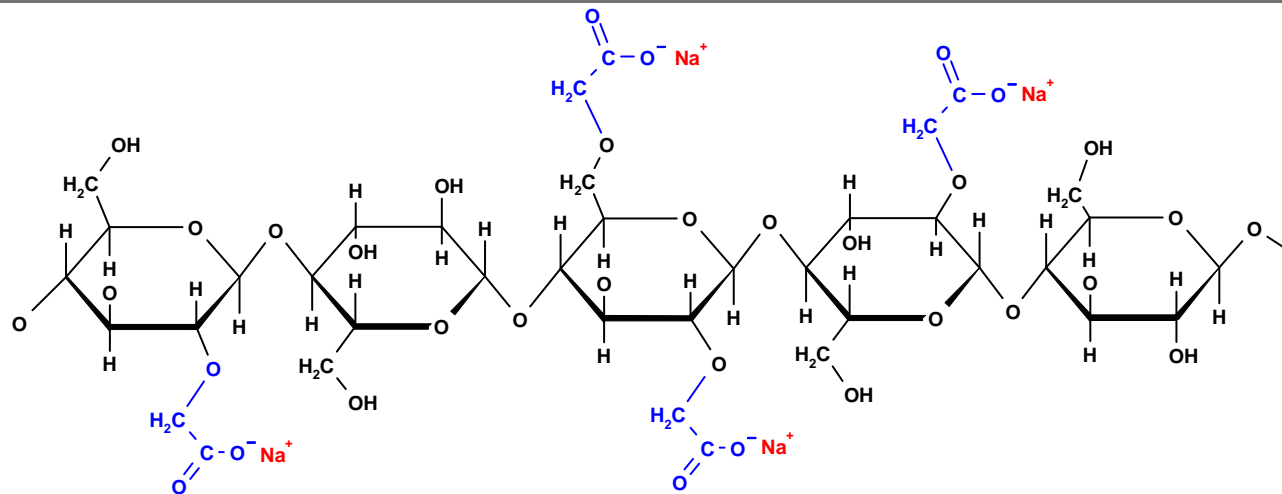


Akucell®
Целлюлозный загуститель
В
МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ

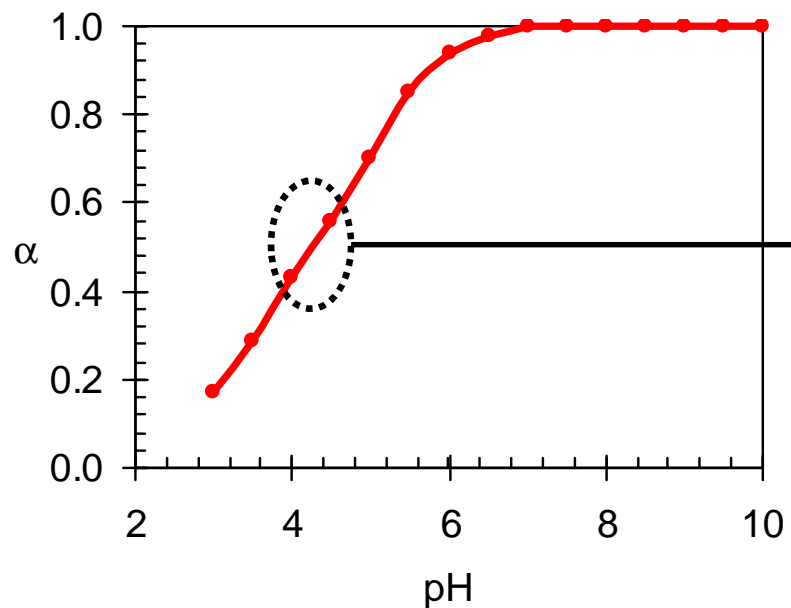


Карбоксиметилцеллюлоза

КМЦ:



Разложение:

