

Пшеничная клейковина. Глютен



Алматы, Казахстан

Глютен пшеничный сухой (пшеничная клейковина) – натуральный продукт глубокой переработки зерен пшеницы, водонерастворимый белок растительного происхождения, в процессе гидратации набухает и образует волокна. Термином «клейковина» обозначаются белки фракции проламинов и глютелинов, причём большая часть клейковины приходится на долю первых. Функциональные свойства глютена заключаются в высокой (180-200%) абсорбционной способности, образовании стабильной упруго-эластичной структуры и термоустойчивости при 85°С.

Неудовлетворительное качество сырья для производства продуктов питания, в том числе и хлебобулочных изделий, вынуждает производителей использовать новые подходы для обеспечения их высокого качества и пищевой ценности. Для достижения этого и предназначена такая пищевая добавка, как сухая пшеничная клейковина.

В пищевой промышленности является белковым обогатителем, натуральным наполнителем, стабилизатором, пластификатором, загустителем, связующим веществом. Улучшает реологию (упругость) и качество теста, увеличивает его стабильность. При изготовлении пиццы улучшает консистенцию, уменьшает проникновение влаги из начинки в корку. Введение клейковины в состав «готовых завтраков», не только обогащает их белком, но и способствует связыванию витаминов и минеральных веществ. Клейковина является очень эффективной добавкой для связывания кусочков и обрезков мяса, уплотнения структуры фарша, облегчает процесс формования и препятствует появлению рыхлости в готовом продукте, что особенно важно при недостатке растворимого белка, при использовании мяса птицы мехобвалки или перегруженности рецептуры текстурированными белками. В продукте образует стабильный каркас при гидратации 1:3. Свойства пшеничной клейковины: - пенообразующая способность (образует пленки для удержания газа), - жиросвязывающая способность (связывание свободных жиров), - жироземлюлирующая способность (образование стабильных эмульсий), - гелеобразующая, водосвязывающая способность.

Для хлеба, дрожжевых и тестовых изделий наиболее важными группами являются проламины и глютелины. Именно они содержат белки, формирующие клейковину (глютен), которая придает пшеничной муке почти уникальную способность образовывать тесто, способное удерживать газовые пузырьки и увеличиваться в объеме под действием тепла и углекислого газа, выделяемого при дрожжевом брожении.

Клейковина обладает всеми этими свойствами и напрямую влияет на реологические свойства теста. Поэтому для улучшения свойств теста и качества используемой муки применяют глютен или сухую пшеничную клейковину.

Сухая пшеничная клейковина применяется для улучшения свойств хлебопекарной муки с недостаточным содержанием клейковины или с содержанием клейковины пониженного качества.

Использование сухой пшеничной клейковины позволяет:

- оптимизировать реологические свойства теста;
- увеличить водопоглощающую способность теста и повысить выход готовой продукции;
- повысить формоустойчивость и газодерживающую способность;
- улучшить качество готовой продукции;
- замедлить черствение готовых изделий;
- уменьшить крошковатость мякиша;
- повысить стабильность теста в замороженном состоянии;
- повысить качество слоеных изделий и изделий из дрожжевого теста;
- повысить содержание белка и пищевую ценность хлеба.

Наибольшее количество клейковины в мире применяется:

- при выпечке хлеба, при изготовлении булочек, хлеба, кексов, печенья непосредственно на хлебопекарных предприятиях;
- при изготовлении теста для макаронных изделий и разнообразных равиолей (пельменей, вареников и т. д.);
- большое количество используется непосредственно для обогащения муки на мукомольных предприятиях, при производстве макаронных изделий;
- при производстве мясных изделий, сыров, кормов и пищевых имитаторов («дары моря» и т. д.);
- сухая клейковина может заменять соевый изолят или соевую муку.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Сергеев Игорь

+77273648432

ул.Собинова 22