

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Пищевая добавка, гуаровая камедь Guar gum от ILbakery, натуральный растительный гидроколлоид, загуститель, стабилизатор консистенции, влагоудерживающий агент, эмульгатор.

Описание

Пищевая добавка, полисахарид, гуаровая камедь Guar gum от ILbakery, натуральный гидроколлоид, получаемая экстракцией из семян зернобобовой культуры, известной как гуар, или гороховое дерево. Предназначена для загущения, способствующая повышению вязкости и придания текстуры, эмульгирования, водосвязывания. В пищевой промышленности при производстве сыров, мороженого, кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий, начинок для пирогов, безалкогольных напитков, а также мясных продуктов в качестве натурального загустителя, стабилизатора, при изготовлении соусов, кетчупов,

Органолептика и внешний вид

Серовато или желтовато-белый порошок почти без запаха.

Состав

Гуаровая камедь E412 - загуститель, стабилизатор, влагоудерживающий агент

Преимущества использования

Гуаровая камедь Guar gum от ILbakery:

- хорошо растворяется в холодной (при t 25 C) и горячей воде (t 90 C), в том числе подкисленной. При набухании в холодной воде максимальная вязкость может быть достигнута через 1-2 часа. В течение суток вязкость увеличивается на 25-30%.

- сохраняет свои свойства в соленых средах, в кислых средах, где pH равен или выше 4, не теряет своих свойств, при более низком уровне pH (меньше 4), может частично или полностью утрачивать свои свойства. Стабильна при нагревании (но при t выше 100 С сила камеди частично ослабевает)
- не образует желе и предотвращает синерезис (самопроизвольное отделение жидкости от смеси).
- Высокая вязкость, обладает псевдопластичными и тикструпными свойствами (т.е. теряет вязкость при длительном механическом воздействии на раствор с камедью, и восстанавливает свои свойства в состоянии покоя).
- Гуаровая камедь может быть использована в смеси с другими гидроколлоидами, такими как агар, каррагинан, ксантановая камедь, камедь рожкового дерева, пектин, метилцеллюлоза и другими. Комбинации гидроколлоидов в большинстве случаев способствуют взаимному усилению проявляемых функционально-технологических свойств.
- При использовании пищевой добавки в процессе охлаждения продукта происходит замедление образования ледяных кристаллов.
- Используя в качестве стабилизатора и загустителя, придает готовому продукту привлекательный внешний вид, продлевает сроки годности, регулирует текстуру, кристаллизацию, ретроградацию крахмала, предотвращает черствение, расслоение и осаждение в массе, повышает устойчивость к замораживанию и оттаиванию, сохраняет стабильную консистенцию замутненных безалкогольных напитков и соков.

Пропорции

Рекомендуемая норма внесения от 0,1 до 2% от массы продукта. В большинстве пищевых продуктов массовая доля ка-медей составляет 0,2-0,5%.

- соусов и майонезов-0,05-0,5%;
- хлебо-булочных и кондитерских изделий- 0,1-1%;
- глазурей -0,1-1%;

- фруктовые соки и концентраты 0, 2-0,25%;
- леденцы и конфитюры 0,1-0,200%;
- молочные продукты -0,2-0,4%;
- мороженое, сыры 0,2% - 0,4% ;
- замороженные продукты 0,1 - 0,2%;
- салатные заправки 0,1%- 0,15%;
- супы 0,15 - 0,25%.

Применение

Вносят в массу с другими сухими веществами, например, с сахарами. В небольшом количестве допустимо внесение “дождиком”. Либо через раствор.

Срок годности и условия хранения

Срок годности 18 мес. с даты производства. Хранить сухую смесь при температуре не выше + 20 С и не ниже - 15 С и относительной влажности не более 75%. Вскрытую упаковку использовать в течение всего срока годности с даты выпуска и по ее окончании. Не использовать продукт после истечения срока годности. Вскрытую упаковку необходимо плотно закрывать, для предотвращения попадания кислорода, во избежание ухудшения качества продукта и его свойств.

Энергетическая ценность

В 100 гр продукта содержится: Белки: 4.6 г; Жиры: 0.5 г Углеводы:0 г. Ккал на 100 г:20 кКал

Фасовка

Металлизованные пакеты по 100 гр, ПЭТ банки по 500 гр.

Внимание! Может содержать следы орехов, глютена, яичных продуктов, крахмалов