

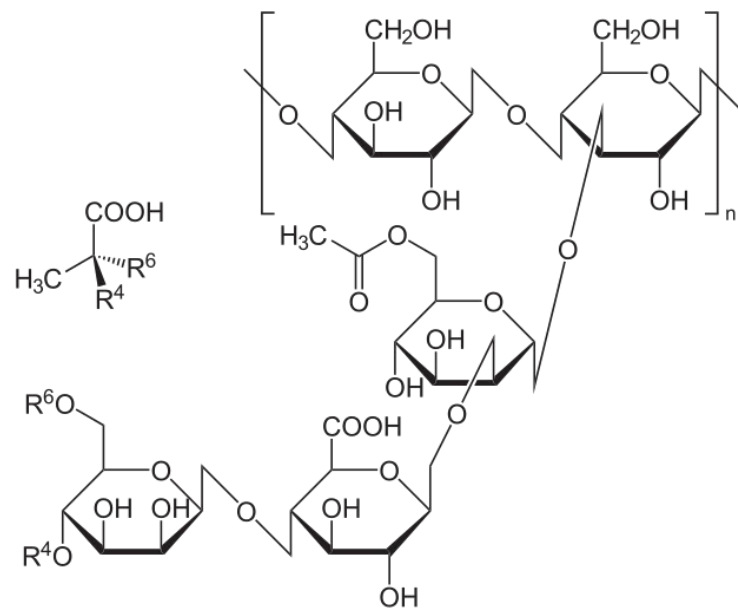
Ксантановая камедь

Выполнила: Солохина И.А.

П-43-17z



Природное химическое соединение ($C_{35}H_{49}O_{29}$), пищевая добавка E415, относится к группе стабилизаторов.



- По химической природе ксантановая камедь представляет собой полисахарид, полученный путём ферментации с использованием бактерии *Xanthomonas campestris*.




- В производстве замороженных продуктов ксантановая камедь предотвращает синерезис (отделение влаги) и обеспечивает постоянную вязкость в течение циклов замораживания-оттаивания и при нагревании. В фасованных полуфабрикатах камедь ксантана улучшает формоустойчивость и предотвращает промокание упаковки.

Применение ксантановой камеди позволяет:

- **увеличить вязкость и эластичность фарша;**
- **получить более стабильную и пластичную структуру готового продукта;**
- **уменьшить потери влаги при термообработке и последующем хранении готовых продуктов.**

- **Внешний вид:** порошок от белого до сероватого цвета без вкуса и запаха.
- **Рекомендуемые дозировки:** 0,02-0,5 % к массе готового продукта.



- 
- **Способ применения:** ксантановую камедь постепенно добавляют в продукт или в водный раствор при тщательном перемешивании. Во избежание комкования рекомендуется предварительно смешать ксантановую камедь с рецептурным количеством сухих компонентов (сахар, соль и т.д.)



Спасибо за внимание!