



presents

Karagenan H09



**Jedná se o společně
zpracované a společně
účinkující složení
rafinovaných a částečně
rafinovaných karagenů.**

- **Typická světle žlutá barva a malé částičky**
- **Vysoký obsah čistých polysacharidů (přibližně 80%!)**
- **Nízký obsah "standardizovaných" levných cukrů (max. 6-9 %)**



Patříčně pevný gel



Karagenan H09
gel 1%

pevný

Vysooká elasticita ve srovnání s tradičními karagenany



Struktura



Tradiční karagenan
gel 1%

křehký



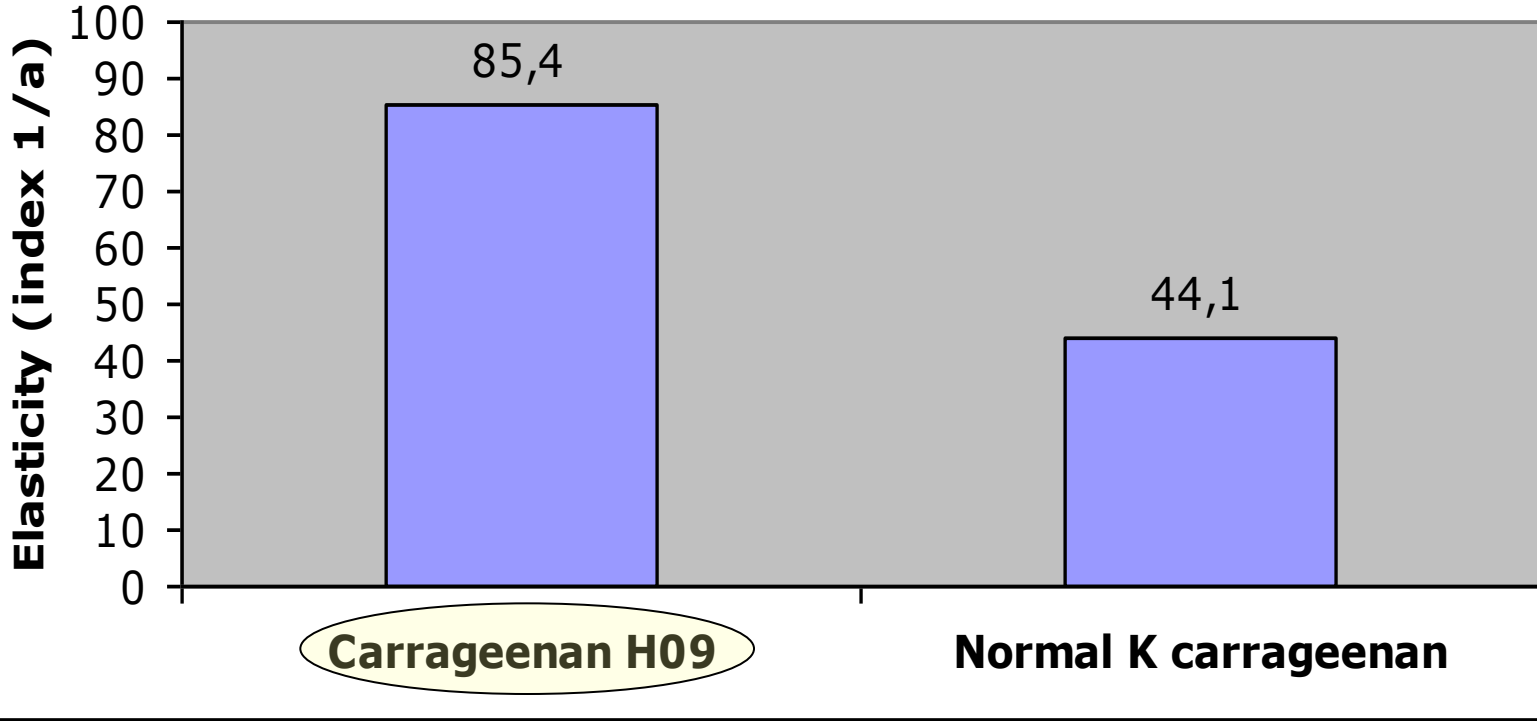
Hlavní vlastnosti

- **Pevný gel díky vyvážené kombinaci funkčních podílů karagenanů**
- **Dobrá a výjimečná elasticita ve srovnání s tradičními karagenany na trhu**
- **Vynikající schopnost vázat vodu po uvaření a zchlazení**
 - **Bez synerese v průběhu trvanlivosti**
 - **Lepší odolnost vůči procesu zmrazení**
 - **Vysoká stabilita na koncentraci soli**
 - **Finální vařené výrobky lze snadno krájet**
- **A konečně: dobrá poměr mezi cenou a funkcí (náklady na použití)**

