

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Соевая мука

Страна-производитель: Россия

Состав: мука соевая

Характеристики

Соевая мука – это натуральный пищевой продукт, полученный путем помола соевых бобов. Произведена из российской сои и не содержит генетически модифицированных организмов (НЕ ГМО).

Соевая мука – продукт высокой биологической ценности. В ней содержится белок, жир, лецитин и витамин Е. После очистки и измельчения благодаря новейшим технологиям помола в муке сохраняется высокая активность натуральных ферментов. Колебания в качестве продукта сводятся к минимуму посредством жесткого отбора на стадии сырья.

Применение и свойства

Энзиматически активную соевую муку в основном используют в тесте для белого хлеба и хлеба для тостов в целях отбелки мякиша. Фермент липоксигеназа катализирует пигмент бета-каротин: благодаря этой реакции тесто и готовый хлеб становится более светлым. Дополнительными преимуществами применения соевой муки являются увеличение закладки воды и улучшение подготовки теста.

Сертификат анализа:

Наименование показателя	Фактическое значение
Сырой протеин на сухое вещество, %	не менее 38
Жир на сухое вещество, %	не менее 17
Массовая доля влаги, %	не более 12
Сырая клетчатка на сухое вещество, %	не более 3,5
Пищевые волокна на сухое вещество, %	не более 3,5
Зола (минеральные вещества), %	не более 5
Углеводы (по разности), %	не менее 20
Калорийность, Ккал (Кдж)	440 ккал (1840 кДж)
Гранулометрический состав	65% < 150 мкм 95% < 329 мкм
Цвет	от светло-желтого до желтого, порошок однородного цвета по всей массе
Вкус	специфический вкус бобовых, возможна небольшая горечь, связанная с энзиматической активностью ферментов муки.
Активность фермента липоксигеназа	600 - 800 мкг/г
Срок хранения	12 месяцев
Температура хранения	10 - 25°C
Относительная влажность воздуха	не более 60%

Упаковка: многослойные бумажные мешки, масса нетто – 25 кг