Крахмал модифицированный



Алматы, Казахстан

Модифицированный крахмал является отличным загустителем, стабилизатором, носителем и наполнителем, что делает его универсальным сырьем с практически безграничной областью применения. Модифицированный крахмал относится к разрешенным пищевым добавкам, является безопасным и безвредным для потребителей. Представляет нативный крахмал (кукурузный, картофельный, гороховый, пшеничный, тапиоковый и др.) с улучшенными характеристиками, а не продукт генной инженерии. Его получают из нативного (натурального) крахмала путем обработки последнего химическим или физическим способом, т. е. модификацией.
Чаще всего модификации подвергают картофельный и кукурузный нативные крахмалы, но также могут и другие виды, например: тапиоковый, пшеничный, рисовый.
Область применения модифицированного крахмала: конфитюры, повидло, фруктовые и овощные пюре, начинки, творожно - сливочные кремы, десерты - с его помощью добиваются нужной консистенции; печенье, вафли, бисквиты - добавление в выпечку крахмала уменьшает клейковину теста, позволяет сократить количество жира и сахара; маргарин и спред - крахмал используется как эмульгатор жира; колбасные изделия - крахмал кладут для связывания излишней влаги; кетчупы, майонезы, йогурты, мороженое, консервы, детское питание и пр. Содержание модифицированного крахмала в пищевых продуктах официально разрешено, следовательно, пищевая добавка признана безопасной.

Цена: Договорная	Тип объявления: Продам, продажа, продаю	Торг: --
Сергеев Игорь	**+77273648432**	**ул.Собинова 22**