

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

**Пищевая добавка, камедь рожкового дерева Locust bean gum от ILbakery, натуральный растительный гидроколлоид, загуститель, стабилизатор консистенции, гелеобразователь, влагоудерживающий агент, носитель, наполнитель.**

### Описание

Пищевая добавка, полисахарид, камедь рожкового дерева **Locust bean gum от ILbakery**, натуральный гидроколлоид, полученный из бобов рожкового дерева. Предназначена для загущения и гелеобразования, придания текстуры и водосвязывания. Применяется в пищевом производстве масложировых продуктов, для загущения и снижения калорийности, таких как маргарины и спреды; молочных и кондитерских изделий, а также в кулинарии, при приготовлении различных соусов и придания блюдам необходимого загущения и текстуры, а также продления конечного срока годности продукта, за счет влагоудерживающих свойств камеди.

### Органолептика и внешний вид

Светло-кремовый порошок с типичным вкусом и запахом.

### Состав

Камедь рожкового дерева E410.

## Преимущества использования

### Камедь рожкового дерева **Locust bean gum** от **ILbakery**:

- сохраняет свои свойства как в кислой и соленой средах, так и при нагревании.
- Высокая вязкость (3100).
- Растворяется полностью только в горячей воде при температуре не менее 80-85 градусов Цельсия, образуя слабый гель, в холодной воде имеет способность к слабому загущению.
- Хорошо взаимодействует с другими коллоидами, усиливая их свойства, проявляя высокую синергию, например, с такими как ксантановая и гуаровая камеди, альгинатами, карагиннами, агарам и гелланом, может создавать с ними плотные и эластичные гели.
- В синергии с каппа-каррагинан, уменьшает синерезис второго.
- Образуемые гели из сочетаний камеди рожкового дерева и др. гидроколлоидов являются термообратимыми.
- 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%.

- В качестве вещества для образования мути в напитках и соках - менее 0,1%
- В формованных кондитерских изделиях (леденцовой карамели и же-лейных конфетах) - до 2,0%.
- В джемах и желе - 0,2-ДО 0,5%
- В плавленых сырах до 0,5%
- В производстве мороженого, йогуртов и муссах от 0,1 до 0,5 %.

## **Применение**

Вносят в массу с другими сухими веществами, например, с сахарами. В небольшом количестве допустимо внесение “дождиком”, активно помешивая, необходимо довести загущаемую систему до  $t$  85 С.

## **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 окончание. 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: 4,62%; Жиры: 0,65%; Углеводы: 49,08%. Ккал на 100 г: 222 кДж

## **Фасовка**

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

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

Допустимая суточная норма употребления E410 Камедь рожкового дерева составляет 20 мг на 1 кг массы тела.