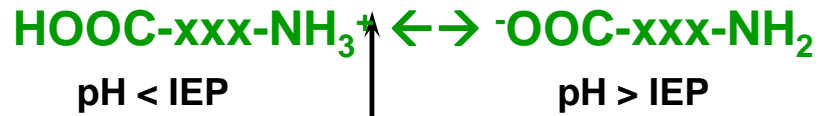


pH диапазон
йогуртового
напитка

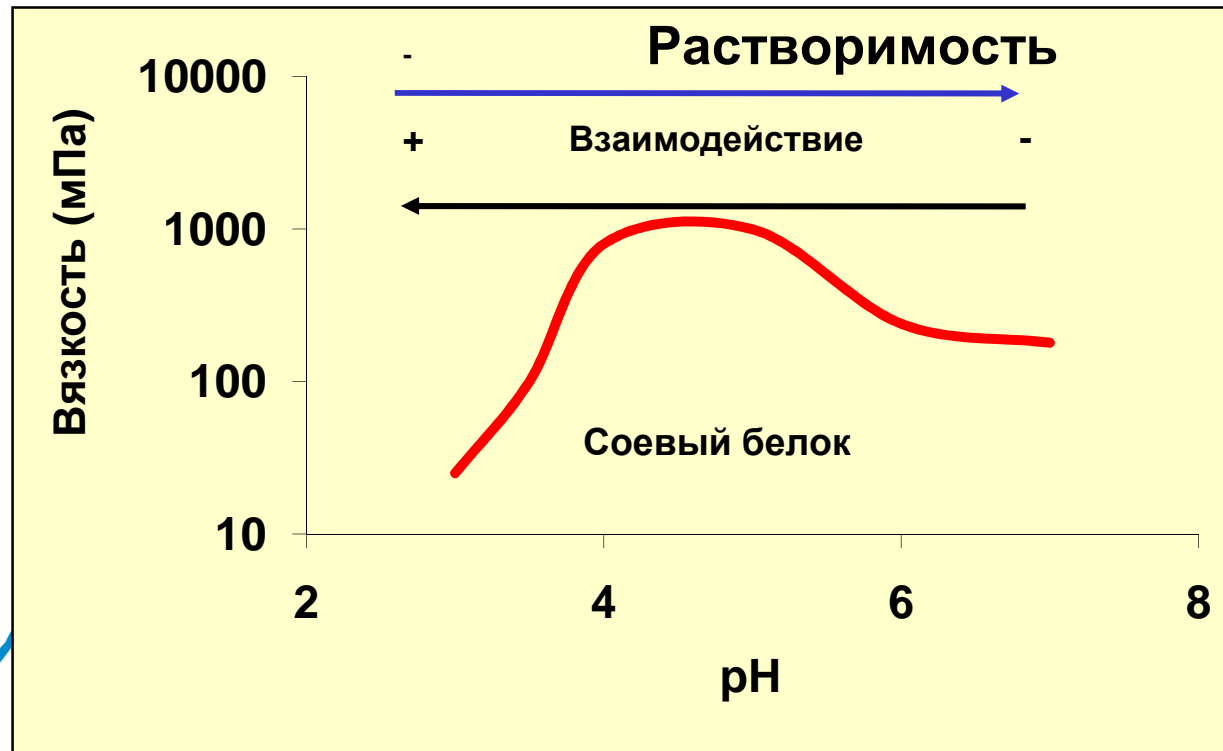


КМЦ – Белковое взаимодействие

