

वितादा

Супермаркет  
харчових інгредієнтів

Гуаровая камедь -

E412

производства компании

SUPREME GUMS  
PVT.LTD (Индия)

ДОСВІД - НАШ НАЙВАЖЛИВИШИЙ ІНГРЕДІЄНТ!

ЕКСКЛЮЗИВНИЙ ДИСТРИБЮТОР В УКРАЇНІ



DSM



ТОВ "ГАЛЕАН, ЛТД" М. ІВАНО-ФРАНКІВСЬК, ВУЛ. ДОВЖЕНКА 26 ТЕЛ. (0

# ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ (гуаровая камедь, гуаровая смола, гуара) – *ЭТО ВОИСТИНУ ЗОЛОТОЕ ДНО ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ.*

- является хорошим эмульгатором регулирует вязкость;
- стабилизирует эмульсии;
- придает кремообразную консистенцию эмульсионным продуктам;
- стабилизирует взбитость;
- повышает эластичность эмульсионных смесей;
- проявляет достаточно хорошую стойкость в процессах замораживания-оттаивания;
- в соединении ксантаном проявляет синергизм.

**Главное свойство** гуаровой камеди, используемой в производстве пищевых продуктов – ее способность связывать воду и превращать ее в желе.



- **Камедь гуара (E412)** – натуральный продукт, полисахарид галактоманнан, который получают простым помолом семян растения *Cyamopsis tetragonoloba* L. Эндосперму отделяют в процессе дробления, просеивания и размола в мелкий порошок.



**Гуаровая камедь** относится к тем редким исключениям, когда пищевая добавка не просто безопасна, а полезна для человеческого организма. Польза пищевого стабилизатора E412 Гуаровая камедь обусловлена в первую очередь, химическим составом и отличительными свойствами соединения, природного происхождения.

# ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ:

- в организме человека практически не всасывается кишечником, поэтому считается безвредна для здоровья;
- уменьшает аппетит и эффективно снижает повышенный уровень насыщенных жиров и холестерина в организме;
- помогает выводить из кишечника токсины и вредные бактерии;
- увеличивает усваиваемость кальция организмом;
- добавка E412 добавляется в диабетические препараты для замедления усваиваемости сахара в кишечнике;
- имеет антивирусную и антираковую активность и способствует выводу тяжёлых металлов из организма.



# КАМЕДЬ ГУАРА

КОМПАНИИ SUPREME GUMS PVT. LTD



- ❖ является экономически выгодным стабилизатором и уплотнителем;
- ❖ быстро гидратируется в холодной воде и создаёт вязкий псевдопластичный раствор с низкой прочностью на разрыв, которая, впрочем, больше, чем у камеди рожкового дерева (E-410);
- ❖ более растворима, чем камедь рожкового дерева, и по сравнению с ней – лучший эмульгатор.



# ГУАРОВАЯ КАМЕДЬ широко применяется в ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ в СЛЕДУЮЩИХ ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



- **в производстве соусов, кетчупов, майонезов** для стабилизации эмульсий;
- **в мясопереработке** для повышения эластичности продуктов из мяса, для увеличения вязкости фарша, уменьшения потери влаги;
- **в молочных продуктах** для удержания влаги, для придания кремообразной структуры низкокалорийным продуктам;
- **в замороженных продуктах** для предотвращения роста кристаллов льда;
- **при изготовлении сыров** для увеличения объема продукции;
- **в кондитерских изделиях** в качестве улучшителя для теста и для увеличения срока хранения продуктов;
- **в продуктах быстрого приготовления** – для придания однородной консистенции;
- **в пищевых концентратах и лапше быстрого приготовления** – для стабилизации супов и каш;
- **в производстве топпингов** - для придания продуктам кремообразной консистенции;
- **для производства БАДов**, предназначенных для похудения, снижения уровня холестерина, профилактики атеросклероза, очищения организма от токсинов.



Порошковая гуаровая камедь может быть диспергирована и гидратирована в холодной и горячей воде до образования вязкой коллоидной дисперсии или раствора.

Достигнутая вязкость зависит от

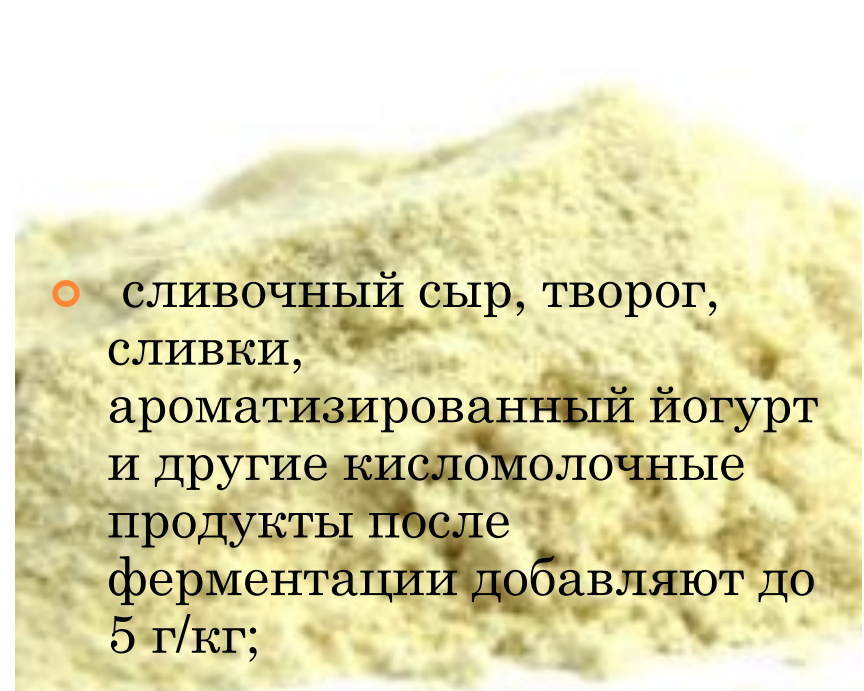
- 1) температуры;
- 2) концентрации;
- 3) скорости перемешивания;
- 4) времени;
- 5) размеров частиц порошка;
- 5) рН;



- В холодной воде максимальная вязкость может быть достигнута через 1-4 часа.
- Оптимальная концентрация в рецептах: 0,1-5%
- Сроки и условия хранения: 2 года в сухом, прохладном месте.

# ДОЗИРОВКА

- для производства мясопродуктов 0,2-0,5% к массе фарша;
- для производства кетчупов, соусов, майонезов - в зависимости от требуемой вязкости продукта;
- в консервированные овощи и грибы в количестве до 10 г/кг;
- в плавленые сыры до 8 г/кг;
- сливочный сыр, творог, сливки, ароматизированный йогурт и другие кисломолочные продукты после ферментации добавляют до 5 г/кг;
- в консервированные сардины, скумбрию и аналогичные продукты до 20 г/кг;
- в детское питание до 1 г/кг; солёные огурцы GMP;
- в низкожирные маргарины до 10 г/кг;





**СПАСИБО ЗА ВНИМАНІЕ!**



**Супермаркет**  
харчових інгредієнтів



**ДОСВІД - НАШ НАЙВАЖЛИВІШИЙ ІНГРЕДІЄНТ!**

**Ирина**

Менеджер коммерческого отдела

+38 (0342) 55-90-55

+38 (067) 344-41-15

+38 (099) 669-27-18

[iryna.narojniak@gmail.com](mailto:iryna.narojniak@gmail.com)

[www.galean.com.ua](http://www.galean.com.ua)