

نقش هیدروکلوئیدها (صمغ ها) در مواد غذایی :

چه صمغی برای چه مواد غذایی مناسب است با چه دوز مصرفی؟

غلظت (%)	فعالیت کاری	مواد غذایی	هیدروکلوئید
۱-۰/۱ ۱/۵-۰/۵ ۱-۰/۱ ۰/۵-۰/۰۱ ۲/۵-۵/۰ ۱-۰/۱	سفت کننده (زل کننده) غلیظ کننده سفت کننده , غلیظ کننده غلیظ کننده, پایدار کننده غلیظ کننده, پایدار کننده سفت کننده, غلیظ کننده پایدارکننده, سفت کننده	مرבה؛ ژله, مواد غذایی نگهداری شده در ننگه دارنده های خوراکی مواد پرکننده چاله روی شیرینی ها, لعاب براق کننده شیرینی ها فراورده های میوه ای نوشابه های میوه ای, بس ها فراورده های قنادی فراورده های شیر	پکتین
۰/۰۳-۰/۱	پایدارکننده	بستنی	کاراگینان
۰/۰۳-۰/۱ ۰/۵-۰/۱ ۰/۲-۰/۱ ۱/۲-۰/۸ ۱/۱-۰/۶ ۱-۰/۸ ۰/۵-۰/۳ ۳-۱/۵ ۰/۶-۰/۳ ۰/۳-۰/۱ ۱/۸-۰/۳ ۲-۰/۵	پایدارکننده سفت کننده, غلیظ کننده غلیظ کننده سفت کننده, غلیظ کننده سفت کننده سفت کننده سفت کننده, پیوند دهنده آب سفت کننده پایدارکننده سفت کننده سفت کننده سفت کننده	شیر شکلات (شیر کاکائو) فلن ها و پودینگ ها سفیدکننده مایع قهوه مرבה های کم انرژی (کم کالری) دسر های ژله ای پوشش روی کیک پوشش روی گوشت خمیر فلفل فرنگی شیرین سس های روی سالاد ها تزیین روی شیرینی فراورده های قنادی فراورده های گوشتی	
۰/۹-۰/۰۵	سفت کننده	فراورده های شیر	آکارا-آکارا
۰/۵-۰/۱ ۰/۵-۰/۱ ۰/۵-۰/۳ ۰/۵-۰/۲ ۰/۰۰۸-۰/۰۰۴ ۰/۳-۰/۱ ۱-۰/۶ ۱-۰/۸	پایدارکننده سفت کننده سفت کننده پایدار کننده پایدار کننده پایدار کننده سفت کننده سفت کننده	بستنی پوشش روی شیرینی تزیینات سطح کیک ها و شیرینی ها سس های روی سالادها اب جو نوشابه های میوه ای مواد غذایی نوسازی شده میوه های تقلیدی	آلژینات