

پودر کربنات کلسیم خوراکی ایرانی

کد PM101



کاربردهای کربنات کلسیم در صنایع غذایی

کربنات کلسیم یک ماده معدنی با کاربردهای متنوع در صنایع غذایی است. این ماده به عنوان یک افزودنی غذایی برای بهبود بافت، رنگ و طعم محصولات غذایی استفاده می شود. همچنین به عنوان منبع کلسیم در غذاهای فرآوری شده استفاده می شود.

در اینجا برخی از کاربردهای کربنات کلسیم در صنایع غذایی آورده شده است:

- **عامل حجم دهنده:** کربنات کلسیم با جذب آب، باعث افزایش حجم خمیر و بهبود بافت محصولات نانوائی می شود. این امر به دلیل واکنش کربنات کلسیم با اسید است که باعث آزاد شدن دی اکسید کربن می شود.
- **عامل ضد بیات:** کربنات کلسیم با جذب رطوبت از هوا، از خشک شدن و بیات شدن محصولات نانوائی جلوگیری می کند.
- **منبع کلسیم:** کربنات کلسیم یک منبع غنی از کلسیم است و می تواند به تامین کلسیم مورد نیاز بدن کمک کند.
- **عامل ضد اسید:** کربنات کلسیم می تواند به خنثی کردن اسید معده کمک کند.
- **جایگزین جوش شیرین:** کربنات کلسیم می تواند به عنوان جایگزین جوش شیرین در محصولات نانوائی استفاده شود.
- **فیلر ارزان قیمت:** کربنات کلسیم یک فیلر ارزان قیمت است که می تواند برای افزایش حجم و وزن محصولات غذایی استفاده شود.
- **پوک کننده نان:** کربنات کلسیم می تواند به عنوان یک پوک کننده نان استفاده شود.
- **مواد اولیه بیکیکنگ پودر:** کربنات کلسیم یکی از مواد اولیه بیکیکنگ پودر است.
- **بهبود دهنده نان:** کربنات کلسیم می تواند به عنوان یک بهبود دهنده نان استفاده شود.

مزایا کربنات کلسیم در صنایع غذایی

کربنات کلسیم مزایای متعددی در صنایع غذایی دارد. این مزایا عبارتند از:

- **افزایش حجم و وزن محصول نهایی:** کربنات کلسیم می تواند باعث افزایش حجم و وزن محصول نهایی شود. این امر به ویژه در محصولات نانوائی مانند نان، کیک و کلوچه اهمیت دارد.
- **عامل تاخیر بیاتی در فرآورده های آرد مانند کیک و کلوچه و نان:** کربنات کلسیم می تواند باعث تاخیر در فرآیند بیاتی در فرآورده های آرد مانند کیک و کلوچه و نان شود. این امر به حفظ بافت و طعم این محصولات کمک می کند.
- **عامل ضد اسید، آنتی باکتریال و ضد قارچ:** کربنات کلسیم می تواند به عنوان یک عامل ضد اسید، آنتی باکتریال و ضد قارچ عمل کند. این امر می تواند به حفظ کیفیت و ماندگاری محصولات غذایی کمک کند.
- **قیمت اقتصادی نسبت به سایر پرکننده ها:** کربنات کلسیم یک ماده معدنی طبیعی است که از سنگ آهک، گچ و مرمر استخراج می شود. این ماده دارای قیمت نسبتاً پایینی نسبت به سایر پرکننده های مصنوعی است.

جمع بندی

کربنات کلسیم یک ماده معدنی با کاربردهای متنوع در صنایع غذایی است. این ماده می تواند به بهبود کیفیت و ماندگاری محصولات غذایی کمک کند.

برای کسب اطلاعات بیشتر درباره ی این محصول لطفاً کد QR زیر را اسکن کنید.

