

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Коньячная (конжаковая) камедь (вязкость 36000)

Конжаковую камедь добывают из клубней корней трехлетних травянистых растений, которые специально выращиваются в восточных странах для получения этой пищевой добавки. По свойствам загустителя эту добавку можно поставить между гуаровой и ксантановой камедью.

При активном помешивании и нагревании конжаковая камедь хорошо растворяется, выявляя свойства загустителя. В холодной воде она просто набухает, ну а если добавить в раствор немного щелочи, то образуется гель, который впоследствии будет практически невозможно расплавить даже при высокой температуре.

На вид она представляет собой порошок белого или светлого кремового цвета с едва уловимым запахом. В составе добавки может содержаться до 10% белков и золы, а также несколько процентов крахмала и примеси солей кальция. Стоит отметить, что соли никак не влияют на свойства камеди в качестве загустителя. Основным ингредиентом в составе вещества считается хитозамин, который отвечает за растворение камеди в воде. Кроме того, в состав добавки входит спирт, с помощью которого осаждают и высушивают глюкоманнан.

Пищевую добавку E-425 (коньячная камедь, конжак, конжаковый глюкоманнан) наиболее часто используют в пищевой промышленности для производства продуктов восточной кухни, в частности стеклянной лапши. Также активно используется коньячная камедь для таблетирования веществ в медицинской отрасли и в продаже средств для похудения в качестве средства, прекрасно понижающего аппетит. Это происходит потому, что конжаковая камедь разбухает в желудке и не дает другим веществам активно усваиваться организмом. Кроме того, эту добавку используют в производстве обезжиренных продуктов, а также содержащих низкое количество жиров в качестве их заменителя. Для изготовления кондитерских изделий камедь применяют при создании нужной густоты консистенции.

При высоких содержаниях pH конжаковая камедь имеет наиболее высокое желирующее свойство, поэтому ее можно использовать для изготовления жевательных конфет, желе, йогуртов и так далее. Самой низкой концентрацией образования геля с примесью этой добавки считается уровень в 0,6% (ПКГ). Отличительной особенностью этой добавки можно считать высокий уровень вязкости даже в небольших дозах консистенции. Камедь также называют конжаковой мукой из-за ее высокого содержания сухих веществ (75%).

Коньячную камедь применяют:

- в продуктах типа «Light» для замены растительных жиров в рецептуре;
- в низкожирных мясных и рыбных продуктах для частичной замены жира;
- в мясной и рыбной промышленности, как влагоудерживающий агент и структурообразователь;
- в йогуртах и молочных десертах как гелеобразователь и улучшитель текстуры;

- в пастах как влагоудерживающий агент и структурообразователь;
- в напитках и соках для создания тела;
- при производстве жевательных конфет;
- в составе БАД-ов, для снижения сывороточного холестерина в крови.

Фасовка: продукт расфасован в многослойные бумажные мешки по 25 кг

Условия хранения: хранить при температуре 10-25°C и относительной влажности воздуха не более 75 %

Срок годности: 24 месяцев от даты изготовления в оригинальной упаковке