

مسحوق كربونات الكالسيوم الإيراني الصالح للأكل كود PM101



تطبيقات كربونات الكالسيوم في صناعة الأغذية

كربونات الكالسيوم هو معدن له تطبيقات متنوعة في صناعة الأغذية. يُستخدم كمضاف غذائي لتحسين ملمس ولون ونكهة المنتجات الغذائية. كما أنه يستخدم كمصدر للكالسيوم في الأغذية المصنعة.

فيما يلي بعض تطبيقات كربونات الكالسيوم في صناعة الأغذية:

عامل الحشو: يزيد كربونات الكالسيوم من حجم العجين ويحسن ملمس منتجات المخازن عن طريق امتصاص الماء. ويعزى ذلك إلى تفاعل كربونات الكالسيوم مع الحمض، مما ينتج عنه ثاني أكسيد الكربون.

مضاد للتقادم: يمنع كربونات الكالسيوم منتجات المخازن من الجفاف والتقادم عن طريق امتصاص الرطوبة من الهواء.

مصدر الكالسيوم: كربونات الكالسيوم هو مصدر غني بالكالسيوم ويمكن أن يساعد في تلبية احتياجات الجسم من الكالسيوم.

مضاد للحموضة: يمكن أن يساعد كربونات الكالسيوم في تحييد حمض المعدة.

بديل بيكربونات الصوديوم: يمكن استخدام كربونات الكالسيوم كبديل لبكربونات الصوديوم في منتجات المخازن.

حشو رخيص: كربونات الكالسيوم هو حشو رخيص يمكن استخدامه لزيادة حجم ووزن المنتجات الغذائية.

عامل تخمير: يمكن استخدام كربونات الكالسيوم كعامل تخمير في الخبز.

مكون من مسحوق الخبز: كربونات الكالسيوم هو أحد مكونات مسحوق الخبز.

محسن الخبز: يمكن استخدام كربونات الكالسيوم لتحسين الخبز.

مميزات كربونات الكالسيوم في صناعة الأغذية:

هناك العديد من المزايا لاستخدام كربونات الكالسيوم في صناعة الأغذية، منها:

- **زيادة حجم ووزن المنتج النهائي:** يمكن أن يزيد كربونات الكالسيوم من حجم ووزن المنتج النهائي. وهذا مهم بشكل خاص في منتجات المخازن مثل الخبز والكعك والبسكويت.
- **تأخير التقادم في منتجات الدقيق مثل الكعك والبسكويت والخبز:** يمكن أن يؤخر كربونات الكالسيوم عملية التقادم في منتجات الدقيق مثل الكعك والبسكويت والخبز. وهذا يساعد في الحفاظ على ملمس ونكهة هذه المنتجات.
- **عامل مضاد للحموضة ومضاد للبكتيريا والفطريات:** يمكن أن يعمل كربونات الكالسيوم كمضاد للحموضة ومضاد للبكتيريا والفطريات. وهذا يمكن أن يساعد في الحفاظ على جودة ومستوى صلاحية المنتجات الغذائية.
- **سعر اقتصادي مقارنة بالحشوات الأخرى:** كربونات الكالسيوم هو معدن طبيعي يتم استخراجه من الحجر الجيري والجبس والرخام. له سعر منخفض نسبياً مقارنة بالحشوات الاصطناعية الأخرى.

استنتاج:

كربونات الكالسيوم هو معدن له تطبيقات متنوعة في صناعة الأغذية. يمكن أن يساعد في تحسين جودة ومستوى صلاحية المنتجات الغذائية.

للحصول على مزيد من المعلومات حول هذا المنتج، يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة أدناه.

