

Wydajność.

Kompetencja.

Bezpieczeństwo.

REINERT
GRUPPE 
INGREDIENTS



Emulgator F 62 B

Nr artykułu 97012-00

Jest to uniwersalny w zastosowaniu emulgator dla najróżniejszych zakresów zastosowań. Skuteczność właściwości stabilizujących tego produktu jest doskonała, ma on w związku z tym szerokie zastosowanie. Emulsje mogą być poddane gotowaniu i mrożeniu.

Przykładowy przepis na majonez 50 %:

woda	34,0 %
emulgator F 62 B 97012-00	4,0 %
cukier	7,0 %
sól	1,3 %
ocet 10 %	1,2 %
musztarda	1,0 %
olej	50,0 %
Antibac AC-PH 96001-00	1,0 %
Konsamat Plus 95016-00	0,5 %

Zalecenie do przetwarzania:

W celu optymalnego przetworzenia należy zastosować maszynę do dyspergowania.

1. Do maszyny wlać zimną wodę i włączyć na niskie obroty.
2. Emulgator dodaje się z cukrem i solą przy wysokich obrotach maszyny.
3. Dodać 2/3 oleju i pozostawienie pracującej maszyny przez ok. 1 minutę.
4. Dodać powoli pozostałe składniki (łącznie z 1/3 oleju) i raz jeszcze poddać dyspergowaniu przez 2 – 3 minuty.

Zawartość oleju może być zmieniana w szerokim zakresie (między więcej niż 65% - 20% zawartości oleju). Zależnie od zastosowanej ilości oleju może się lekko zmieniać udział emulgatora. Możliwe jest także zastąpienie stosowanego octu adekwatną ilością Antibac AC-PH.

Wielkość opakowania: 25 kg papierowy worek, pakowanie na potrzeby transportu

Magazynowanie: w chłodnym i suchym pomieszczeniu

Składniki: skrobia modyfikowana, skrobia pszenna, guma karbonowa, białko, guma guar