

соевая мука необезжиренная, полуобезжиренная, обезжиренная

Москва, Россия

СОЕВАЯ МУКА

Мука соевая необезжиренная (полножирная) дезодорированная ГОСТ 3898-56

Мука соевая полуобезжиренная дезодорированная ГОСТ 3898-56

Мука соевая обезжиренная дезодорированная ГОСТ 3898-56

Соевая дезодорированная мука производится трех видов:

- необезжиренная (полножирная) – ценное сырье для производства кондитерских и хлебобулочных изделий;
- полуобезжиренную – используется как сырье для повышения массовой доли белка в хлебопекарной, кондитерской, рыбной и мясной промышленности;
- обезжиренную – в зависимости от степени тостирования (температурно-влажностной обработки) используется как функциональная добавка или основное сырье в рыбной, мясной и хлебопекарной промышленности.

СОЕВАЯ МУКА, ТИПИЧНЫЙ АНАЛИЗ

Химический состав. Показатели.

Сырой протеин:

необезжиренная не менее 38, 0%

полуобезжиренная не менее 43, 0%

обезжиренная не менее 48, 0%

Жир:

необезжиренная 17, 0% .

полуобезжиренная 5, 0-8, 0%

обезжиренная 2, 0%

Сырая клетчатка:

необезжиренная не более 4, 5%

полуобезжиренная не более 4, 5% - 5, 0%

обезжиренная не более 4, 5% 5, 0%

Влажность:

необезжиренная не более 9, 0%

полуобезжиренная 9, 0%

обезжиренная 10, 0%

Микробиологическая оценка:

Не допускается зараженность вредителями и загрязненность.

Упаковка: 25-30 килограммовые полипропиленовые мешки с вкладышем.

При приготовлении пельменей, рубленых полуфабрикатов - для связывания жира в низкосортном сырье, улучшения консистенции полуфабрикатов, снижения себестоимости.

Общим для всех кондитерских и хлебобулочных изделий при использовании соевой муки являются следующее:

увеличение объема теста, так как соевая мука, обладая высокой водоудерживающей способностью, требует увеличения воды в рецептуре (3 л на 1кг соевой муки);

увеличение выхода готовой продукции на 5-10% из-за увеличения ее влажности;

увеличение времени розморожки в духовке. Бесплатные консультации специалистов Avizinfo.ru

придание поверхности готовых изделий более глубокого золотистого цвета и приятного орехового запаха, за счет реакции карамелизации между белками и углеводами;
повышение пластичности и эластичности теста и как следствие улучшения машинной обработки теста и сокращения потерь машиной;
укрепление клейковины и отбеливание теста.
Рекомендуем использовать соевую муку :
При производстве карамели
При производстве конфет
При производстве шоколада и шоколадных масс
При производстве халвы
При производстве восточных сладостей

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Ладыничева Людмила

8-910-710-29-69