

Изоаскорбат натрия (Эриторбат натрия) E - 316, для колбас и копчения



Київ, Україна

Цена:100 г - 30 грн.

Основные области применения:

- Улучшения формирования цвета мясopодуктов в процессе технологической обработки
- Стабилизации и повышения устойчивости цвета при хранении готовых мясopодуктов
- Ускорение посола мясного сыpья
- Улучшения вкусо-ароматических свойств готовых мясopодуктов.

Изоаскорбат натрия вносят в количестве - 55 г на 100 кг сыpья.

Изоаскорбат натрия способен замедлять процессы окисления органических соединений. В пищевой промышленности добавка E316 также используется в качестве подкислителя, стабилизатора окраски и регулятора кислотности. Применение добавки E316 в продуктах позволяет увеличивать их срок годности в несколько раз. Благодаря антиокислительным свойствам изоаскорбата натрия, добавка E316 сохраняет свежесть и аромат продуктов, предотвращая образование в них канцерогенных нитрозаминов.

В производстве мясной продукции пищевой антиоксидант не только сохраняет окраску мяса, но и ускоряет его посол или маринование, а также способствует улучшению вкусо-ароматических свойств. При использовании изоаскорбата натрия можно на треть снизить расходы нитритов.

Пищевая добавка разрешена для применения в Украине, России, в ЕС и США.

Отправка по Украине за счет покупателя.

Price: **30 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: неуместеннеуместен

Копченый Сергей

063-237-25-43