

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Альгинат натрия (E401)

Внешний вид: желтовато-белый, иногда с сероватым оттенком, волокнистый порошок, гранулы или пластинки.

Альгинат натрия E401 представляет собой полисахарид, состоящий из остатков D-маннуроновых и L-гулууроновой кислот. Применение альгинат натрия основано на способности образовывать гели, т.е. как загуститель, желирующее вещество и эмульгатор консистенции.

Альгинат натрия E401 нашел широкое применение при производстве безалкогольных напитков в качестве замутнителя.

Альгинат натрия как пищевая добавка используется при изготовлении мармелада, конфет, желе, джемов, осветления соков, замутнения безалкогольных напитков, при производстве майонезов и соусов, мясных и рыбных студней, а также пищевых концентратов. Обычно рекомендуется использование 0,2-0,5% альгината натрия.

Свойства:

- загуститель и стабилизатор;
- гелеобразователь;
- средство для капсулирования;
- влагоудерживающий агент;
- хорошо растворяется в воде;
- удерживает воду;
- обладает стабилизирующими и эмульгирующими свойствами;
- желирующее вещество.

Упаковка: продукт расфасован в многослойные бумажные мешки по 25 кг.

Условия хранения: при температуре 10-25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности: 24 месяцев от даты изготовления в оригинальной упаковке.