

# АПЕЛЬСИНОВЫЕ ВОЛОКНА – ТЕХНОЛОГИЧНО И ПОЛЕЗНО



Гузель Лобанова, технолог, компания «Джорджия»

**В** нашей статье речь пойдет об апельсиновом натуральном волокне Citri-Fi производства завода Fiberstar Inc., США.

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

Такая структура с большим количеством 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.

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.

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.

Использование Citri-Fi в качестве компонента рецептуры, а также сохранение массы изделия во время хранения улучшает экономические показатели производства.

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.

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 биоло-

Компания «Джорджия» с 1990 г. предлагает производителям продуктов питания и пищевых ингредиентов новую серию натуральных улучшенных пищевых апельсиновых волокон Citri-Fi («Цитри Фай»), концентрированные натуральные вкусоароматические ингредиенты Butter Grains («Баттер Грейнс») молочного и сырного, овощного вкусов, гидролизат растительного белка Meat Line («Мит Лайн») – продукт гидролиза растительных белков в концентрированном виде.

гической 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.

[www.firmageorgia.ru](http://www.firmageorgia.ru)



**Fiberstar, Inc.**  
Натуральные улучшенные  
апельсиновые волокна  
«Цитри-Фай»



**First Choice Ingredients, Inc.**  
Натуральные  
вкусоароматические ингредиенты  
«Баттер Грейнс»



**Basic Food Flavors, Inc.**  
Гидролизат растительного  
белка (HVP)  
«Мит Лайн»

ООО «Джорджия»  
127018 г. Москва,  
3-й проезд Марьиной рощи,  
д. 40, стр. 1, оф. 406  
тел/факс: (495) 660-31-45;  
(495) 660-31-46; (495) 660-31-47  
e-mail: info@firmageorgia.ru  
[www.firmageorgia.ru](http://www.firmageorgia.ru)