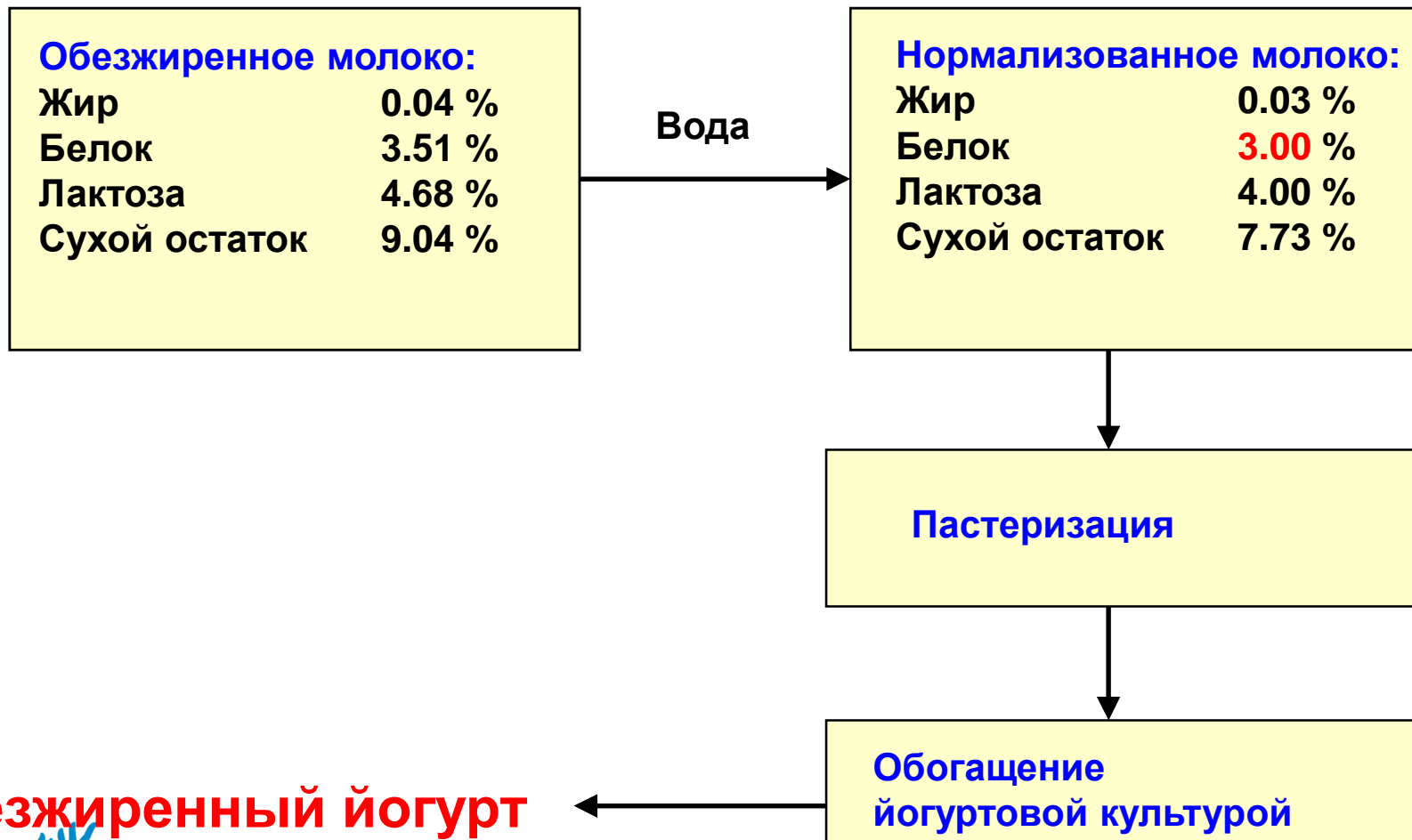
Белок:



КМЦ:



Приготовление обезжиренного йогурта



Приготовление питьевого йогурта

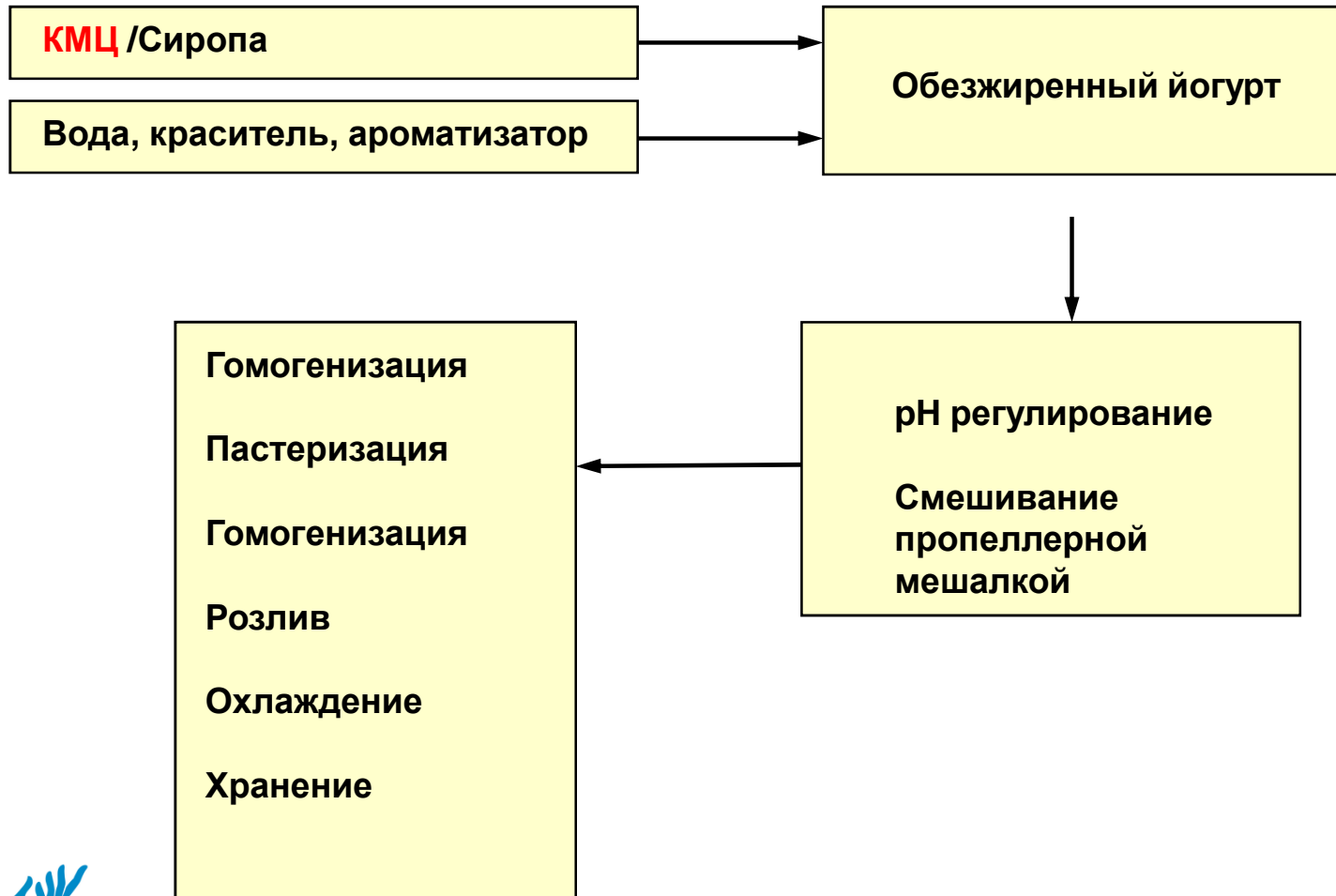
Питьевой йогурт:

