

Ячменно-солодовый концентрат светлый

Ячменно-солодовый концентрат светлый представляет собой сладкий густой сироп светло-коричневого цвета, вырабатывается путём осахаривания крахмалов ячменния ферментами ячменного солода. Основной областью применения является замена традиционных и синтетических сахаров в хлебопечении, приготовлении различных сладостей и десертов. Благодаря высокому содержанию мальтозы (солодового сахара), ячменно-солодовые экстракты можно использовать в качестве здорового заменителя сахарозы и подсластителей.

Ячменно-солодовые концентраты способствуют более активному росту дрожжей, увеличивая тем самым объем выпечки, сохраняют мякиш и корочку эластичными. Помогают улучшить внешний вид, достичь равномерной пористости, хрустящей корочки красивого цвета, рыхлости, вкуса и длительного срока хранения хлебобулочных изделий. Ячменно - солодовые экстракты являются ценным источником полезных легкоусвояемых сахаров - мальтозы (до 50%), мальтотриозы (10%-18%) и в то же время отличаются низким содержанием глюкозы и фруктозы. 100 грамм ячменно-солодового экстракта содержат: Калий - 351 мг; Фосфор - 100 мг; Натрия - 85 мг; Магния - 37 мг; Кальция - 10 мг;

С использованием ячменно - солодовых экстрактов производят:

Хлебобулочные изделия; Сухие (зерновые) завтраки, зерновые хлопья, козинаки; Зерновые батончики, гранола, снеки и мюсли; Пряники, печенье, крекеры, кексы, галеты, бисквиты; Продукты для детского, спортивного и диабетического питания; Мороженое; Пиво по сокращённому циклу; Солодовый виски на ячменной основе с укороченным циклом производства

№	Наименование показателя	Фактические значения по ТУ 10.89.19-001-0187167001-2018
1.	Внешний вид	Густая вязкая жидкость
2.	Вкус и запах	Сладкий солодово-хлебный
3.	Цвет	Светло-коричневый
4.	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	78,0
5.	Массовая доля редуцирующих веществ, %, не менее	75,0
6.	Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %	1,3
7.	Реакция среды, pH	4,0-6,5
9.	Механические примеси	Отсутствует
10.	Состав	Солод пивоваренный ячменный, ячмень, вода
11.	Условия хранения	Хранить при температуре от минус 20°С и не выше плюс 25°С, относительной влажности воздуха не выше 75%, предохранять от воздействия прямых солнечных лучей
12.	Срок годности	12 месяцев со дня выработки
13.	Пищевая ценность на 100 г продукта	Углеводы - 76,0 Белки - 1,2
14.	Энергетическая ценность	290 кКал/1213 кДж