

Акиселл® целлюлозный загуститель для пищевой промышленности и индустрии напитков

Стабильность Ваших рецептов

AkzoNobel 



Акиселл целлюлозный загуститель

Линейка продуктов Akucell компании AkzoNobel представляет полный спектр высоко функциональных целлюлозных загустителей, которые отвечают высоким требованиям к использованию в производстве широкого спектра продуктов питания и напитков. Загустители Akucell производятся в соответствии со строгими стандартами качества на нашем современном заводе, который расположен в Нидерландах.

Правильные ингредиенты

Рынок продуктов питания и напитков развивается очень быстро, бренды и тенденции становятся все более и более глобальными. Здоровый образ жизни, укрепление здоровья и предупреждение болезней, становятся одним из ведущих направлений в современной индустрии питания. Функциональные продукты, как отдельный сегмент рынка, получили широкое распространение в мире и расширили границы пищевых рецептур. Данный сегмент представлен продуктами с низким содержанием жира, без сахара. В Рецептурах функциональных продуктов стабилизаторы играют существенную роль и правильный выбор ингредиентов обеспечивает оптимальное сочетание свойств в каждом из продуктов. Мы в AkzoNobel постоянно совершенствуем нашу продуктовую линейку загустителей Akucell на основе целлюлозы для удовлетворения потребностей меняющегося рынка питания и напитков.

Надежный и экономичный

Целлюлозные загустители Akucell являются стандартным компонентом в индустрии продуктов питания и напитков. Наши продукты обеспечивают высокую эффективность при очень низких дозировках. Во многих рецептурах, дозировка только 0,1% Akucell, может обеспечить более длительный срок хранения, более высокую стабильность, улучшенные органолептические свойства, а также снижение калорийности в ряде рецептур. Это делает продукты Akucell наиболее экономически эффективными и доступными.

Здоровая и безопасная окружающая среда

Производители пищевых продуктов и напитков во всем мире используют целлюлозный загуститель Akucell, поскольку безопасность и качество явля-

ются их главным приоритетом. Безопасность является одной из наших ключевых компетенций, которая встроена в каждый шаг наших производственных процессов. Полный ассортимент нашей продукции производится по самым высоким стандартам качества, которые постоянно контролируются, чтобы гарантировать, что не только наши продукты безопасны, но и здоровье и безопасность наших сотрудников и окружающей среды также защищены. Мы считаем, что безопасность в производстве и безопасность пищевых продуктов является культурой. Забота о безопасности в AkzoNobel охватывает, как высшее руководство компании, так и каждого сотрудника в отдельности.

Стандарт устойчивого развития

Устойчивое развитие используется в стандартных бизнес процессах в AkzoNobel и интегрировано в нашу стратегию и инструменты управления. В этом задействована вся производственная и управленческая цепочка, начиная с добычи сырья и до утилизации или повторного использования конечных продуктов.

Мы рассматриваем безопасность и управление безопасностью, как часть данного стандарта. Мы в AkzoNobel поддерживаем и продвигаем ценности связанные с оценкой и поддержанием здоровья, которые отражают то, как мы ведем свой бизнес и развиваем наших сотрудников.

Мы обеспечиваем открытое общение со всеми акционерами и заинтересованными лицами, публикуя отчетность компании в открытом доступе.

Пожалуйста, посетите наш веб-сайт www.akzonobel.com, чтобы узнать больше о нашей компании и нашей приверженности к устойчивому развитию.

Сырьем для наших продуктов Akucell является возобновляемая целлюлозная пульпа из проверенных, надежных источников. Наша внутренняя ко-

манда аудита гарантирует, что этот возобновляемый ресурс находится под ответственным управлением. Устойчивое развитие является одним из ключевых вопросов для целлюлозной промышленности, и все наши поставщики отвечают стандартам, установленным Лесным попечительским советом (FSC) и Программой поддержки сертификации лесов (PEFC).

Стандарты качества

Целлюлозный загуститель Akucell удовлетворяет всем стандартам, установленные Комитетом Экспертов FAO/WHO по пищевым добавкам (ООН), Европейским союзом, Кодексом химического продовольствия США и всех общих Фармакопеей. В Европе целлюлозному загустителю присвоено обозначение – E466, которое может быть использовано во всех переработанных пищевых продуктах. Управление по продовольствию и медикаментами (FDA) в США присвоило безопасный статус (GRAS) для целлюлозного загустителя (FDA 21 CFR 128.1745). Целлюлозный загуститель Akucell производится в Нидерландах в соответствии со стандартами качества ISO 140001 & 9001, HACCP и QHSAS 18001.

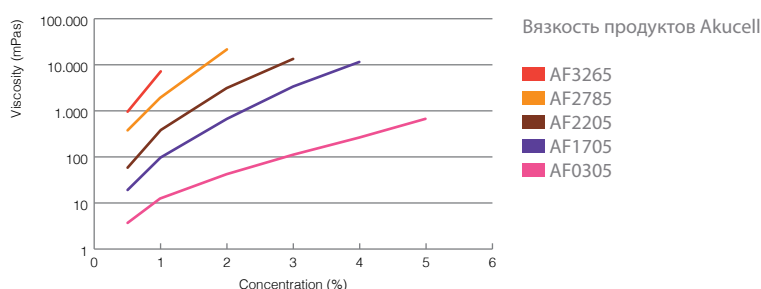


Ключевые свойства

AkzoNobel поставляет целлюлозный загуститель Akucell высокой, средней и низкой вязкости. Некоторые тиксотропные марки способны поглощать воду до 250 раз превышающий их собственный вес. Все марки Akucell являются высокоочищенными, содержание целлюлозы в которых составляет 99,5 %.

