



ÜRÜN BİLGİ FORMU

TİTO GLUKONO DELTA LAKTON (GDL)

Glukono Delta Lakton (GDL), bal, meyve suyu, işlem görmüş sebzeler ve şarap gibi ürünlerin içerisinde doğal olarak bulunan bir hammaddedir ve bitkilerden elde edilen bir karbonhidrattan mikrobiyal fermantasyon yolu ile elde edilir.

E575 koduyla tanımlanan glukono delta lakton, sitrik asitin 3te 1 oranında ekşiliğe sahiptir ve keskin bir tadı vardır.

GDL, su eklenmesiyle glukonik asite dönüşür. Bu dönüşüm işlemi oldukça yavaş olduğunda, GDL yavaş bir asitlik düzenleyicidir ve pH'ı yavaş yavaş düşürür. Bu nedenle, beyaz peynir ve mozzarella gibi peynir ürünlerinde, tofu üretiminde, sosis, sucuk ve konserve et gibi et ürünlerinde, ketçap, salata sosu, cips sosları ve hazır salata (patates salatası, tavuk salatası, ton balığı salatası, karides salatası, vb) üretiminde, asitlik düzenleyici ve pH ayarlayıcı olarak kullanılır.

Karides ve midye gibi deniz ürünlerinde raf ömrünü uzatmak için koruyucu olarak kullanılır. Unlu mamullerde, sodyum bikarbonat ile birlikte, kabartıcı ajan olarak kullanılır. Kayganlaştırıcıların içeriğinde kullanılır.



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