

پودر ترکیبی نشاسته Modified



پودر ترکیبی نشاسته، محصولی است که از ترکیب انواع نشاسته‌ها مانند نشاسته اصلاح شده سیب زمینی، نشاسته ذرت، نشاسته سیب زمینی و نشاسته تاپوکا تولید می‌شود. این محصول توسط شرکت‌های تولید کننده مواد غذایی با فرمولاسیون خاص تولید می‌شود و به دلیل خواص ویژه‌ای که دارد، باعث افزایش کارایی و کیفیت محصولات غذایی می‌شود.

در صنعت گوشت و فرآورده‌های گوشتی، نشاسته به منظور بهبود بافت، ظاهر، طعم و ماندگاری محصولات استفاده می‌شود. نشاسته باعث ایجاد بافتی منسجم و یکنواخت در محصولات گوشتی می‌شود. همچنین، نشاسته باعث تشکیل ژل در محصولات گوشتی می‌شود که این امر باعث بهبود ظاهر و طعم محصولات می‌شود. علاوه بر این، نشاسته باعث افزایش ماندگاری محصولات گوشتی می‌شود.

خواص پودر ترکیبی نشاسته

- **تشکیل ژل شفاف و یکنواخت:** پودر ترکیبی نشاسته باعث تشکیل ژل شفاف و یکنواخت در محصولات غذایی می‌شود. این ژل باعث می‌شود که محصولات غذایی ظاهری زیبا و جذاب داشته باشند.
- **افزایش ویسکوزیته:** پودر ترکیبی نشاسته باعث افزایش ویسکوزیته محصولات غذایی می‌شود. این امر باعث می‌شود که محصولات غذایی غلظت بیشتری داشته باشند و در حین استفاده به راحتی پخش نشوند.
- **افزایش جذب و باند آب تا 5 برابر وزن خود:** پودر ترکیبی نشاسته باعث افزایش جذب و باند آب در محصولات غذایی می‌شود. این امر باعث می‌شود که محصولات غذایی آبدارتر و خوشمزه تر باشند.
- **بهبود برش پذیری در کالباس:** پودر ترکیبی نشاسته باعث بهبود برش پذیری کالباس می‌شود. این امر باعث می‌شود که کالباس به راحتی برش بخورد و مصرف آن راحت تر باشد.

کاربرد پودر ترکیبی نشاسته در صنایع غذایی

پودر ترکیبی نشاسته در صنایع غذایی کاربردهای مختلفی دارد. در ادامه به برخی از این کاربردها اشاره می‌کنیم:

- **تولید محصولات لبنی:** پودر ترکیبی نشاسته در تولید محصولات لبنی مانند بستنی، شیر تغلیظ شده، شیر خشک و ماست استفاده می‌شود. این محصول باعث افزایش غلظت و ویسکوزیته این محصولات می‌شود.
- **تولید محصولات گوشتی:** پودر ترکیبی نشاسته در تولید محصولات گوشتی مانند سوسیس، کالباس و همبرگر استفاده می‌شود. این محصول باعث بهبود ظاهر، بافت و طعم این محصولات می‌شود.
- **تولید محصولات نانوائی:** پودر ترکیبی نشاسته در تولید محصولات نانوائی مانند نان، شیرینی و کیک استفاده می‌شود. این محصول باعث افزایش حجم و ماندگاری این محصولات می‌شود.

نحوه نگهداری پودر ترکیبی نشاسته

پودر ترکیبی نشاسته باید در محیط خشک و خنک و به دور از نور خورشید نگهداری شود. دمای مناسب برای نگهداری این محصول 25-30 درجه سانتیگراد و رطوبت مناسب برای نگهداری این محصول حداکثر 30-35 درصد می‌باشد.

نکات مهم در نگهداری پودر ترکیبی نشاسته

- پودر ترکیبی نشاسته را در ظرف در بسته نگهداری کنید تا از رطوبت و هوا محافظت شود.
 - پودر ترکیبی نشاسته را در مکانی خشک و خنک نگهداری کنید تا از فاسد شدن آن جلوگیری شود.
 - پودر ترکیبی نشاسته را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این دستگاه لطفا کد QR را اسکن کنید.

