

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Пищевая добавка, ксантановая камедь Xanthan gum от ILbakery, натуральный растительный гидроколлоид, загуститель, стабилизатор консистенции, влагоудерживающий агент, гелеобразователь.**

### Описание

Пищевая добавка, полисахарид, ксантановая камедь Xanthan gum от ILbakery, натуральный гидроколлоид, получаемый путем ферментации глюкозы или сахарозы бактериями *Xanthomonas campestris*. Применяется в качестве стабилизатора консистенции, загустителя, текстуратора, связующего агента, носителя-наполнителя.

Используется в кондитерском производстве пен, муссов, суспензий, для стабильности белковых сбивных масс, суфле. В масложировом и молочном производстве: йогурты, соусы, майонезы, веган масло и спреды, растительное молоко и пр. А также в кулинарии и консервации фруктово-ягодных и овощных блюд; в алкогольной промышленности.

### Органолептика и внешний вид

Серовато-белый или белый порошок без запаха и вкуса.

### Состав

Ксантановая камедь E415 - загуститель, стабилизатор, гелеобразователь, влагоудерживающий агент

### Преимущества использования

Ксантановая камедь Xanthan gum от ILbakery:

- хорошо растворима в холодной и горячей водной системе, образуя высоковязкие псевдопластичные растворы даже при низкой концентрации.

- под действием кислот (не меняется в интервале pH от 2 до 12), солей, сахара, молока, при нагревании и механическом воздействии вязкость не меняется;
- благодаря высокой стабильности в растворах ксантановая камедь применяется для загущения сильнокислых, соленых, спиртосодержащих продуктов и напитков, оказывая стабилизирующее действие на эмульсии, суспензии и пены;
- водные растворы ксантана совместимы с этанолом;
- Xanthan gum от ILbakery проявляет синергию с гуаром (E412), конжаком (E425), камедью рожкового дерева (E410), камедью тары (E417) и каппа-каррагинаном (E407). С камедью рожкового дерева, ксантан образует плавящиеся при 80—90°C гели.
- не образует желе и предотвращает синерезис (самопроизвольное отделение жидкости от смеси).
- снижает калорийность в блюдах,
- При использовании пищевой добавки в процессе охлаждения продукта происходит замедление образования ледяных кристаллов.
- стабилизирует консистенцию готового теста, регулирует уровень влаги в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях, а также в замороженном тесте, продлевает сроки годности и свежести продуктов;
- 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 и алкогольных 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-0,1-0,4%;
- хлебо-булочных и кондитерских изделий- 0,1-0,5%;
- глазурей -0,1-1%;
- фруктовые соки и концентраты 0, 1-0,2%;
- джемы и конфитюры, овощные консервы 0,1-0,2%;
- молочные продукты -0,2-0,4%;
- мороженое, сыры 0,05% - 0,4% ;
- замороженные продукты 0,1 - 0,2%;
- соки и напитки-0,2-0,5%

### **Применение**

Вносят в массу с другими сухими веществами, например, с сахарами. В небольшом количестве допустимо внесение “дождиком”, активно помешивая. 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: 5 г; Жиры: 1 г; Углеводы:28 г. Ккал на 100 г:120

### **Фасовка**

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

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