

Аскорбиновая кислота



Київ, Україна

30 грн./100 г

Аскорбиновая кислота увеличивает срок хранения продуктов в несколько раз. Она замедляет ферментативное окисление вина, пива и безалкогольных напитков, предохраняет фрукты, овощи и продукты их переработки от потемнения при замораживании, консервировании и расфасовке, сохраняя в них витамины. Аскорбиновая кислота позволяет на треть снизить количество нитритов и нитратов, необходимых в мясных изделиях. Она обеспечивает устойчивый и равномерный посол, ускоряет процесс консервирования, замедляет образование метмиоглобина на поверхности мяса.

Аскорбиновую кислоту вносят в количестве 0,05% (50 г на 100 кг) к массе сырья

на последней стадии обработки фаршевой эмульсии – в конце куттерования или перемешивания, или в массажер, равномерно распределяя добавку по поверхности.

Хранить аскорбиновую кислоту необходимо в сухих прохладных, защищенных от света помещениях.

Price: **30 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: --

Копченый Сергей

063-237-25-43