



ÜRÜN BİLGİ FORMU

TİTO BİTKİSEL JELATİN

Fiziksel Yapısı: Toz

Agar agar (veya agar) bazı kırmızı deniz yosunlarından (Gelidiaceae, Sphaerococcaceae ve Rhodophyceae) elde edilen özüt olup, agaroz (%70) ve agaropektin polisakkaritlerini içerir.

Agaroz, agarın yüksek jelleştirme özelliğinden sorumlu iken, agaropektin viskoz özellik verir. Agardaki agaroz/agaropektin oranı hammaddeye göre değişir. Agardaki agaroz oranı en çok %75'e kadar çıkabilir. Şekerli, helmeli ve koloidal yapıdadır. Agar bir poligalaktozid olup, bazı hidroksil grupları sülfürik asit ile esterleştirilmiştir. Agarın katılaştırma (jelleştirme) özelliğini bileşimindeki Dgalakton sağlar. Bileşiminde ayrıca inorganik tuzlar, çok az miktarda protein benzeri maddeler ve eser miktarda yağ vardır. Mikrobiyolojide kullanılan agarlar özel olarak saflaştırılarak, antimikrobiyel maddeler ve pigmentlerden arındırılır. Uzun ve dallanmış zincir yapısı nedeniyle bir kaç istisna dışında mikroorganizmalar tarafından besin maddesi olarak kullanılamaz.

Agar agar, yaklaşık olarak 34-39°C'de jelleşir ve 80-95°C'de erir. Gerek erime, gerekse jelleşme sıcaklığına pH etkilidir.

Kullanım Alanları

Agar agar, gıda sektöründe jelatinin tamamen bitkisel ve vejeteryan bir alternatifi olarak kullanılmaktadır. Gıda sektöründe jelatinin kullanıldığı her üründe kullanılabilen agar agar, bitkisel ve daha sağlıklı bir alternatiftir.

Fonksiyon Kullanım

Stabilizatör: Turta dolguları, süsleme jelleri, bezeler, pasta kaplama şekerleri, lokumlar, karameller, marşmalovlar, jelibonlar, kurabiyeler, donut jölesi (genellikle guar gam ve keçiyoynuzu gamı ile birlikte), Şerbetler, buzlar (tragakant gam veya keçiyoynuzu gamı ile birlikte), Krem peynirler, dondurmalar, mayalanmış süt ürünleri, yoğurt, çikolatalı süt. (Maliyet düşürücü bir stabilizatördür.)

Pektin muadili (Şeker seviyesini düşürmek için):Fıstık ezme, reçeller, tereyağı, bal

Yoğunlaştırıcı, jelleştirici: Konserve etler, diyet reçeller, diyet marmelatlar, enerji gıdaları, ileri işlem et ürünleri, hazır çorbalar,

Durultma ajanı: Agar agar, pekmez, şarap ve bira üretiminde durultmayı hızlandıran ve kalitesini arttıran bir durultma ajanı olarak kullanılır.

Ürünleri birleştirir, yapıştırır: İleri işlem et ürünleri, jambonlar

Diğer: Etlı börekler (guar gam ile), sosis kaplamaları, pişmiş et ürünleri için koruyucu kolloid

Raf ömrünü uzatır: Yüksek su tutma kapasitesi ile unlu mamullerde (ekmeklerde ve keklerde) rengi ve tadı düzeltirken, raf ömrünü de uzatır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07