

Пшеничная клетчатка «Уницель ПФ500».



Київ, Україна

Пшеничные волокна «Уницель ПФ500» отличный текстурант, стабилизирующий агент, используя который можно добиться высоких органолептических показателей вырабатываемых фаршевых систем, позволяет достигнуть значительных выходов и необходимой структуры.

«Уницель ПФ500» характеризуется способностью быстро и надежно связывать и удерживать воду в соотношении 1:8, образует холодные и горячие жировые эмульсии 1:5 обладает высокой степенью диспергирования и скоростью набухания в том числе и в эмульсионных системах на основе животного и растительного белков и стабилизирует эти системы в широких диапазонах pH и температур.

Норма закладки составляет 1-6% в зависимости от количества свободной влаги, сухих веществ, а так же желаемой консистенции готового продукта.

Цвет: светло-бежевый до белого, порошкообразный

Запах и вкус: нейтральный, без вкуса и аромата

Гидратация: 1:8

Жирудерживание: 1:5

Дозирование: 1 – 6 % массы гот. продукта.

Состав: клетчатка пшеничная

Размер частиц: 90 микрометров

pH: 5, 0 – 7, 5

Белок: 0%

Жиры: 0%

Влага: 9%

Золы: 3%

Посторонние примеси: не допускаются

Произведен из генетически немодифицированных компонентов!

По желанию клиента предоставляем образцы.

Price: Договірна

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

ООО "Спайс Хаус" Виталий

(063)600-01-81

г. Киев, ул. Промышленная, 7
(с. м. Выдубичи)