm ngặt để đáp ứng tiêu chuẩn loại BP.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT – 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

Xét nghiệm vi sinh – 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 – Nguyên liệu từ sản/ngô

Tinh bột sản/ngô đạt tiêu chuẩn dược phẩm – Dược điển Hoa Kỳ (USP) được sử dụng rộng rãi làm chất kết dính và chất phân rã trong viên nén. Loại USP được sản xuất từ tinh bột sản/ngô chất lượng cao.

Tinh bột đạt tiêu chuẩn dược phẩm – USP được sản xuất và đóng gói trong điều kiện vệ sinh cực kỳ nghiêm ngặt để đáp ứng tiêu chuẩn USP.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT – 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

Xét nghiệm vi sinh – 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

Cationic starch is Tinh bột cationic ướt là loại tinh bột được chiết xuất từ tinh bột sắn/ngô chất lượng cao. Tinh bột cationic được phát triển để cung cấp cho ngành công nghiệp giấy sản phẩm chất lượng ổn định, tiết kiệm chi phí với đặc tính độ dẻo. Nó được sử dụng trong sản xuất giấy/bia để tăng cường các đặc tính bên trong cũng như khả năng giữ lại chất độn và các hạt mịn.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT – 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



THUẬN LỢI

Cationic starch Đã tăng cường các đặc tính về độ bền bên trong và khả năng giữ lại chất độn và các hạt mịn. Thoát nước nhanh hơn và tạo màng tốt hơn, chất lượng nước thải được cải thiện..

OXIDISED STARCH – WS OXY

Oxidised Starch Được chiết xuất từ tinh bột sắn/ngô chất lượng cao. Nó được sử dụng rộng rãi trong sản xuất giấy.

CỬA CẢI

Nó giúp cải thiện độ cứng của giấy, tăng khả năng giữ nước của lớp phủ màu và cải thiện khả năng vận hành của máy in.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT – 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



THUẬN LỢI

- Định cỡ bề mặt giấy trong máy ép định cỡ
- Trong ứng dụng này, các sợi trên bề mặt giấy được dán và phủ một lớp màng tinh bột. Điều này giúp giấy có đặc tính viết và in tốt hơn.
- Áp lực trong các trục lăn của máy ép định cỡ khiến dung dịch thấm sâu vào khối giấy, giúp cải thiện các tính chất cơ học của giấy.
- Lớp phủ trong máy ép định cỡ: Tinh bột biến tính WS OXY được sử dụng làm chất kết dính sắc tố.
- WS OXY được sử dụng rộng rãi làm chất kết dính lớp phủ.

SPRAY STARCH – WS SPRAY

Spray starch – WS Spray được sản xuất từ tinh bột sắn/ngô chất lượng cao. Nó được sử dụng rộng rãi trong sản xuất giấy.

CỬA CÁI

Nó có thể được sử dụng ở công đoạn ướt bằng cách phun để tăng cường độ bền và độ bám dính giữa các lớp ván.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT – 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



THUẬN LỢI – WS SPRAY

- Giúp giảm hiện tượng tách lớp giữa các lớp giấy của bìa cứng.
- Chúng được phun lên máy sản xuất giấy thông qua các thanh phun trong quá trình hình thành màng giấy. Được sử dụng để cải thiện độ bám dính giữa các lớp giấy của bìa cứng.
- Trong trường hợp đặc biệt, nó được sử dụng để cải thiện độ bền theo hướng Z hoặc để giảm xu hướng tách lớp giữa các lớp giấy. Do nhiệt độ tạo gel thấp nên dễ bị hồ hóa.
- Bằng cách sử dụng tinh bột phun, khả năng đàn hồi của bìa cứng được cải thiện.



Tinh bột ngô CUSTARD GRADE

Sự miêu tả

Tinh bột ngô Custard Grade Sản phẩm được sản xuất tại Ấn Độ để đáp ứng các yêu cầu cụ thể của bột làm bánh pudding như kích thước hạt, số lượng vi sinh vật và độ nhớt cao hơn. Điều này sẽ giúp bạn cung cấp sản phẩm chất lượng tốt nhất để phục vụ khách hàng tốt hơn và xây dựng thương hiệu bột làm bánh pudding của bạn.

Ứng dụng

Tinh bột ngô loại dùng làm bánh custard đóng vai trò quan trọng như một chất phụ gia trong chế biến thực phẩm, là chất kết dính, chất làm đặc, chất độn và chất ổn định vượt trội trong bột custard. Nó được sử dụng độc quyền trong bột custard, một chất thay thế không chứa gluten cho chất làm đặc từ bột mì trong các công thức nấu ăn vì chất gel thu được trong suốt, giúp các món tráng miệng không bị loãng hoặc chảy nước.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

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



Tinh bột ngô DOUBLE SIEVE

Sự miêu tả

Tinh bột ngô DOUBLE SIEVE Đây là một loại carbohydrate, dạng bột không mùi, màu trắng đến vàng tự nhiên. Nhiệt độ đông đặc là 75 độ C. Sản phẩm có kết cấu xốp và chuyển thành dạng gel đục khi nguội. Giá trị calo là 4 kcal/g chất khô.

