

## **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:**

| <b>Наименование показателя</b>                    | <b>Фактическое значение</b> |
|---|-----------------------------|
| 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;