

Глютен пшеничный



Алматы, Казахстан

Глютен пшеничный, так же известен как пшеничная клейковина — это натуральный эко продукт.

Пищевой глютен вырабатывается из пшеницы и отличается набором характеристик и функциональных качеств, которые дают широкий спектр применения глютена по сравнению с иными пищевыми ингредиентами. Глютен получают из пшеничных семян методом экстракции небелковых составляющих пшеничной муки. Высокая вязкость, эластичность при гидратации — это особенности пшеничного белка или пшеничной клейковины.

Пшеничная клейковина широко используется в хлебопекарной и кондитерской промышленности при производстве муки и хлебобулочных изделий. Пшеничная клейковина корректирует хлебопекарные свойства пшеничной муки при недостаточном содержании в ней клейковины.

Глютен улучшает качество изделий из слоёного теста, а так же приготовленных на основе замороженных полуфабрикатов.

Преимущества применения пшеничной клейковины в хлебобулочных и мучных производствах:

Увеличивает выход готовой продукции до 7%;

Увеличивает срок хранения изделий;

Усиливает физические свойства теста;

Повышает влагосвязывающую способность теста;

Уменьшает крошковатость мякиша;

Улучшает физико-химические свойства и органолептические показатели хлебных изделий.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Иванов Игорь

+77772356220