Обезжиренный йогурт	85.0 %
Вода	4.5 %
Сироп, 67° Brix	10.0 %
Краситель и ароматизатор	0.1 %
Стабилизатор	0.5 %

→ **Пектин**
Akucell AF2085



Приготовление питьевого йогурта



Стабильность йогуртов

Akucell AF2085

pH 4.3

Стабилизация после 16 недель



0.0 %

0.2 %

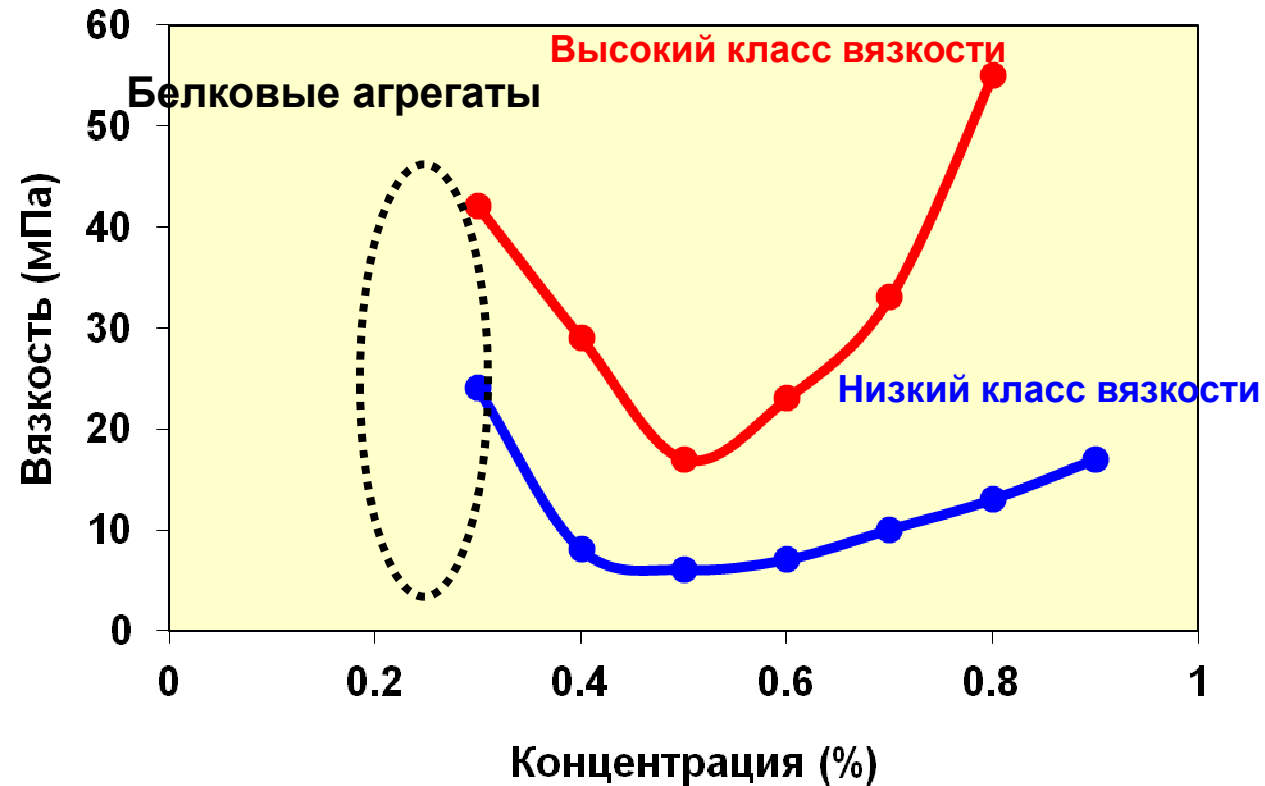
0.4 %

0.6 %

**0.6 %
Пектин
pH 4.0**



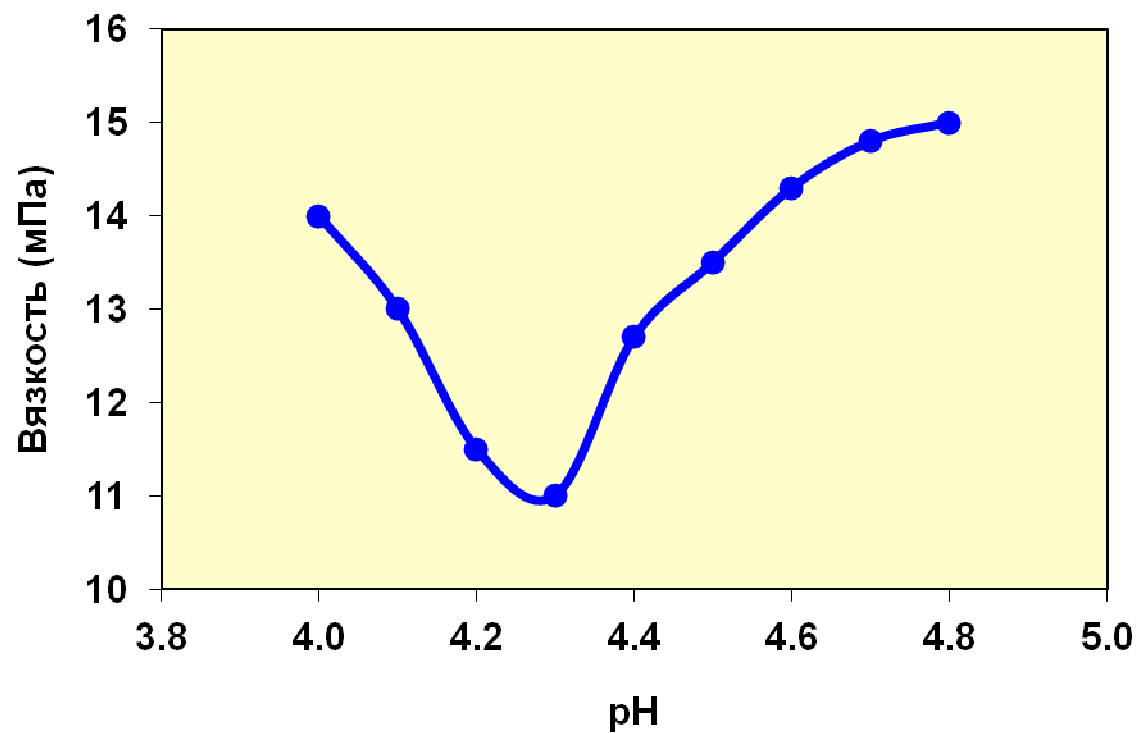
Вязкость как функция КМЦ концентрации



Питьевой йогурт: pH 4.4

Оптимальный pH для стабилизации

Вязкость как функция pH



Обработка:
Гомогенизация 100 кгс/см² 25 °С
Пастеризация 120 °С
Гомогенизация 250 кгс/см², 120 °С
Дозировка 0,5% AF2085

