

Томатный кетчуп с Akucell AF3265

Целлюлозный загуститель Akucell® - это широко распространенный ингредиент используемый пищевом производстве в качестве загустителя, стабилизатора, улучшающего текстуру агента.

Akucell® AF3265, специально разработанная марка целлюлозного загустителя обладающего тиксотропными свойствами. Продукт хорошо растворяется в холодной и горячей воде. Основная функция данного загустителя – это эффективное загущение, связывание воды и улучшение текстуры томатного кетчупа.

Базовая рецептура томатного кетчупа:

Ингредиенты	%
Вода	45.1
Томатная паста	25.0
Сахар	20.0
Уксус	7.5
Соль	1.5
Бензоат натрия (10% раствор)	0.4
Akucell AF3265	0.5
Итого	100

Приготовление

Смешать Akucell® AF3265 с ¼ частями сахара и растворить в воде при температуре 85°C плавно перемешивая. Добавить томатную пасту, сахар и соль. Добавить консерванты, уксус и перемешать до однородной массы. Расфасовать полученную массу в тару.