



Камедь ксантана –

E415

производства компании

MEIYUA GROUP

(Китай)

Супермаркет
харчових інгредієнтів

ДОСВІД - НАШ НАЙВАЖЛИВИШИЙ ІНГРЕДІЄНТ!

ЕКСКЛЮЗИВНИЙ ДИСТРИБЮТОР В УКРАЇНІ

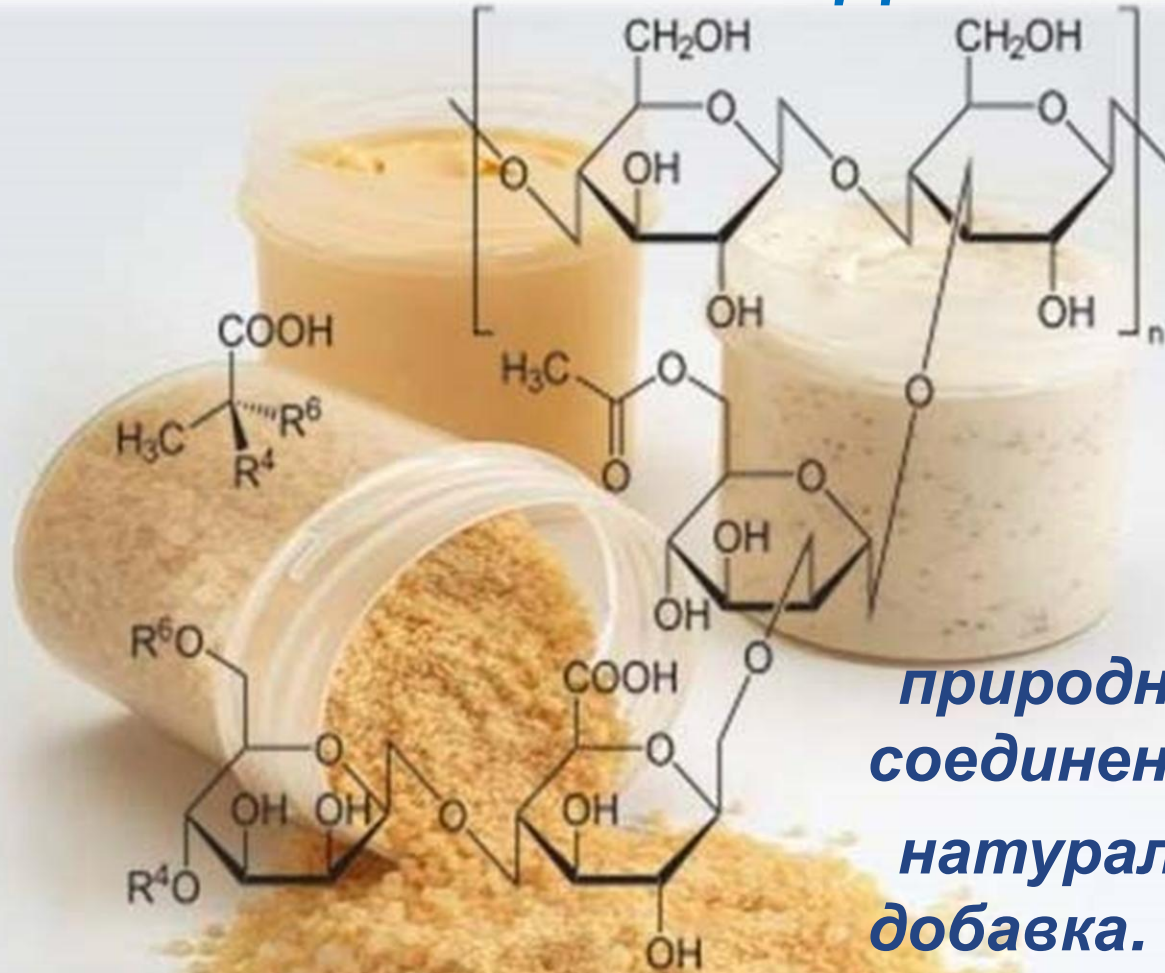


DSM



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

КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ



**природное химическое
соединение;
натуральная пищевая
добавка.**



MEIHUA GROUP
INTERNATIONAL CORPORATION
上海枫晴化工有限公司



Камедь ксантана

компании MEIHUA GROUP (Китай)



