

Influence de la température : l'amidon est insoluble dans l'eau. Il forme, en revanche à chaud (70°C) ☞ une solution colloïdale qui épaisse en donnant un gel communément appelé empois. ☞ Température de gélification : la gélification commence graduellement à partir de 50°C mais est effective ensuite à une température dépendante de l'agitation moléculaire, de la grosseur des grains, de la nature de l'amidon, .de l'eau employée et de la concentration en amidon