

představuje

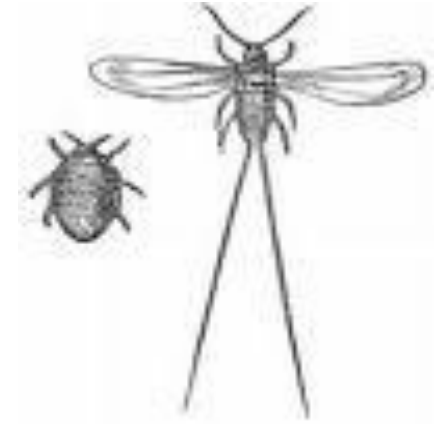
Ital Carm Plus



Jedná se o standardizovaný rozpustný karmín ve formě prášku, snadno rozpustný, zpracovaný společně s přírodními rostlinnými extrakty

Karmín se získává ze samičky *Dactylopius coccus*, brouka žijícího na kaktusech, a má dlouhou historii jako potravinářské barvivo.

Normální karmín má purpurový odstín.



- *Dactylopius coccus* -

Samička (vlevo),
sameček (vpravo)

Společnost Campus vyvinula rozpustný karmín jasně červené barvy, který je vhodný k použití ve zpracovaných masných výrobcích

Ital Carm Plus



Srovnání normálního karmínu (Ital carm) a Ital Carm Plus



Ital Carm Plus: vlastnosti

Ital Carm Plus je velmi stabilní barvivo, jelikož nepodléhá vlivu:

- kyslíku
- světla
- SO₂
- A_w

Je také stabilní vůči tepelnému zpracování a změnám pH



Z těchto důvodů se Ital Carm Plus hodí do vařených šunek, salámů a emulgovaných masných výrobků, kde purpurový odstín nevypadá příliš přirozeně.



**Ital Carm Plus není rozpustný v tuku,
ale pouze ve vodě**



**Dotčená je tak jen barva masa, přirozená barva tuku
zůstává beze změny.**

Dávkování: 0,1% a více dle požadované barvy