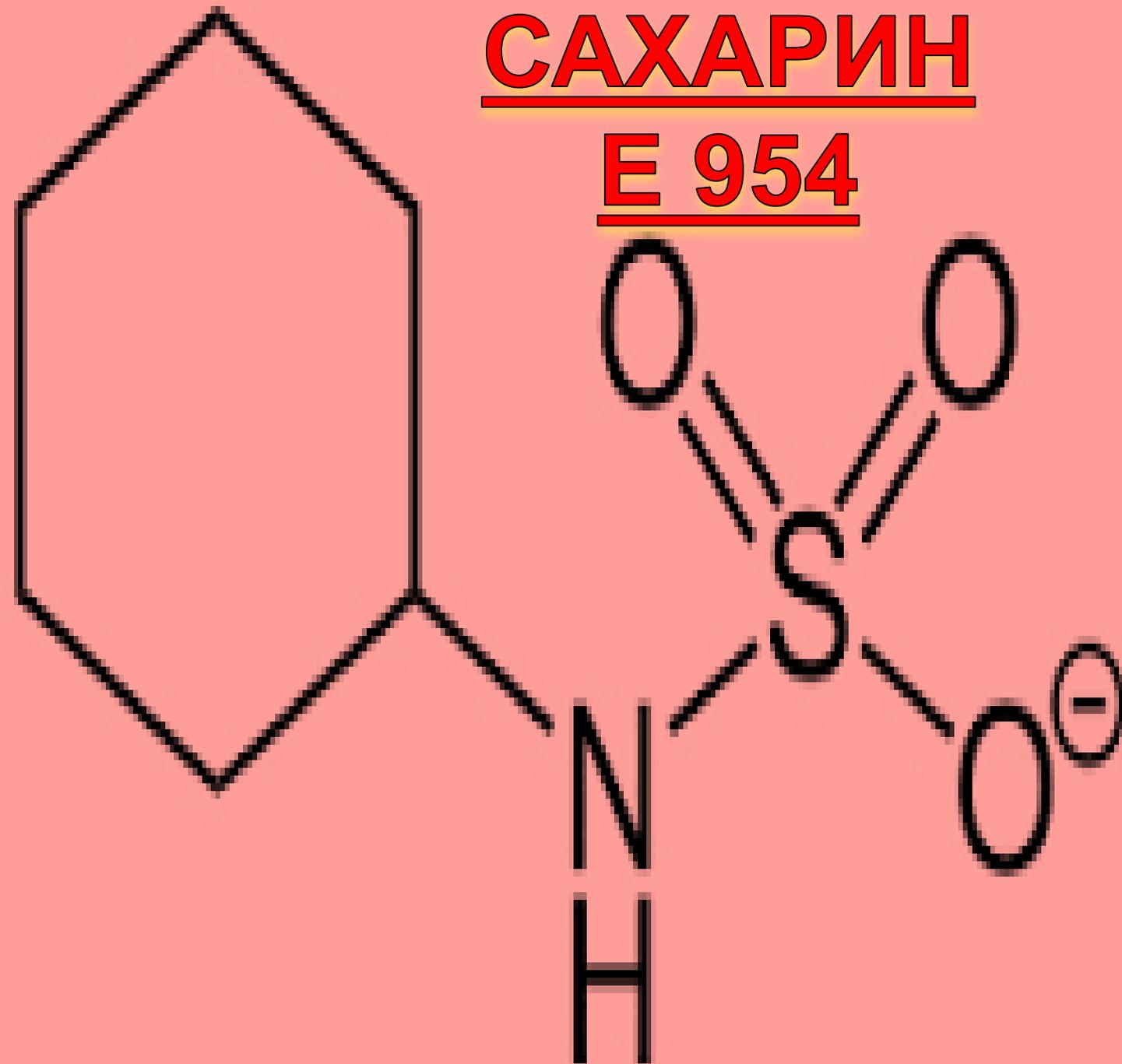


САХАРИН

E 954



САХАРИН

СЛАЩЕ

НАТУРАЛЬНОГО

САХАРА

ПОЧТИ В

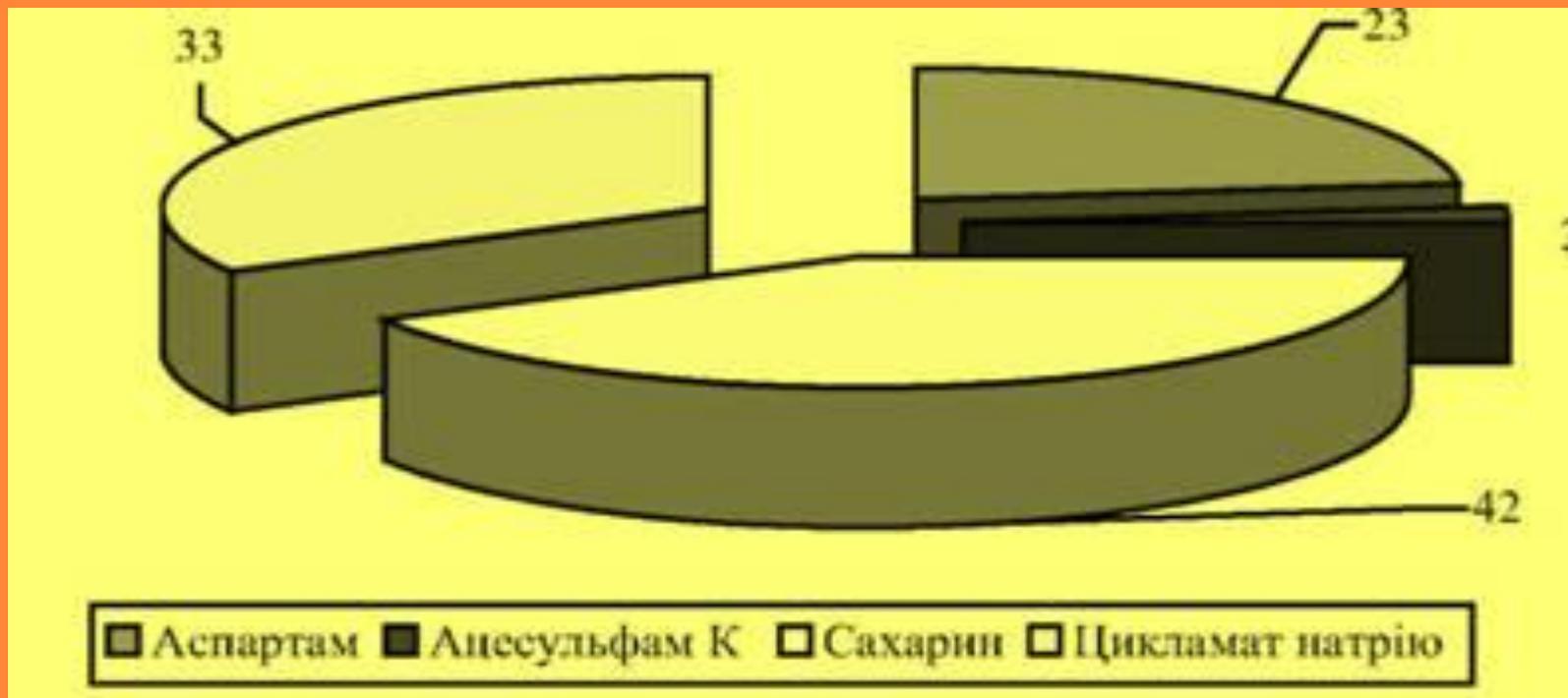
450-500 РАЗ

ИНТЕНСИВНЫЙ
ПОДСЛАСТИТЕЛЬ



Мировое производство подсластителей достигло уровня 80 тыс. т. По данным Госкомстата Украины в Украину было импортировано 407 т подсластителей.

