

**СПЕЦИФИКАЦИЯ: Каррагинан Каппа Полурафинированный BLG BLK2120****Страна-производитель:** Китай

**Описание:** хорошо растворим в воде (горячая вода, 60-80°C). Точка гелеобразования 35-40°C (но зависит от дополнительных факторов наличия ионов калия, кальция, натрия и т.д.); каппа каррагинан растворим в горячем молоке (70-80°C), при 80°C гель плавится в раствор, образуя термически обратимые гели, при условии небольшого содержания в продуктах сухих веществ полурафинированный каррагинан образует гели в широком диапазоне pH, сохраняя при этом термореверсивность гелей, самые крепкие студни каппа-каррагинан дает при взаимодействии с ионами калия и кальция

**Сертификат анализа:**

Наименование показателя	Стандарты	Результат анализа
Внешний вид	желтоватый порошок	соответствует
Размер частиц (mesh)	90% проходит через сито 120 mesh	96,82%
Вязкость, 1,5%, 75°C, mPa.s)	≥ 5	44
Влажность, (%)	≤ 10	7,62
Общее содержание золы (%)	15-40	20,4
Прочность геля (1.5% w/w, 0.2% KCl, g/cm <sup>2</sup> )	≥ 500	605
Зола, не растворимая в кислоте (%)	≤ 1	соответствует
pH Level	8~11	9,8
Содержание мышьяка (ppm)	≤ 3	1,444
Содержание свинца (ppm)	≤ 5	0,761
Содержание ртути (ppm)	≤ 1	0,032
Содержание кадмия (ppm)	≤ 2	1,113
Общее количество бактерий (cfu/g)	≤ 5,000	100
Дрожжи и плесени	≤ 300	100
E. coli (cfu/g)	отрицательно в 5 гр.	отсутствует
Salmonella (cfu/g)	отрицательно в 10 гр.	отсутствует

**Области применения:** полурафинированный каррагинан используется более часто как стабилизационная система в мясной промышленности. В молочной промышленности для придания

необходимых заданных свойств конечному продукту. Сливки для взбивания, молочно-шоколадные напитки (концентрации 0.01 – 0.03%), муссы, шоколадное молоко, сырные пасты (0.3, -0.6%), молочные десерты, мороженое и другие изделия из молока. В хлебобулочной промышленности каррагинан добавляют в тестовые массы для сохранения и продления свойств свежего хлебного и кондитерского изделия. Каппа-каррагинан используют в качестве суспендирующего для фруктовых частиц в желе. Для изготовления питьевых йогуртов, сметанных продуктов лучше использовать каррагинаны с хорошим водосвязыванием, высокой эмульгирующей способностью, который сохраняет глянец продукта, не дает реакции на йод. Для йогуртов йота-каррагинан используют в процентовке 1.3%. Для жидких молочных продуктов используется каппа-каррагинан в низких концентрациях 0.01 – 0.03%.

**Срок годности:** 2 года с даты производства