

Pasta de almidón de trigo: un estudio de los perfiles de cocción y las propiedades adhesivas en recetas de preparación diferentes

Wheat starch paste: a study of cooking profiles and adhesive properties across preparation recipes

Mito Matsumaru

Journal of the institute of conservation, ISSN 1945-5224, Vol. 43, n. 3, 2020, p. 25-46

La pasta de almidón de trigo (WSP) es un adhesivo comúnmente utilizado en el campo de la conservación de libros y papel. En los estudios de conservación se prepara regularmente WSP en cantidades pequeñas debido a su corta duración. Con el tiempo, esto ha llevado al desarrollo de un corpus de recetas ad-hoc y, a veces, prácticas contradictorias. Este artículo intenta analizar racionalmente la preparación del almidón de trigo e identificar qué parámetros pueden afectar la calidad del producto final para su uso en conservación. Después de recopilar más de 50 recetas de publicaciones y profesionales de la conservación, se identificaron ocho parámetros: origen del almidón, remojo previo, proporción de almidón a agua, método de cocción, duración de cocción, temperatura de cocción, tamizado y tiempo / método de almacenamiento. A continuación se llevó a cabo una serie de 72 experimentos de cocción variando cada uno de estos parámetros de uno en uno. Los hallazgos presentados aquí están destinados a proporcionar un conjunto de pautas prácticas para ayudar a los conservadores a optimizar sus procesos de elaboración de pasta

e identificar qué prácticas y parámetros no afectaron significativamente la calidad de la pasta y, a la inversa, cuáles sí; y en cuanto a eso, proporcionar un rango de valores bien definido para la elaboración de un producto de calidad muy homogénea apto para trabajos de conservación. Es importante enfatizar que esta investigación solo ha arañado la superficie del análisis de calidad del almidón de trigo, dejando muchos campos de estudio abiertos.

<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19455224.2020.1864747>

Resumen de la propia publicación