



АПЕЛЬСИНОВЫЕ ВОЛОКНА – САМЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ

Гузель Лобанова, технолог, компания «Джорджия»



Компания «Джорджия» с 1990 г. предлагает производителям продуктов питания и пищевых ингредиентов новую серию натуральных улучшенных пищевых апельсиновых волокон **Citri-Fi («Цитри Фай»)**.

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Citri-Fi – натуральное волокно (производство завода Fiberstar Inc., США), извлеченное из клеточных тканей высушенной апельсиновой мякоти без использования химических реагентов, с помощью механической обработки, а именно – путем раскрытия и расширения структуры апельсинового волокна

СВОЙСТВА

Присутствие большого количества гидрофильных групп в молекулах, образующих волокна, обеспечивает способность клетчатки к связыванию большого количества воды и набуханию. Количество удержанной воды сохраняется в течение всего времени технологического процесса производства и хранения продукта. В целом клетчатка способна связать и удержать от 8 до 15 массовых долей влаги на 1 массовую долю волокна.

ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

Благодаря свойству клетчатки поглощать и удерживать большое количество влаги такие важные органолептические показатели, как форма и размер готовой продукции, существенно не изменяются в процессе хранения.

Кроме способности удерживать влагу, волокна Citri-Fi обладают жиросвязывающими, эмульгирующими, стабилизирующими свойствами, образуя стабильные эмульсии на основе жирного сырья. В рецептурах вареных колбасных изделий возможна замена мясного сырья на жировую эмульсию в количестве до 20 %.

Эти возможности апельсиновой клетчатки позволяют применять ее и при предварительном посоле мяса, при этом рекомендуется использовать 1 – 1,2 кг клетчатки на 100 кг несоленого мяса при гидратации в соотношении 1:10 ÷ 1:13.

Использование Citri-Fi в качестве компонента рецептуры, а также со-

хранение массы изделия во время хранения улучшает экономические показатели производства.

ПРИМЕНЕНИЕ

Ценные свойства клетчатки Citri-Fi способствуют ее широкому применению в мясной промышленности в качестве одного из компонентов рецептуры полуфабрикатов, вареных и полукопченых колбас. *Рекомендуемое количество Citri-Fi в рецептурах вареных колбасных изделий – до 20 % гидратированной клетчатки к массе сырья.*

Апельсиновая клетчатка Citri-Fi – один из перспективных продуктов для пищевой промышленности, использование которого позволяет увеличить выход продукта, снизить себестоимость, улучшить качество и органолептические свойства продукта, его пищевую ценность благодаря содержанию полезной для здоровья клетчатки.

Инновационный процесс производства и высокие технологические свойства волокон в сочетании с биологической ценностью обусловили их уникальность – продукт Citri-Fi, представленный американской компанией Fiberstar Inc, награжден серебряной медалью в номинации «Самый инновационный ингредиент», по итогам конкурса, проходившего в Лондоне, в рамках выставки Food Ingredients Europe. 📍



По сравнению с другими видами волокон "Citri-Fi" не только держит, но и связывает большое количество воды!
Product of USA

ООО «Джорджия»
Тел./факс: (495) 660-31-45
e-mail: info@firmageorgia.ru
www.firmageorgia.ru