- обладает хорошей вязкостью, особенно в горячем состоянии;
- высокая растворимость в холодной воде;
- обладает стабильными свойствами в очень широком диапазоне температур (от -18 °C до 120 °C);
- устойчивость при изменении уровня кислотности (от 2 до 12 pH);
- способность создавать пленку;
- высокая стабилизирующая активность;
- гелеобразователь;
- стабильность при размораживании и замораживании;
- устойчивость к ферментативному распаду.
- **при взаимодействии с другими загустителями создает эффект синергизма:**
 - с гуаровой камедью (гуараном) необходима пропорция 80:20 с большей частью гуара;
 - с камедью рожкового дерева (*Ceratonia siligua*) в равной пропорции;
 - с водонабухающими (бентонитовыми) глинами и крахмалами дает увеличение вязкости.

Качество камеди ксантана

производства компании Meihua Group
(Китай) подтверждено
международными сертификатами





С помощью Камеди ксантана Вы сможете придать тесту большей клейкости и вязкости. Если Вы добавите E415 в тесто при выпечке хлеба, булочек и пирожных для пирожных и тортов, то надолго сохраните выпечку пышной и свежей.

При производстве майонеза камедь поможет Вам улучшить связываемость жировой эмульсии и искусственных яичных белков.

E415 уменьшит потери жидкости при хранении Ваших пищевых продуктов и их термической обработке.

Чтобы мясные деликатесы и колбасы были вкусными и сочными, добавьте в них ксантановую камедь.

ДОЗИРОВКА КСАНТАНОВОЙ КАМЕДИ



Продукт	Дозировка
кисломолочные продукты (сыворожка, кефир, скисшее молоко);	0.25 г/кг
молочные продукты (шейк, йогурт, молочный коктейль);	2 г/кг
пудинг, желе, кисель;	3 г/кг
томатная паста, творожные десерты, сыры, йогуртовые соусы, майонезы;	5 г/кг
фруктовые и овощные соусы и кремы, подливки, молочные десерты;	6 г/кг
желе, джемы, мороженое, сыры;	10 г/кг
обезжиренные гомогенизированные сыры;	12.5 г/кг
овощные пасты;	20 г/кг
соусы для салатов, обезжиренные майонезы;	35 г/кг
выпечка, тесто, десерты, напитки	по необходимости



ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ

Абсолютно точно установлено, что ксантановая камедь воздействия на организм почти не влияет, поскольку она не усваивается в процессе пищеварения и не проникает в кровь.

Эту пищевую добавку разрешено использовать даже при производстве детского питания сырков, десертов, фруктовых и овощных пюре, молочных каш.



Говорить о вреде ксантановой камеди не приходится, ведь многочисленные медицинские исследования подтвердили ее полную безопасность.



КСАНТАНОВАЯ КАМЕДЬ ПРИМЕНЯЕТСЯ В КОСМЕТИКЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ:

- солнцезащитных лосьонов и кремов, в том числе для автозагара;
- очищающих средства и кремов для лица, тела;
- краски для волос;
- шампуней и гелей для душа;
- зубных паст.



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДОЗИРОВКИ:

Продукт	Дозировка, %
Солнцезащитные лосьоны и кремы, в т.ч. кремы и лосьоны для автозагара	0,1 – 0,5
очищающие средства и кремы; краски для волос; шампуни и гели для душа;	0,1 – 0,5
- зубные пасты	0,5 – 1,2



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



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

www.galean.com.ua