



Модифицирани нишестета и картофено пюре

Продуктови спецификации

Emflo 991

Модифицирано картофено нишесте.

Приложение – свързващ, сгъстяващ и стабилизиращ агент в консервни продукти, сосове, замразени храни, месни продукти и плодови пълнежи.

Продуктови данни

Тип продукт:	модифицирано картофено нишесте
ЕЕС No.:	E 1414
Външен вид:	бял прах
Влага:	max. 18%
pH:	5,5 - 7,0
Пепел:	max. 10 mg/g

Физични параметри

Разтворимост:	напълно разтворим след кипване
Текстура:	къса
Вкус и мирис:	неутрален
Стабилност:	добра, също и в (меко) кисели разтвори

Специфични функционални характеристики

При кипене Emflo 991 дава силно-вискозни и чисти разтвори с кратка текстура. Emflo 991 притежава отлична стабилност при температурни въздействия, кисела среда и при замразяване/размразяване. Не показва никаква ретроградация дори и при продължително съхранение. Би могло да се използва при концентрация до 4%.

Приложение

Като свързващ и сгъстяващ агент с добри текстуриращи и стабилизиращи характеристики Emflo 991 се прилага в сосове, дресинги, кетчуп и плодови пълнежи. В допълнение Emflo 991 би могло да се използва като свързващ и сгъстяващ агент с добра стабилност и трайност в храни, месни продукти, замразени и консервирани храни като супи, сосове, дресинги и плодови пълнежи.

Особено подходящ за производство на лютеници, където придава естествена зърнеста структура на крайния продукт.

Базова рецепта за производство на стерилизуруеми плодови пълнежи

Плодове /напр. череши/	1000 g
Emflo 991	70 g
Захар	400 g
Плодов сок	400 g
Вода	200 g
Лимонена киселина	5 - 10 g
Оцветители/аромати	по желание



Приготвяне

Плодовете, сока и сахарта се загряват до прибл. 80°C с разбъркване. Към водата се добавя Emflo 991 – получената суспензия се добавя към загрялата смес с разбъркване. Следва добавяне на лимонена киселина, оцветители и аромати. Получената смес се загрява допълнително докато се достигне пълнежна температура от 90 оС. Консервите се пълнят и стерилизират при подходящи условия.

Emjel EP 200, Emjel EP 300, Emjel EP 1224

Прежелатинизирано картофено нишесте с приложение като свързващ и текстуриращ агент за производство на пекарни и плодови пълнежи, плодови сосове, дълбоко-замразени храни, кремове и кетчуп.

Продуктови данни

Тип продукт:	модифицирано картофено нишесте за работа на студено
ЕЕС No.:	E 1414
Външен вид:	фин бял прах
Влага:	прибл. 5%
РН (5% конц):	прибл. 6
Пепел:	макс. 10 мг/г

Физични характеристики

Разтворимост:	разтворимо в студена вода
Структура:	къса, зърнеста
Вкус и мирис:	неутрален
Стабилност:	добра
Вискозитет:	Emjel EP200 – прибл. 5.000 mPa.s Emjel EP300 – прибл. 11.000 mPa.s Emjel EP1224 – прибл. 5.000 mPa.s

Специфични функционални характеристики

В студена вода прави чисти, ниско- средно- до силно-вискозни разтвори с равномерна структура. Продукта е особено устойчив при хлебопекарство, кисели среди и при замразяване-размразяване. Би могло да се използва при рН на средата до прибл. 3.5 в комбинация с термична обработка. При затопляне вискозитетът се увеличава. Поради бързата абсорпция в студена вода се препоръчва да се миксира заедно с другите съставки, като например захар, с цел предотвратяване на образуване на бучки. При глюкозни сиропи би могло да се добавя директно при разбъркване.

Приложение

Прилага се като свързващ и текстуриращ агент с добри стабилизиращи, дълбоко-замразяващи и пекарни характеристики за производство на пекарни и плодови пълнежи, дълбоко-замразени храни, готови ястия, кетчуп и майонеза. Като съгъстващ и стабилизиращ агент с добри свързващи характеристики, продуктите биха могли да се използват при инстантни плодови сосове и дресинги, свързващи агенти на сок за плодови пълнежи, както и като стабилизатори на млечни продукти и кремове.

**Особено подходящ за производство на ниско-маслени
/диетични/ майонези и майонезени сосове.**



Примерна рецептура за производство на инстантен сос на прах за 1 литър вода

Emjel	60 г
Пудра захар	180 г
Карагенан	5 г
Лимонена к-на	3 г
Оцветители/ Аромати	по желание

Emflo XVA 520

Модифицирано нишесте, произведено от восъчна царевица.

