

Дистиллированный моноглицерид (пищевая добавка)

Описание: дистиллированный моноглицерид Тип P(V)S представляет собой эмульгатор, изготовленный из гидрогенизированного пальмового масла.

Широко применяется в пищевой промышленности. Добавка эмульгаторов в сухие полуфабрикаты для выпечки позволяет уменьшить размер жировых шариков и обеспечивает их равномерное распределение, что ускоряет и облегчает получение однородного теста или эмульсии. Взаимодействие эмульгаторов с белками муки укрепляет клейковину, что в производстве мучных кондитерских изделий приводит к увеличению удельного объема, улучшению пористости, структуры мякиша, замедлению черствения.

Область применения: хлеб, маргарин, мучные кондитерские изделия, кофе, картофельные хлопья, арахисовое масло, макаронные изделия, мягкие конфеты и т.д.

Преимущества:

- получение тонкодисперсных и стабильных эмульсий;
- равномерное распределение компонентов в продукте;
- повышается газоудерживающая способность муки;
- мелкие, равномерные поры в готовой продукции;
- большой удельный объем хлеба;
- продление сроков свежести готовых изделий.

Органолептические свойства:

Внешний вид	порошок
-------------	---------

Цвет	белый
------	-------

Физико-химические показатели:

Содержание моноглицеридов, %, не менее	95,0
--	------

Кислотное число, мг КОН/г, не более	3,0
-------------------------------------	-----

Йодное число, г 1г/100 г, не более	2,0
------------------------------------	-----

Свободный глицерин, %, не более	1,0
---------------------------------	-----

Токсичные элементы:

Всего тяжелых металлов (РЬ), мг/кг, не более	10
--	----

10 Мышьяк (As), мг/кг, не более	2
---------------------------------	---

Свинец (РЬ), мг/кг, не более	2
------------------------------	---

Ртуть (Нд), мг/кг, не более	1
Кадмий (Cd), мг/кг, не более	1

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	1*10 ³
Дрожжи, плесени в сумме, КОЕ/г, не более	500
БГКП (колиформы) не допускаются в, г	0,1

Пищевая ценность на 100 г:

Белки, г	0
Жиры, г	100
в т. ч. насыщенные жирные кислоты, г	100
Углеводы, г	0
Натрий, мг	5
Энергетическая ценность, {кал/кДж	890/3740