

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Хитозан

Применение: хитозан – это измененный натуральный биополимер полученный методом деацетилирования хитина – основного компонента раковин ракообразных.

Использование хитозана в пищевой отрасли широкое благодаря биологической активности и функциональным свойствам. Антимикробная активность и пленкообразующие свойства хитозана обуславливают его применение как пищевого консерванта или материала для покрытий натурального происхождения. Применяют хитозан для улучшения качества и срока хранения различных пищевых продуктов сельского хозяйства, свинины и морских продуктов.

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Фактическое значение
Деацетилирование	Более 85%
Влага	Менее 10%
Зола	Менее 2,0
Вязкость (1% хитозана, 1% уксусной кислоты, 20 С)	20-500 мПа*с
Мышьяк	Менее 1,0 мг/кг
Свинец	Менее 0,5 мг/кг
Ртуть	Менее 0,3 мг/кг

Упаковка: барабаны, масса нетто – 25 кг;