



Желатин (ГОСТ 11293-89, ТУ У 24.6-00418030-002:2007)

Желатин является природным биополимером. Как пищевая добавка имеет обозначение E441. Основа желатина — коллаген. В своем составе желатин содержит: крахмал, белки, жиры, углеводы, микро и макроэлементы, витамин PP, 18 аминокислот.

Это высококачественный животный белок, обогащенный жизненно важными для человека аминокислотами, витаминами, микроэлементами.

Желатин представляет собой сыпучий твердый продукт, от светло-желтого до темно-желтого цвета, без запаха.

Питательные качества желатина:

- Сочетание чистого протеина со специфической аминокислотой;
- Синергетический эффект в сочетании с другими протеинами;
- Высокая степень усвояемости;
- Отсутствие аллергенов;
- Не содержит жира, углеводов и холестерина.

Технологические свойства желатина:

- Гелеобразование;
- Пенообразование и стабилизация пены;
- Образование пленки;
- Улучшение структуры;
- Гидратация;
- Стабилизация и образование эмульсии;

Офис в Москве: +7 495 790 14 52, +7 495 149 86 99 (доб. 7641, 5054, 9874, 5566, 3547), +7 499 558 38 29, dann-25@bk.ru Отдел логистики: +7 495 149-86-99
Офис в Санкт-Петербурге: +7 812 317 28 28, +7 812 317 28 88, masla.kondor@yandex.ru - по вопросам приобретения масел, смазок, смазочных материалов и подбора аналогов



Сенсорные свойства желатина:

- Нейтральный запах;
- Нейтральный вкус;
- Может улучшать вкус.

Физико-химические свойства желатина:

- Хорошо растворим и обладает высокой влагоудерживающей способностью;
- Прочность студня желатина пищевого качества определяется по Блуму (Bloom) или Валенту.
- Подвержен гидролизу, который зависит от ряда факторов - присутствия кислот, щелочей, бактерий, ферментов, а также температуры;
- При концентрации выше 0,8 % желатин при охлаждении осаждается из раствора. Температура осаждения обычно определяется по вязкости 10%-ного раствора и соответствует температуре начала гелеобразования;
- Желатин проявляет амфотерные свойства. В кислой среде желатин несет положительный заряд, а в щелочной - отрицательный;
- Совместим со многими гидроколлоидами, сахаром, кукурузным сиропом, крахмалом, глюкозой, основными пищевыми кислотами и ароматизаторами.
- Типы и марки желатина
- Использование передовых технологий позволяет нам производить желатин различного типа и марок

Желатин фасованный быстрорастворимый ТУ У 24.6-00418030-002:2007

Фасованный желатин

Желатин это не только множество превосходных и вкусных рецептов, но и коллаген — жизненно важный белок, необходимый для Вашего здоровья:

- входит в состав продуктов, оказывающих укрепляющее действие на организм человека

Офис в Москве: +7 495 790 14 52, +7 495 149 86 99 (доб. 7641, 5054, 9874, 5566, 3547), +7 499 558 38 29, dann-25@bk.ru Отдел логистики: +7 495 149-86-99
Офис в Санкт-Петербурге: +7 812 317 28 28, +7 812 317 28 88, masla.kondor@yandex.ru - по вопросам приобретения масел, смазок, смазочных материалов и подбора аналогов



- придает эластичность и прочность сухожилиям и связкам
- укрепляет костную структуру
- заботится о здоровом состоянии кожи
- способствует восстановлению суставного хряща
- укрепляет структуру ногтей и волос, придает им блеск и силу

Правило растворения быстрорастворимого желатина:

В стакане горячей кипяченой воды (60-70С) растворяют столовую ложку желатина. Перемешивают до полного растворения, добавляют 2-3 стакана бульона или сиропа и охлаждают.

Это основной способ разведения пищевого желатина, но все же, советуем при его покупке обращать внимание на инструкцию применения.

Применение желатина в Вашем доме:

- Заливное, желе фруктовые (в том числе и желе на основе вина или шампанского).
- Мелконарезанное мясо + специи+ желатин в плотной упаковке (пленка, фольга) + термическая обработка (варить или запекать в духовке. На выходе дают прекрасный натуральный аналог колбасы, мясного рулета и проч.
- Разведенным желатином смазать мясную нарезку на столе и она не засохнет и не заветрится весь вечер (пригодится на новогодний праздник).
- Творог и/или сливки и/или сметана взбитые с сахаром и фруктово-ягодными добавками с добавлением желатина — чудесный и простой рецепт десерта.
- Уложенные фрукты на поверхность торта, залитые соком или вином с желатином= простое и очень красивое оформление торта.
- Добавление разведенного желатина в майонез для слоеных салатов, поможет вам в том, чтоб салат пропитался, но на праздничном столе не раскисал и не расплывался, а выглядел красиво и аккуратно.
- Желатин + сахарная пудра + лимонный сок = мастика для лепки фигурок для тортов.
- Желатин часто используется как консервант и добавляется в маринады овощей, зимой такая заготовочка выглядит очень оригинально.
- Пропитанная желатином ткань лучше чем крахмаленная держит форму, что часто используют при изготовлении искусственных цветов



Упаковка:

Желатин упакован в пачка из состава полипропилен+ полиэтилен размером 13,5x7см

Расфасовка:

15 грамм/пачка — 200 шт/ящик

25 грамм/пачка — 180 шт/ящик

Срок хранения:

Желатин пищевой - 2 года от даты изготовления.