В частности:



ИМПОРТ ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ В УКРАИНУ, %
Аспартам – 23 **Сахарин - 42**

ПРЕИМУЩЕСТВА САХАРИНА ПЕРЕД САХАРОЗОЙ ИЛИ ДРУГИМИ ЗАМЕНИТЕЛЯМИ САХАРА С НЕВЫСОКОЙ СТЕПЕНЬЮ СЛАДОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ИХ В РАЗЛИЧНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ



- - удешевление и упрощение технологии производства;
- - снижение калорийности готового продукта в десятки раз;
- - усиление и обогащение сладости и вкуса продукта при сочетании с фруктовыми ароматизаторами и органическими кислотами;
- - возможность расширения ассортимента выпускаемой продукции;
- - улучшение биологической стойкости при хранении.



НЕМНОГО ИСТОРИИ

САХАРИН - первый
искусственный под-
сластитель, открытый
в 1837 году.

Сахарин был синтезирован
американским химиком
Фальбергом



Применение сахарина

- газированные и негазированные напитки.
- рыбные и фруктовые презервы
- пудинги, желе
- молочные продукты
- столовые подсластители
- сидр, соленья, соусы
- соки
- жевательная резинка
- джемы, мармелады
- фармацевтика
- кондитерские изделия
- завтраки из зерновых
- мультивитамины
- зубная паста
- быстрорастворимые напитки



Максимальная дозировка использования САХАРИНА

Продукт	г/л, г/кг
<p>Низкокалорийные (н/к) ароматизированные кисломолочные продукты или без добавления сахара (д/с); лед (мороженное) - н/к или без д/с; зерновые завтраки н/к или без д/с; н/к или без д/с десерты; закуски на основе картошки, зерна, муки или крохмала</p>	<p>0,1 г/кг (л)</p>
<p>Кислосладкие фруктовые и овощные консервы, соусы, кислосладкие консервы и пресервы из рыбы и маринады из рыбы, салаты и пасты для бутербродов с острыми приправами</p>	<p>0,16 г/кг (л)</p>
<p>Консервированные или фасованные в бутылки н/к фрукты и овощи или без д/с; н/к джемы, желе и мармелады, другие аалогичные фруктовые и овощные пасты, диетические пищевые продукты для спец. медицинских целей</p>	<p>0,2 г/кг (л)</p> 



Продукт

Максимальная
дозировка г/л,
г/кг

Н/к или без д/с кофейные и шоколадные продукты; другие конд. изделия на основе какао или сухофруктов, глазури и начинки, н/к или без д/с; пищевые добавки в твердой форме (капсулы, таблетки)

0,5 г/кг (л)

Н/к или без д/с кондитерские изделия, глазури и начинки на основе крахмала

0,3 г/кг (л)

Сладкое драже без д/с, что освежает дыхание

3,0 г/кг (л)

Жевательные резинки без д/с ; пищевые добавки в сироподобной или жевальной форме

1,2 г/кг (л)

Сдобные булочные изделия спец. диетического назначения

0,17 г/кг (л)

Продукт	г/л, г/кг
Сдобные булочные изделия только рожки и вафли для мороженого, без д/с	0,8 г/кг (л)
Диет. пищ.продукты для диет для контроля веса	0,24 г/кг (л)
Низкокалорийные супы и бульоны	0,11 г/кг (л)
Низкокалорийные или без д/с фруктовые и овощные нектары, ароматизированные напитки; безалкогольное пиво или пиво 3 ур. алкоголя до 1,2 % об., сидр; пищевые добавки в жидкой форме	0,08 г/кг (л)
Горчица	0,32 г/кг (л)





E 954

Особенности использования сахарина

Хорошо растворим в спиртах, водных растворах, эфире, спиртах, других органических растворителях

Стабилен при высокотемпературной обработке продуктов и замораживании

Удерживает сладость продуктов в присутствии кислот

Имеет бактерицидное действие

Возможный металлический привкус устраняется путем смешивания сахарина с цикламентом



Не накапливается в организме. На 98 % выводится из организма.

Возможность долгого хранения

В комбинации с другими подсластителями имеет хороший синергический эффект

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



Наталья

Менеджер коммерческого отдела

+38 (0342) 55-91-87

+38 (067) 34-23-424

+38 (099) 377-17-89

nataliya-galean@ukr.net

www.galean.com.ua