

شرکت دایان آرمان پویا

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
۰/۳-۰/۱ ۰/۴-۰/۱ ۰/۲-۰/۱ ۰/۴-۰/۲ ۰/۲-۰/۱ ۰/۴-۰/۲ ۰/۳-۰/۱ ۰/۶-۰/۲ ۰/۳-۰/۲ ۰/۶-۰/۳ ۰/۶-۰/۳	پایدارکننده، غلیظ کننده غلیظ کننده پایدارکننده حفظ کننده رطوبت غلیظ کننده، پیوند دهنده آب غلیظ کننده، پایدار کننده غلیظ کننده غلیظ کننده پایدارکننده غلیظ کننده، کنترل کنندرطوبت سفت کننده، حفظ کنند رطوبت(همراه با کاراگینان)	بستی ری پل ها شیر ترش پودر مخلوط واماده کیک ها پوشش روی شیرینی ها خمیر کیک و بیسکویت پودر مخلوط نوشابه ها شربت ها بستی پنیرخامه ای دسرهای ژله ای	CMC LBG
۰/۰۳-۰/۲	پایدارکننده	بستی	صمغ گوار
۰/۶-۰/۳ ۰/۴-۰/۲ ۰/۲-۰/۱ ۰/۳-۰/۱ ۰/۰۶-۰/۰۲ ۰/۲-۰/۱ ۰/۲-۰/۱ ۰/۳-۰/۲	غلیظ کننده حفظ کننده رطوبت غلیظ کننده سفت کننده، غلیظ کننده به حال تعلیق نگه دارنده ذرات گوشت میوه سفت کننده حفظ رطوبت پایدارکننده	پنیر کاتیج پنیرپروسس پودر مخلوط واماده کیک ها ژله های نانوائی نوشابه های میوه ای پنیر خامه ای فرآورده های نانوائی سس های تزیین کننده	صمغ گزانتان
۱-۰/۳	سفت کننده	ماسه	ژلاتین
۶-۴ ۱۰-۳ ۵-۱ ۳-۱ ۳-۱ ۹۰-۸۰ ۶۰-۱۰ ۳۰-۱۰	سفت کننده سفت کننده سفت کننده پایدار کننده پایدار کننده پوشش دهنده پایدار کننده پایدار کننده، امولسیون کننده	دسرهای ژله ای فرآورده های قنادی فرآورده های گوشتی موس ها می نارین تثبیت عطر و طعم فرآورده های قنادی امولسیون های عطر و طعم	صمغ عربی