

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Гуаровая камедь 5800 (Е 412)

Страна изготовитель: Индия

Характеристика продукции:

Состав: гуаровая камедь представляет собой смесь
высокомолекулярных полисахаридов растительного происхождения

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, % не более	10,0
Массовая доля золы, % не более	1,5
Массовая доля белка % не более	5,0
Массовая доля нерастворимых веществ, % не более	4,0

Органолептические показатели

Показатель	Характеристика показателя
Внешний вид	Мелкодисперсный свободно сыплющийся порошок
Цвет	Светло-кремовый
Запах	Не выраженный

Физико-химические и санитарно-гигиенические показатели

Наименование показателя		Значение показателя для
Физико-химические показатели		
РН 1 %-ного раствора		6-7
Вязкость, не менее		5800
Проходимость через сито 200 меш, %		96
Микробиологические показатели		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5 x 10 ³
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БКПП (колиформы)	0,01
	E. Coli	1,0
	Патогенные, т.ч. сальмонеллы	25
Плесени/дрожжи, КОЕ/г, не более		500
Токсичные элементы (мг/кг)		
Свинец		0,5

Область применения и назначение:

В пищевой промышленности при производстве мясных продуктов в качестве натурального загустителя, стабилизатора, при изготовлении соусов, кетчупов, сыров, мороженого, макаронных и хлебобулочных изделий, начинок для пирогов, безалкогольных напитков, кормов для животных.

Упаковка: Многослойные крафт – мешки.

Срок и условия хранения:

Хранение осуществляется в сухих складских помещениях в укупоренном состоянии при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха менее 75 %.

Гарантийный срок хранения составляет 24 месяцев со дня выработки.

Норма расхода:

Расход гуаровой камеди при изготовлении:

- мясных продуктов 200-400 г на 100 кг сырья
- соусов и майонезов, 50 –500 г на 100 кг массы
- хлебо-булочных и кондитерских изделий, глазурей 100-1000 г на 100 кг массы
- фруктовые соки и концентраты 200-250 г на 100 кг массы
- леденцы и конфитюры 100-200 г на 100 кг массы
- молочные продукты, мороженое, сыры 200-400 г на 100 кг
- замороженные продукты 100-200 г на 100 кг
- салатные заправки 100-150 г на 100 кг
- супы 150-250 г на 100 кг

Свойства и технологические рекомендации по использованию гуаровой камеди при производстве мясных продуктов:

Гуаровая камедь используется в качестве загустителя, структурообразователя, стабилизатора при производстве:

- вареных колбасных изделий; - полукопченых колбас;
- рубленых охлажденных и замороженных полуфабрикатов;

Гуаровая камедь хорошо диспергирует, набухает в горячей и холодной воде с образованием вязких коллоидных растворов. При набухании в холодной воде максимальная вязкость может быть достигнута через 1-2 часа.

Растворы гуаровой камеди стабильны при температуре не выше 90 °С и pH выше 4.

Гуаровая камедь может быть использована в смеси с другими гидроколлоидами, такими как агар, каррагинан, ксантановая камедь, камедь рожкового дерева, пектин, метилцеллюлоза и другими. Комбинации гидроколлоидов в большинстве случаев способствуют взаимному усилению проявляемых функционально-технологических свойств.

Добавление гуаровой камеди при производстве мясных продуктов обеспечивает:

- значительное увеличение вязкости фарша;
- снижение синерезиса гелей каррагинанов в составе продуктов при хранении;
- уменьшение потерь влаги при термообработке продуктов и в процессе последующего хранения.

В большинстве случаев гуаровая камедь рекомендована для использования в продуктах, изготавливаемых с каррагинанами. При использовании камедей фарши колбас с каррагинанами приобретают вязкую и плотную консистенцию. В результате исключаются нарушения процесса шприцевания фарша в оболочку и возможные дефекты продуктов.

Введение камеди в состав колбасных изделий, вырабатываемых с каррагинаном, способствует также образованию плотной эластичной структуры колбас, стабильной при хранении. Особое значение это имеет для сосисок и сарделек, вырабатываемых в проницаемых оболочках с заменой мясного сырья.

Добавление камедей в фарш полукопченых колбас позволяет получить монолитную структуру продуктов.

Гуаровую камедь добавляют при фаршесоставлении продуктов на начальном этапе процесса после закладки нежирного сырья, раствора нитрита натрия, фосфатов и каррагинанов.

Набухание камеди происходит в процессе фаршесоставления, к концу которого фарш приобретает необходимые структурно-механические характеристики, однако максимальная вязкость фарша с гуаровой камедью достигается через 1 – 4 часа выдержки и зависит от количества камеди, температуры выдержки, размера частиц камеди, скорости перемешивания фарша.

Расход гуаровой камеди при производстве мясных продуктов составляет 0,5 % к массе фарша.

В смеси с каррагинанами гуаровую камедь рекомендуется использовать в соотношении 1 часть камеди на 3 части каррагинана, при этом рецептурное количество гидроколлоидов не изменяется.

Например: на 100 кг основного сырья для увеличения выхода и получения стабильной структуры продукта добавляют 200 г каррагинана с гидратацией 1 : 60 и 12 литров воды.

Для удешевления продукта и стабилизации структуры колбасных изделий рекомендуется использовать 150 г каррагинана (гидратация 1 : 60) и 50 г гуаровой камеди. Количество воды, добавляемой на гидроколлоиды, в этом случае составит 11 л.