Използва се като свързващ, сгъстяващ и стабилизащ агент при производство на консервени продукти, сосове, замразени храни, млечни продукти, плодови пълнежи и кетчуп.

Придава развномерна гладка структура на произведения кетчуп.

Продуктови данни

Тип продукт:	модифицирано нишесте от восъчна царевица за работа на топло	
Външен вид:	фин бял прах	
Е Номер:	1422	
Влага:	макс. 14.0%	
РН:	5.0 – 7.0	
Пепел:	макс. 1.0 %	
Брабендер вискозитет 600 BU	(4.5% conc. d.s. / 250 cmg) след 15 мин. при 92°C: пригл.	
	при 50°C:	пригл. 1000 BU

Физични характеристики

Разтворимост:	напълно разтворимо след кипване
Структура:	къса
Вкус и мирис:	неутрален
Стабилност:	много добра стабилност, също и при кисели условия и след стерилизация, УНТ и замразяване-размразяване



Emfix K 02

прежелатинизирано, стабилизирано картофено нишесте

Описание

Тип на продукта: прежелатинизирано, стабилизирано картофено нишесте
ЕЕС No: **E1450** /октенил-сукцинатно модифицирано нишесте/

Продуктови данни

Тип продукт: модифицирано картофено нишесте
Външен вид: фини бели люспи
Мирис и вкус: без допълнителен мирис и вкус
Сухо вещество: 90-92%
Пепел: макс. 0.5%
РН: 5.0 – 7.5
SO₂: макс. 40 мг/кг

Микробиологични показатели

Колиформи в 1 мл: отрицателно
Плесени: макс. 50 бр/гр
Салмонела в 25 гр: отрицателно
Staphylococcus aureus: отрицателно

Функционалност:

Увеличена разтворимост в мас / мазнини и увеличена стабилност в кисели среди
Абсорбция на вода и емулгираща среда. Необходимо е да се ограничи запрашаването
до минимум. Има опасност от подхлъзване при мокри повърхности

Приложения:

Различни типове протеини, яйчен жълтък, емулгатори и гуми се използват за
стабилизиране на хранителни емулсии и подобряване на вкусовото им усещане и срок
на трайност. Emfix K 02 е създаден, за да отговори на търсенето от страна както на
преработвателите, така и на консуматорите за по-безопасни и здравословни продукти
/продукти с по-малко мазнини, без холестерол и микробиологични проблеми/.
Emfix K 02 е прежелатинизирано нишесте, което може да се използва при
производството на голяма гама емулгирани храни за частично или пълно заместване на
класическите емулгатори.

**Ключови приложения са: дресинги, колбаси, Пате, Преработено сирене, Сметана
за кафе**

Съхранение и трайност:

Срок на трайност 24 месеца при следните условия на съхранение:
неотворени опаковки, съхранявани на сухо млясо
относителна влажност по-малко от 70%
температура макс. 25 оС

Опаковка:

Многопластови чували 20 кг, 25 кг и т.н.



Emflake 3806

Описание:

Картофено пюре на люспи, светло жълто, произведено по ролерен процес на сушене, овкусено, без присъствие на сол

Съставки:

Картофи, емулгатор моно- и диглицериди на мастни киселини (E471), Стабилизатор Натриев дифосфат (E450), Антиоксидант – Аскорбиллов палмитат (E304) и Натриев метабисулфит (E223), Екстракти от подправки.

Приложение:

Производство на пюре, пюрирани картофи (охладени и замразени)

Продуктови данни:

Химико-Физични параметри

(стойностите и границите са базирани на средни цифри от аналитични данни)

Влага:	6 – 9%
Серен Диоксид:	макс. 50 ppm
Обемна плътност:	360 – 420 г/л

Микробиологични данни:

Общо микробно число:	макс. 100.000
Колиформи на гр:	<100
E. coli на гр.:	<10
Salmonellae в 25 гр.:	отрицателно

Хранителни данни на 100 гр сух продукт (средни стойности):

Енергия:	1425 kJ (335 kcal)
Белтъци:	8 гр
Въглехидрати:	73 гр
Мазнини:	<1 гр

Доза:

За приготвяне на пюрирани картофи се добавят **1 част пюре на люспи към 6 части вода (80°C) или 4 части вряща вода и 2 части студено мляко**. Необходимата гъстота се постига с вариране в посочените съотношения.

Съхранение и опаковка:

Срок на трайност:	6 месеца, при съхранение на сухо и прохладно място.
Опаковка:	25 кг многопластни чували с PE-промазка , 500 кг и 750 кг биг-бегове