



NESHASTEH KHOUSHEH ZARRIN

Глютен

Одним из продуктов компании Нешастэ Хуше Заррин является активированный глютен: Описание: Глютен представляет собой соединение из белка, углевода и жира. При промывании смеси и вымывании из нее крахмала и растворимых в воде веществ получается резинообразная масса, которая после высушивания и измельчения в дробилке выглядит как светло-коричневый порошок.

Количество глютена, содержащегося в иранской нулевой муке в основном составляет 8.5%-11%. Данные показатели зависят от способа дробления и измельчения, и сорта пшеницы.

Способы применения:

Глютен пшеницы, обладая такими свойствами, как:

высокое поглощение воды (способен поглощать воду в 1.5-1.7 раза больше своей массы)

высокое содержание белка: содержит в себе от 70% до 82% белка

подходящая эластичность, вязкость и приятный запах;

может применяться во многих отраслях промышленности, такие как производство макарон для увеличения количества белка и предотвращения трескания макарон в силу их высокой эластичности; производство колбас и сосисок для увеличения поглощения воды, количества белка и нужного объема изделия; производство промышленных хлебных изделий для улучшения эффективности муки; производство корма для животных для увеличения количества белка, эластичности и поглощения воды.

Сравнение пшеничного и кукурузного глютена: стоимость кукурузного глютена ниже других видов, однако:

- количество белка в нем составляет почти 55%. Следовательно, количество белка в его составе на 36% ниже, в результате чего количество потребляемого глютена в таком случае должно увеличиться на 36%.

- Такой вид глютена не обладает вязкостью, поэтому для его употребления необходимо добавить вещества, повышающие вязкость. Тогда как в пшеничном виде глютена в силу его высокой вязкости ничего подобного не наблюдается. - Количество поглощения воды у пшеничного глютена намного больше кукурузного, следовательно его применение гораздо экономичнее и выгоднее.

Способы производства глютена: Глютен, полученный из пшеничной муки, производится с помощью технологий Мартина, Терри Файз, и гидроциклонов.

свойства	Сумма компании	стандарт	стандартный номер
Влажный	8 - 10%	Максимум 10%	2705
Всего ASH	0.3 - 0.4	Максимум 2	2706
белка	80 - 82	минимальный 80	2863
Остаточное сито 180	7 - 25 %	Максимум 25%	4297
РН	6 - 7	5.8 - 6.4	37
Впитывание воды	1.5 - 1.7	Минимальный 1.3	4297
Перечисление микроорганизмов	1000	5*10 ⁴	5272
кишечная палочка	отрицательный	отрицательный	2946
Vacillus cereus	отрицательный	1000	2324
плесень	Максимум 10	100	3851

