

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