

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Клетчатка пшеничная «Гратен 200»

Описание продукта: пшеничная клетчатка - это натуральный продукт, высокомолекулярное соединение. Клетчатка состоит из балластных веществ и имеет большое значение с точки зрения биологической ценности и принципов здорового питания. Клетчатка является пищевыми волокнами и разрешена к применению как пищевая добавка. Она служит не только для обогащения продуктов балластными веществами, но и предлагает целый ряд функциональных и технологических решений.

Качественные характеристики:

Наименование показателя	Значения показателя
Внешний вид	сухой сыпучий продукт без комкования
Цвет	светло-бежевый
Запах	легкий аромат входящих компонентов, продукт без затхлых, плесневелых и других осторонних запахов.
Массовая доля влаги, %	8,52
Насыпная плотность гр/см ³	0,475
Средний размер волокон, мкм	200
Содержание пищевого волокна, % не менее	96
Уровень pH	5,0-7,9
Кислотное число мг/КОН	3,6
Водопоглатительная способность	7
Зольность, %	1,23
Витамин В1, мг/100 гр	10,5
Витамин В2, мг/100 гр	13,5
Витамин РР, мг/100 гр	10,5

Главная функциональная особенность клетчатки – ее высокая влагосвязывающая и жиросвязывающая способность. Так как волокна клетчатки имеют капиллярную структуру, удержание воды происходит не только поверхностью волокон, но и внутри капиллярных каналов, в результате чего, влага равномерно распределяется и прочно удерживается в образовавшемся трехмерном каркасе, улучшая структуру готового продукта. Добавление всего 2% пищевых волокон значительно повышает показатель водосвязывания в пищевой системе. Так как жидкость транспортируется в сердцевину волокон целлюлозы по капиллярам, консистенция не подвергается никакому отрицательному воздействию, и таким образом обеспечивается стабильность продукта. Благодаря абсорбирующим свойствам волокон значительно сокращаются проблемы с расслоением пищевых эмульсий. Степень связывания жира клетчаткой на прямую зависит от длины волокна (максимум 1:12). В отличие от большинства других набухающих и водопоглощающих средств, клетчатка нерастворима в воде и жире. Это позволяет достичь хорошего связывания воды при одновременном улучшении консистенции.

Преимущества применения:

- применение пищевых волокон - клетчатки позволяет улучшить экономические показатели производства за счет снижения себестоимости и повышения качества готовых мясопродуктов;
- снижение себестоимости мясных изделий достигается за счет: максимального использования жирного сырья благодаря высокой жиросвязывающей способности;

снижения расхода дорогостоящего мясного сырья благодаря высокой влагосвязывающей способности клетчаток;

- повышение качества готовой продукции достигается за счет: улучшения консистенции и сочности готового продукта; снижения калорийности; предотвращения бульонно-жировых отеков.

Пищевая и биологическая ценность мясных изделий с применением пищевых волокон позволяет создавать мясные продукты лечебного и профилактического назначения.

Пищевые волокна - клетчатка, введенные в рецептуру в количестве до 3%, позволяют улучшить физиологические и питательные аспекты готового продукта за счет:

улучшения метаболических процессов организма; выведения из организма человека канцерогенных веществ, тяжелых металлов; обогащения готовых продуктов жизненно необходимыми балластными веществами.

Условия хранения: температура не выше 25С, относительная влажность воздуха не выше 75 %.

Гарантийный срок: 12 месяцев