

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Глютен пшеничный сухой (пшеничная клейковина)

Описание продукта

Глютен пшеничный сухой (пшеничная клейковина) – водонерастворимый белок растительного происхождения, в процессе гидратации набухает и образует волокна. Функциональные свойства глютена заключаются в высокой (180-200%) абсорбционной способности, образовании стабильной упруго-эластичной структуры и термоустойчивости при 85°C.

Неудовлетворительное качество сырья для производства продуктов питания, в том числе и хлебобулочных изделий, вынуждает производителей использовать новые подходы для обеспечения их высокого качества и пищевой ценности, для достижения этих целей и используют пшеничный глютен.

Высокое качество глютена – гарантия стабильного качества продукта.

Область применения

Наибольшее количество клейковины в мире применяется:

- при хлебопечении, при изготовлении булочек, хлеба, кексов, печенья непосредственно на хлебопекарных предприятиях;
- при изготовлении теста для макаронных изделий и разнообразных равиолей (пельменей, вареников и т.д.), пиццы;
- для обогащения муки на мукомольных предприятиях, при производстве макаронных изделий;
- при изготовлении фарша для колбасных изделий (вареные и полукопченые колбасы и полуфабрикаты), рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте;
- при производстве сыров, кормов и пищевых имитаторов ("дары моря" и т.д.);
- сухая клейковина может заменять соевый изолят или соевую муку;
- для панировки и глазировки пищевых продуктов

Дозировка

- 1-3% (при переработке муки с пониженным содержанием клейковины при всех способах тестоприготовления (опарном, безопарном, ускоренном);
- до 2% (для улучшения физических и реологических свойств теста и качества хлеба из пшеничной муки);
- 4-6% (для улучшения структуры пористости и удельного объема хлеба при переработке муки с низкими хлебопекарными свойствами);
- для производства пельменного теста и макаронной муки оптимальное содержание клейковины в муке составляет приблизительно 28-30%;
- 2-20 % (при приготовлении печенья);
- 5-50 % (для приготовления начинок для мучных кондитерских изделий);

- 1-2% (при изготовлении пиццы);
- 3-6% (при производстве плавленых сыров);
- 2-6% в сухом виде (при приготовлении мясного и сосисочного фарша)

Качественные характеристики

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Внешний вид	однородный сыпучий порошок
Цвет	от кремового до желтого или светло-коричневого
Запах и вкус	свойственный сухому пшеничному глютену без посторонних привкусов и запахов
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, % не более	10,0
Массовая доля белка в пересчете на а.с.в., % не менее	70,0
Массовая доля общей золы в пересчете на а.с.в., % не более	2,0
Время агломерации, сек, не более	40
Абсорбционная способность по воде, %, не менее	150
Пищевая ценность на 100 г продукта	белки – 70 г, углеводы – 18 г
Энергетическая ценность на 100 г продукта	352 ккал/1495 кДж
Микробиологические показатели и показатели безопасности	
По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	
Продукт не содержит ГМО! Является аллергеном.	

УПАКОВКА

Многослойные бумажные мешки массой нетто 25 кг или 22,7 кг.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Срок хранения 24 месяца с даты изготовления.

Хранить в сухих проветриваемых складах без постороннего запаха, не зараженных вредителями мучными вредителями, при температуре не выше 25°C относительной влажности воздуха не более 70%.