Ứng dụng

Nó được sử dụng như chất làm đặc, chất kết dính, chất độn và chất ổn định. Được sử dụng trong các loại súp trộn sẵn, bột làm bánh custard, bột nở, nước sốt, các sản phẩm bánh mì, v.v.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

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

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Parameter	Dextrin trắng	Dextrin màu vàng	Dextrin vàng có chứa borat
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

Dextrin được điều chế bằng phương pháp xử lý nhiệt với sự có mặt của các chất hóa học để điều chỉnh phù hợp các đặc tính và tính chất của tinh bột. Dextrin thành phẩm là dạng bột rất mịn, có màu sắc từ trắng tinh đến nâu sẫm.

ỨNG DỤNG

Dextrin trắng

- Là chất kết dính và nhiên liệu pháo hoa, chúng được thêm vào pháo hoa và pháo sáng, giúp chúng đông đặc lại thành các viên hoặc "ngôi sao".
- Là chất làm đặc và chất kết dính trong dược phẩm và lớp phủ giấy.
- Là chất hoàn thiện và chất phủ dệt may để tăng trọng lượng và độ cứng của vải dệt.

Dextrin màu vàng

- Dextrin vàng được sử dụng làm chất kết dính hòa tan trong nước trong chất kết dính phong bì có thể làm ẩm lại và ống giấy.
- Trong ngành khai thác mỏ, nó được sử dụng làm chất phụ gia trong quá trình tuyển nổi bột, chất làm đặc trong in ấn và chất kết dính trong sơn.

Dextrin vàng có chứa borat

- Được sử dụng rộng rãi trong sản xuất nón giấy.



CARBOXY METHYL STARCH – CMS

WS CMS – Tinh bột methyl carboxyl là một loại tinh bột biến tính có những đặc tính độc đáo nhờ sự hiện diện của nhóm chức mang điện tích âm (CH_2COO^-).

Tinh bột methyl carboxyl có nhiều ứng dụng trong công nghiệp, chủ yếu được sử dụng để làm đặc, ổn định và giữ ẩm.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT – 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



THUẬN LỢI – CMS

- Là chất kết dính đa năng. Có thể được sử dụng trong chất kết dính, sơn, xử lý nước, công nghiệp khai thác mỏ, v.v.
- Là chất kiểm soát mất chất lỏng hiệu quả và “kinh tế” cho dung dịch khoan gốc nước. Việc bổ sung thêm CMS có thể làm tăng độ nhớt mong muốn.
- Việc sử dụng CMS không yêu cầu xử lý chất diệt khuẩn trong các hoạt động khoan thông thường.

PASTING POWDER – COLD

Bột dán có độ nhớt ổn định, đặc tính kết dính tuyệt vời, độ bền màng cao, độ dính tốt nhất, phạm vi hòa tan trong nước rộng, đặc tính khô nhanh với độ bền nở tốt nhất và túi nén chắc chắn.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

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



ỨNG DỤNG

Nó được sử dụng trong sản xuất bìa carton và hộp sóng.

DRILLING STARCH

Tinh bột khoan là polyme gốc tinh bột không ion được sử dụng trong tất cả các loại dung dịch khoan, hoàn thiện và kích thích giếng gốc nước. Tinh bột khoan được sử dụng rộng rãi như một chất phụ gia để ngăn chặn sự rò rỉ của chất lọc đất vào giếng trong tất cả các loại hệ thống dung dịch khoan gốc nước bằng cách tăng độ nhớt của bùn khoan và giảm sự thất thoát chất lỏng bằng cách bịt kín thành giếng khoan.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT – 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 µm	No residue



ỨNG DỤNG / ƯU ĐIỂM

- Tinh bột khoan được sử dụng rộng rãi trong khoan giếng dầu để giảm thiểu sự thất thoát chất lỏng.
- Hiệu quả với nhiều loại nước bổ sung, bao gồm cả nước muối có độ cứng và độ mặn cao.
- Được sử dụng để ổn định tính lưu biến và giảm độ thấm của lớp bánh lọc.
- Giúp giữ cho mũi khoan mát và bôi trơn, loại bỏ các mảnh đá hoặc vụn khoan khỏi khu vực khoan và vận chuyển chúng lên bề mặt.
- Giúp ổn định thành giếng thông qua kiểm soát quá trình lọc.