Желе фруктовое ДСТУ 3718-98

Желе фруктовое (концентрат пищевой) 12 видов со вкусом:

Диффузионное вакуумное масло HIVAC-F5

[Техническая консультация](#)



абрикоса	лимона
ананаса	малины
апельсина	черной смородины
вишни	черники
зеленого яблока	киви
клубники	тропических фруктов

Способ приготовления фруктового желе:

Желе 90 грамм высыпать в 0,4 литра (2 стакана) горячей кипяченой воды, постоянно размешивания, до полного растворения. Залить в формы и поставить в холодное место для застывания. После застывания желе пригодно к употреблению.

Способ приготовления желейного торта:

«Десерт от Леси»

Приготовить фруктовое желе(3 вида) желательнo разных цветов, каждый цвет по отдельности. Когда желе застынет — нарезаем его кубиками и укладываем в глубокую посуду.

Теперь готовим желе из сметаны. Берем 0,5л. нежирной сметаны взбиваем с 1/2 стакана сахара до полного растворения, растворяем пакетик быстрорастворимого желатина в воде(2 ст. ложки воды) и добавляем в сметану, хорошо перемешиваем и заливаем фруктовое желе. Ставим в холодильник до полного застывания. Перед подачей, посуду с желе опускаем на 2-3 секунды в горячую воду и переворачиваем желе на блюдо. Приятного аппетита!

Упаковка:

Желе упаковано в полиэтиленовые пачки размером (11х 14,5) см по 90 грамм.

Расфасовка:

Офис в Москве: +7 495 790 14 52, +7 495 149 86 99 (доб. 7641, 5054, 9874, 5566, 3547), +7 499 558 38 29, dann-25@bk.ru Отдел логистики: +7 495 149-86-99
Офис в Санкт-Петербурге: +7 812 317 28 28, +7 812 317 28 88, masla.kondor@yandex.ru - по вопросам приобретения масел, смазок, смазочных материалов и подбора аналогов



50 шт\ящик = 4,5 кг

Срок хранения:

12 месяцев при температуре не более 200С и относительной влажности 70%.

Существуют два вида желатина А и В, каждый вид желатина производится на отдельной производственной линии. Желатин типа А получают при обработке коллагена свиных шкур, кислотой. Желатин типа В получается из шкур крупного рогатого скота после их щелочной обработки. При этом, желирующие свойства обеих типов одинаковы.

Марки желатина:

- желатин пищевой К-17, К-15, К-13,К-11,К-10
- П-19, П-17,П-16, П-13, П-11, П-9, П-7
- 80,100,120,150,180,200,220,240 bloom
- желатин технический Т-11, Т-9, Т-7, Т-4, Т-2,5

Виды желатина:

- Пищевой
- Кондитерский
- Медицинский
- Пищевой фасованный по 15, 25 грамм/пачка.
- Технический

Физико-химические показатели

- Прочность студня с массовой долей желатина 10%, Ньютонов- от 2,5 до 19
- Прочность студня с массовой долей желатина 6,67%, Блюм г\см3-от 80 до 240 bloom

Офис в Москве: +7 495 790 14 52, +7 495 149 86 99 (доб. 7641, 5054, 9874, 5566, 3547), +7 499 558 38 29, dann-25@bk.ru Отдел логистики: +7 495 149-86-99
Офис в Санкт-Петербурге: +7 812 317 28 28, +7 812 317 28 88, masla.kondor@yandex.ru - по вопросам приобретения масел, смазок, смазочных материалов и подбора аналогов



- Размер частиц, по заявке клиента -минимальный 0,1мм; максимальный 5 мм

Упаковка

Желатин пищевой и технический упакован в полипропиленовые мешки с полиэтиленовым вкладышем по 25 килограмм.

Желатин пищевой фасованный упакован в пачки по 15,25 грамм

Срок хранения

Желатин пищевой ГОСТ-11293-89 - 1 год от даты изготовления.

Желатин пищевой ТУ У 24.6-00418030-002-2007 - 2 года от даты изготовления.

По вопросам приобретения **желатина** и получения подробной консультации по свойствам продукции, условиям поставки и заключению договора просим Вас обратиться к менеджерам: