

**Акиселл AF3265 в  
производстве  
лапши быстрого приготовления**



Испытания проводились на  
Asian Noodle Technology  
Centre in Singapore

Akzo Nobel Functional Chemicals  
Cellulosic Specialties



## Азиатская лапша

Только жареная лапша быстрого приготовления  
содержащая загустители

Тип лапши	Регион
Китайское сырье	Китай, Тайвань, Северная Америка
Японский Удон	Япония, Корея, Филиппины, Северная Америка
Chinese Wet	Китай, Индонезия, Филиппины, Тайвань
Малазийский Hokkien	Малайзия
Chuka-men	Япония
<b>Жареная быстрого приготовления</b>	Китай, Индонезия, Корея, Малайзия, Филиппины, Тайвань Таиланд, Европа, Африка, Латинская Америка, Северная Америка
Thailand Bamee	Таиланд



## Лапша быстрого приготовления

Лапша быстрого приготовления является важным полуфабрикатом в Азии и становится все более популярной в других странах мира.

Характеристики:

- Контроль структуры
- Снижение впитывания масел
- Вкусовые свойства

Загустители, которые используются

в производстве лапши:

- Гуаровая камедь
- Целлюлозный загуститель (КМЦ)



## Преимущества карбоксиметилцеллюлозы (КМЦ)

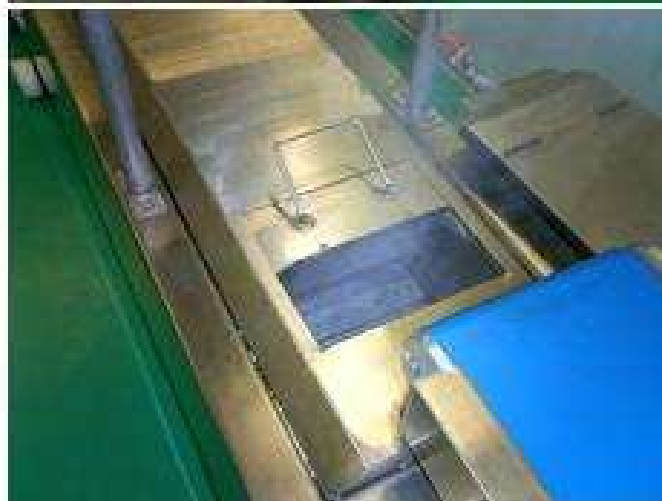
- Усиленная связь глютена
- Улучшенная структура (прочность)
- Снижение насыщения водой во время приготовления
- Снижение поглощения масла при жарке
- Приятный вкус



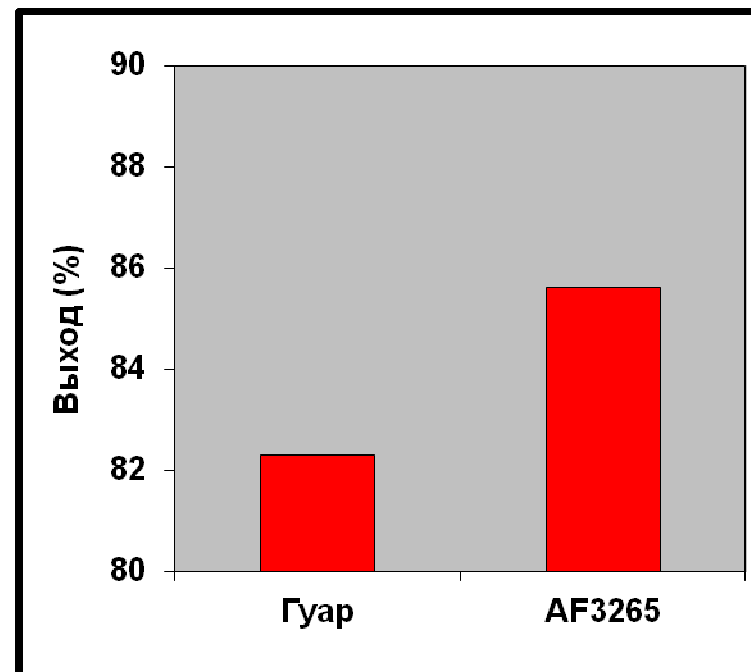
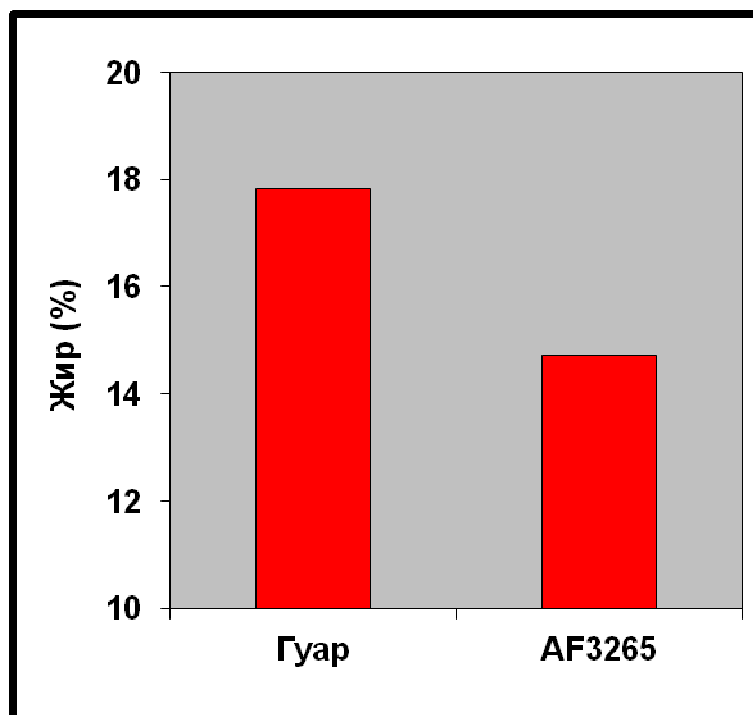
## Производственный процесс

<u>Ингредиент</u>	<u>%</u>
Пшеничная мука	100.0
Вода	32.0
Соль	1.5
Карбонат калия	0.1
Карбонат натрия	0.1
Полифосфат	0.1
<b>Akucell AF3265</b>	<b>0.15</b>





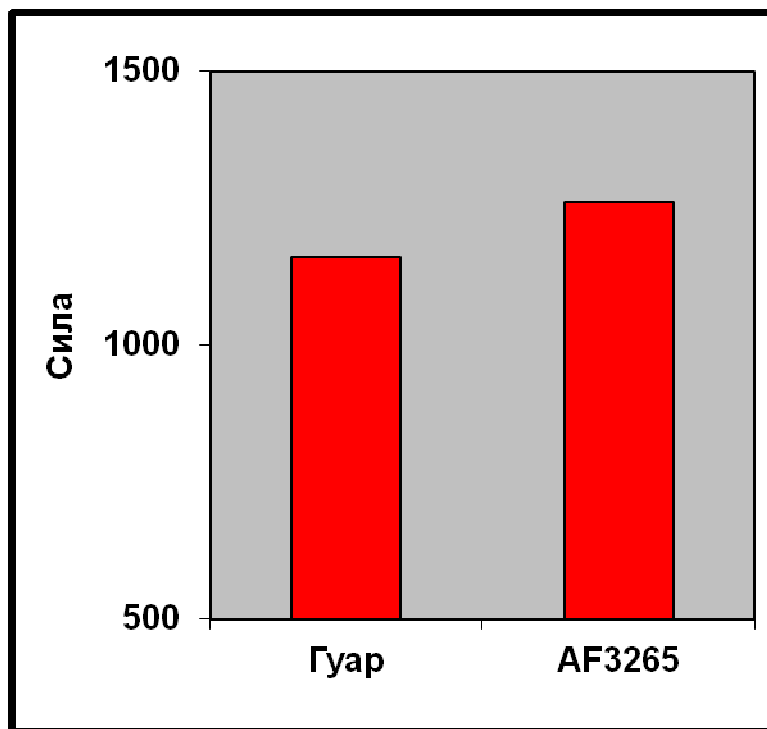
## Всасывание жиров и выход



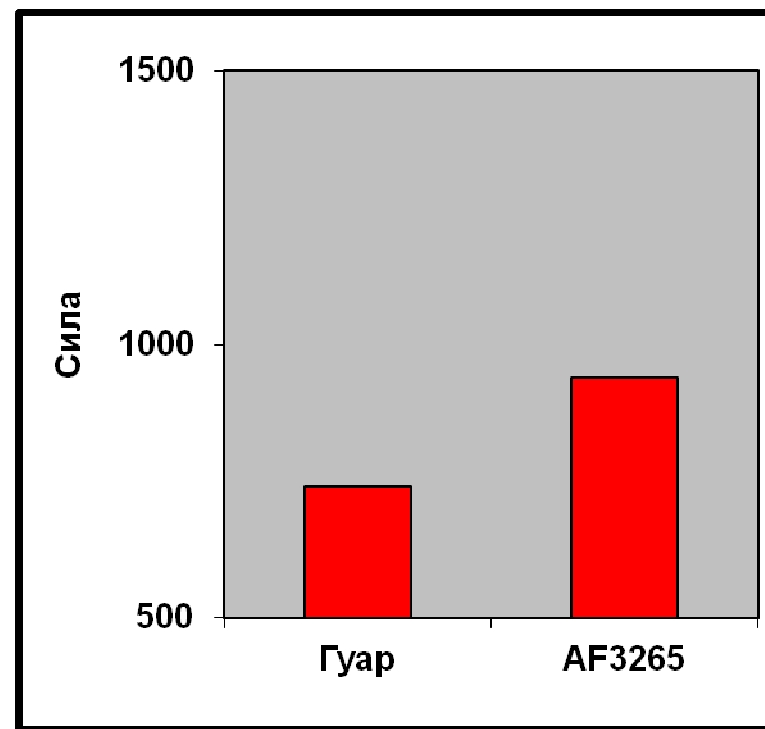
Ссылка содержит 0.20% гуара.  
Концентрация Акиселл AF3265 - 0.15%

## Структура: жесткость приготовленной лапши

3 мин. приготовленная



3 мин. приготовленная и 4 мин. выдержанная



Другие свойства текстуры, как упругость, разжевываемость и липкость имеют ту же тенденцию.





Лапша	Вкус
Сравнение – Гуар (0.20%)	Крахмалистый и шерховатый
Акиселл AF3265 (0.15%)	Однородный, Хороший вкус

*Из доклада:*

“Дегустация была проведена среди группы консультантов для оценки лапши на вкусовые ощущения. В целом был сделан вывод, что вся лапша, содержащая КМЦ была более однородной, чем контрольная. Отсутствовал неприятный запах, а также привкуса крахмала и муки. После 3 минут варки, лапша, содержащая КМЦ была более однородной, имела лучшую прожевываемость и кусание. Органолептические показатели лапши, содержащей КМЦ были лучше, чем контрольный. На 4-й минуте настаивания лапша, содержащая КМЦ была лучше, чем контрольный образец с точки зрения однородности, твердости (жесткости), пружинистости, жевания и кусания. Испытуемая группа чувствовала, что вся лапша, содержащая КМЦ выше по органолептическим показателям, чем контрольный образец и у AF3265 (0.15%) были лучшие вкусовые качества”



- Акиселл показывает значительное снижение всасывания жиров.
- Акиселл обрабатывает лапшу лучше, чем гуаровая камедь с точки зрения однородности, кусания и твердости (жесткости).
- Предпочтительней продукт AF3265. Использование другого вида Акиселл приводит к другой структуре. Это может зависеть от предпочтения и потребности клиента.  
Альтернативы - AF2781(W) и AF2401.