Drilling Starch – HT

Tinh bột khoan nhiệt độ cao (HT) là một loại polymer có nguồn gốc từ tinh bột chưa biến tính, bao gồm cả hàm lượng amylopectin. Loại tinh bột này có tính ổn định trong quá trình lên men và mang lại hiệu suất giảm mất chất lỏng ở nhiệt độ cao tốt hơn khi kết hợp với dung dịch khoan. Nó thích hợp cho việc giảm mất chất lỏng trong quá trình khoan, sửa chữa giếng hoặc hoàn thiện giếng và hoạt động như một chất phụ gia kiểm soát phù hợp để sử dụng ở nhiệt độ cao. Nó có hiệu quả tối ưu khi sử dụng trong tất cả các loại dung dịch khoan, kích thích và hoàn thiện giếng gốc nước.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT - 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



ỨNG DỤNG / ƯU ĐIỂM

- Duy trì khả năng kiểm soát mất chất lỏng ở nhiệt độ lên đến 300°F. Ở nhiệt độ cao, sản phẩm giúp ổn định tính chất lưu biến.
- Không lên men. Tỷ lệ xử lý thông thường: 1 – 4 ppb, rất cần thiết để kiểm soát mất chất lỏng.
- Có thể cần nhiệt độ cao hơn (trên 150°F) để “kích hoạt” tinh bột HT nhằm cung cấp khả năng kiểm soát lưu biến và mất chất lỏng hiệu quả, hoạt động như một chất kết dính.



Tinh bột ngô WS NT

Sự miêu tả

Sản phẩm chuyên dụng cho ngành công nghiệp keo dán, bao bì carton và dệt may, được sản xuất bằng công nghệ xay xát ngô ướt, đảm bảo chất lượng, an toàn và hiệu suất ổn định. Keo làm từ WS NT mang lại độ nhớt đồng nhất vượt trội và khả năng kết dính tốt hơn.

Ứng dụng

WS NT cũng có thể được sử dụng trong ngành công nghiệp dệt may trong quá trình hồ sợi. Nó không bị loãng trong quá trình hồ sợi, giúp sợi được bám đều. WS NT - được chuyển hóa thành dạng sợi mịn trong vòng một giờ hoặc ít hơn dưới áp suất cao, giúp sợi thẳng và chắc khỏe, cải thiện đáng kể khả năng chịu lực khi dệt.

Tinh bột ngô WS NC

Sự miêu tả

Sản phẩm chuyên dụng cho ngành công nghiệp keo dán, bao bì carton và dệt may, được sản xuất bằng công nghệ xay xát ngô ướt, đảm bảo chất lượng, an toàn và hiệu suất ổn định. Keo làm từ Amidon mang lại độ nhớt đồng nhất vượt trội và khả năng kết dính tốt hơn.

Ứng dụng

WS NC cũng có thể được sử dụng trong ngành dệt may trong quá trình hồ sợi. Nó không bị loãng trong quá trình hồ sợi, giúp sợi được bám đều. WS NC được chuyển hóa thành dạng sợi mịn trong vòng một giờ hoặc ít hơn dưới áp suất cao, giúp sợi thẳng và chắc khỏe, cải thiện đáng kể khả năng chịu lực khi dệt.



WS BIO BINDER - M & T

Sự miêu tả

Tinh bột ete là một loại chất polyme mang ion âm, dạng bột màu trắng hoặc trắng ngà. Với đặc tính dễ tan trong nước lạnh, dạng keo trong suốt, không mùi khó chịu và dễ hút ẩm, dung dịch nước của tinh bột ete có độ bám dính tốt, khả năng tạo màng, tăng độ dính, khả năng làm đặc, khả năng ổn định tốt hơn, khả năng giữ nước và kỵ dầu. Tinh bột ete "làm ướt" bề mặt - nghĩa là nó phải chảy tràn trên các bề mặt cần liên kết, đẩy hết không khí và các chất gây ô nhiễm khác ra ngoài. Tinh bột ete bám dính vào bề mặt - nghĩa là sau khi chảy tràn trên toàn bộ diện tích bề mặt, nó phải bắt đầu bám dính và giữ nguyên vị trí, trở nên "dính". Tinh bột ete phát triển độ bền. Vật liệu lúc này phải thay đổi cấu trúc để trở nên bền chắc hoặc không dính nhưng vẫn bám dính tốt. Tinh bột ete duy trì tính ổn định - Vật liệu phải không bị ảnh hưởng bởi tuổi tác, điều kiện môi trường và các yếu tố khác miễn là cần duy trì liên kết. Sử dụng các nguồn tài nguyên tự nhiên, tái tạo, có thể tái chế và phân hủy sinh học cho nhiều ứng dụng khác nhau. Chi phí thấp hơn so với các sản phẩm tổng hợp thay thế. Độ ổn định tuyệt vời giữa các lô sản phẩm. Độ bền liên kết cao. Khả năng vận hành tuyệt vời. Độ ổn định tốt. Thời hạn sử dụng được điều chỉnh theo nhu cầu của người dùng cuối.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

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%