Elasticita, dávka 1%

Elasticity; dose 1%

Elasticita (index 1/a)

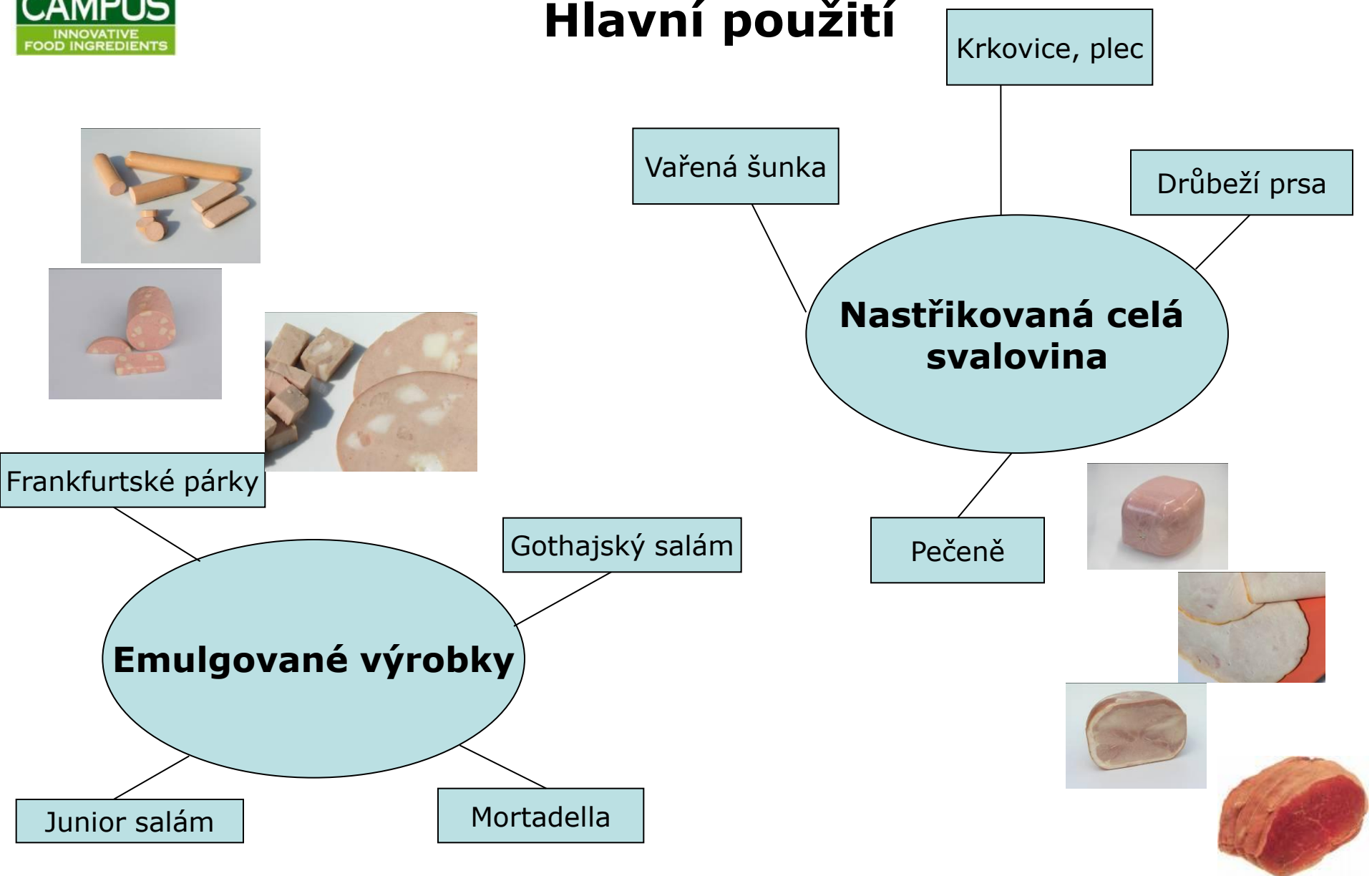


Karagenan H09

Nomální karagenan



Hlavní použití





Rady pro použití

- 1. Chcete-li zabránit hrudkovatění, je lepší prášek přimíchat do již připravené směsi ostatních ingrediencí. Lze jej také použít přímo jako surovinu – prášek stačí nasypat do tekutiny za stálého míchání.**
- 2. Směs promíchejte, dokud se prášek zcela nerozpustí.**

**Rozpuštění závisí
na:**

médiu

postupu

Prášek se zcela rozpouští od 80 ° C.

Gel se vytvoří, dojde-li k ochlazení na přibližně 35-40 ° C.