
Notas del ICC

11/4

Las versiones en inglés y francés de esta publicación, así como sus modificaciones posteriores realizadas por el Instituto Canadiense de Conservación (ICC), se consideran las versiones oficiales. El ICC no asume ninguna responsabilidad por la exactitud o confiabilidad de esta traducción al español.

Engrudo de Almidón de Trigo

Introducción

Muchos museos utilizan adhesivos que se encuentran en el comercio para reparar y poner bisagras en los objetos de papel. Por desgracia, muchos de estos adhesivos son químicamente inestables y, con el tiempo, pueden desfigurar los objetos con los que están en contacto.

El engrudo de almidón de trigo es un adhesivo que se recomienda emplear con los objetos de papel, ya sea para unirlos a paspartús mediante bisagras, efectuar reparaciones o repegar las hojas de los libros.

Características del Engrudo de Almidón de Trigo

El almidón de trigo permite obtener un adhesivo homogéneo (sin grumos) que, incluso cuando se diluye mucho, retiene su capacidad de pegar. Una vez seco, produce una unión resistente y confiable. Se ha utilizado durante siglos en el Oriente, y ha demostrado ser un adhesivo apropiado para aplicarlo directamente sobre papel, por períodos prolongados.

Ingredientes del Engrudo de Almidón de Trigo

AYTEX-P es un almidón de trigo no modificado y extremadamente purificado. Contiene entre 87 y 91% de

almidón, 9 a 13% de humedad y menos de 1% de fibra, proteína y materia mineral proveniente del germen de trigo. Se encuentran en el comercio también otras fuentes de almidón de trigo purificado que sirven para alimentos, las que pueden ser más accesibles.

Emplee agua destilada para evitar introducir contaminantes en el engrudo.

Equipos y Materiales

- agua destilada
- almidón de trigo
- olla para baño maría (de vidrio o acero inoxidable) o cacerola (de tipo casero, de 2 a 3 litros de capacidad)
- cubeta Pyrex graduada (500 mi o 600 mi de capacidad)
- cuchara plástica o metálica
- fuente de calor (anafre de un solo quemador o cocina casera)
- recipiente de almacenamiento (de vidrio, plástico o cerámica, con tapa no metálica)
- colador (fino, de rejilla no metálica)
- pesa (optativa)

Cómo Preparar el Almidón de Trigo

Pese 30 gramos de polvo de almidón. Si no dispone de una pesa, puede

calcular que los 30 gramos alcanzan a llenar hasta la marca de 50 ml en una cubeta graduada.

Ponga los 30 gramos de polvo de almidón en un recipiente de vidrio o plástico.

Usando una cubeta graduada, mida 300 ml de agua destilada. Gradualmente, vierta 50 ml de esta agua en el recipiente que contiene el polvo de almidón, revolviendo todo el tiempo hasta que se hayan disuelto los grumos y la mezcla esté lisa. Cubra la mezcla y déjela reposar.

Cómo Cocer el Almidón de Trigo

El engrudo se puede preparar en una olla para baño maría, o bien empleando el siguiente procedimiento.

Vierta los 250 ml de agua restantes en una cubeta. Coloque esta última dentro de una cacerola que contenga suficiente agua como para que la cubeta quede rodeada, pero no flote ni se vuelque. Haga hervir el agua de la cubeta. Revuelva la mezcla de almidón y agua y viértala en el agua hirviendo de la cubeta - aproximadamente 25 ml cada vez - revolviendo todo el tiempo a medida que se espesa. Cuando haya agregado toda la mezcla de almidón y agua, continúe calentando y revolviendo otros cinco a diez minutos. Retire la cubeta que contiene el engrudo y déjelo enfriar.

Cómo Adelgazar el Engrudo

Cuando el engrudo alcance la temperatura ambiente, se habrá espesado considerablemente. Si está muy grueso como para realizar un procedimiento determinado, adelgácelo añadiendo agua destilada y revolviendo vigorosamente. Al adelgazar el engrudo en este momento por lo general se forman grumos, los que pueden eliminarse pasándolo por un colador. Se puede diluir el engrudo otras veces simplemente agregando agua y revolviendo; no debieran volver a aparecer grumos.

Almacenamiento

Guarde el engrudo en un recipiente de vidrio, cerámica o plástico con tapa no metálica, que haya sido esterilizado con agua hirviendo. A temperatura ambiente, el engrudo dura al menos tres días, mientras que en el refrigerador se mantiene por siete días como mínimo. El engrudo guardado debe pasarse por un colador y adelgazarse antes de utilizarlo. Además, debe eliminarse en cuanto se separa o se pone rancio.

Proveedores

AYTEX-P almidón de trigo (orden mínima de 1 libra):

TALAS (Technical Library Services)
213 West 35th Street
New York, NY
10001 U.S.A.
(212) 736-7744

Almidón de trigo:

University Products of Canada
Division of BFB Sales
6535 Mill Creek Drive, Unit # 8
Mississauga, ON
L5N 2M2
Toll-free: 1-800-667-2632
Tel.: (416) 858-7888
FAX: (416) 858-8586

también en: supermercados, tiendas de comida naturista

Cacerolas, cucharas, recipientes extra, colador, calentador:

tiendas para cocina, ferreterías,
tiendas de departamento

Cubeta graduada de Pyrex:

proveedores de instrumental científico y quirúrgico, farmacias, tiendas para cocina

Agua destilada:

farmacias, supermercados

Pesas:

proveedores de material científico, tiendas para cocina y baño

Referencias

Clapp, Anne F. *Curatorial Care of Works of Art on Paper*. New York: Nick Lyons

Books, c. 1987.

Ellis, Margaret Holben. *The Care of Prints and Drawings*. Nashville, Tennessee: The American Association for State and Local History, 1987.

Holm, Suzanne-Marie. *Le montage et l'encadrement des œuvres sur papier*. Québec, Ministère des Affaires culturelles, 1986.

Smith, Merrily A. and Margaret R. Brown. *Matting and Hinging of Works of Art on Paper*. Washington: National Program Office, Library of Congress, 1981.

Versión disponible en inglés y francés en Government of Canada, Canadian Conservation Institute www.cci-icc.gc.ca
Versión en español disponible en www.cncr.cl

Versión en español traducida e impresa por CNCR- DIBAM. Traducción financiada por FUNDACIÓN ANDES.

© Government of Canada, Canadian Conservation Institute (CCI), edición en inglés y francés.

© Centro Nacional de Conservación y Restauración (CNCR), 2ª ed. en español, 2014.

ISSN 0717-3601

Permitida su reproducción citando la fuente