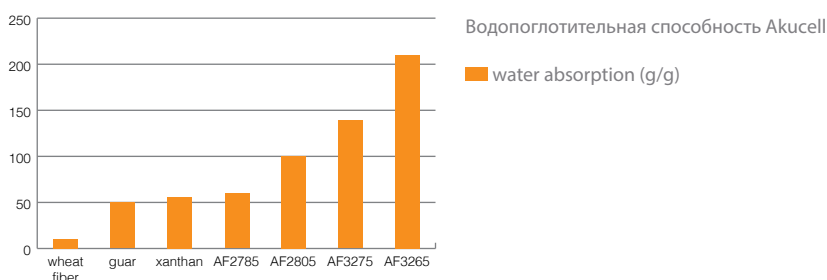
Вязкость

Akucell увеличивает вязкость водных растворов при различных концентрациях. Вязкость может быть ниже 100 и выше 10,000 мПа*с для 2%-х растворов в зависимости от сорта. Специальные продукты Akucell могут быть использованы для поддержания вязкости в солевых растворах NaCl или CaCl₂.



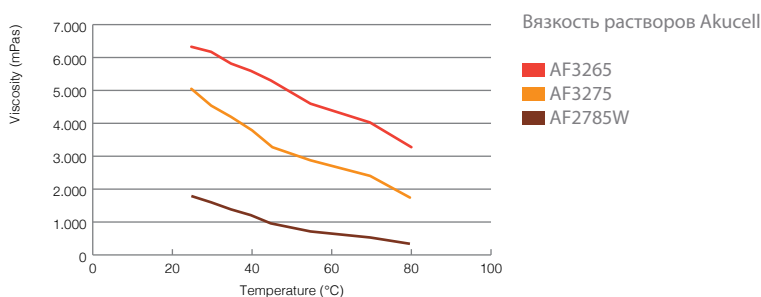
Водопоглощение

В пищевых направлениях, таких как мясные, молочные продукты и хлебобулочные изделия, водопоглощение и удержание оказывает существенное влияние на конечные свойства продукта. Целлюлозный загуститель Akucell поглощает и удерживает воду внутри многих пищевых продуктов улучшая текстуру и консистенцию. Уменьшает синерезис и продлевает свежесть продукта. Целлюлозный загуститель Akucell имеет большую водопоглощательную способность, чем другие загустители. Тиксотропные марки Akucell способны поглощать воду до 250 раз.



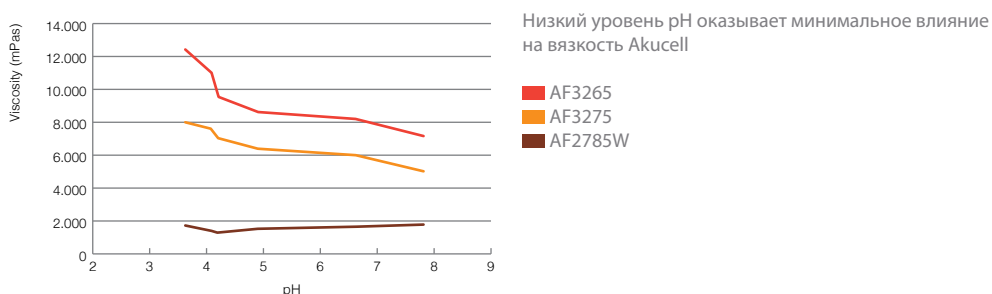
Термостойкость

Вязкость раствора с Akucell уменьшается при увеличении температуры, и исходная вязкость раствора восстанавливается даже после того, как раствор выдерживают при 90 °C в течение двух часов.



Кислотостойкость

Стабильность имеет решающее значение в рецептурах с низким значением pH. Добавление лимонной кислоты в раствор с Akucell оказывает минимальное влияние на вязкость раствора. Значение pH раствора с Akucell может быть уменьшено до 4 без каких-либо побочных эффектов.



Основные направления применения

Использование целлюлозного загустителя Akucell улучшает качество в ряде продуктов и напитков во многих направлениях. Является не аллергенной целлюлозной камедью, что приведет к улучшению качества продуктов питания и напитков. Опираясь на многолетний опыт работы в пищевой промышленности и индустрии напитков, мы делаем выбор правильных марок Akucell.

Десерты

Как базовый стабилизатор в мороженом, молочных коктейлях, пудингах, щербетах

- Улучшает ощущения во рту
- Желирование и загущение
- Улучшает синерезис
- Стабилизирует белки
- Предотвращает образование кристаллов льда и лактозы
- Придает шелковистую, однородную текстуру

Сиропы, топпинги и глазури

- Загущение
- Улучшение контроля текучести
- Предотвращает кристаллизацию сахара
- Препятствует проникновению топпинга в блины, вафли, тосты
- Улучшает ощущения во рту

Продукты быстрого приготовления

Макаронные изделия, лапша быстрого приготовления

- Укрепляет структуру соединения глютена
- Увеличивает свежесть и срок хранения
- Снижает впитывание масла при жарке
- Препятствует слипанию

Диетические продукты

- Улучшенные ощущения во рту
- Предотвращает синерезис
- Загущает без увеличения калорийности
- Имитирует текстуру жиров/масел

Молочные продукты

Йогурт, молочные напитки, плавленые сыры, пастообразный плавленный сыр

- Предотвращает осаждению казеина при низких значениях pH и высоких температурах
- Обеспечивает улучшенные ощущения во рту для сухих быстрорастворимых капучино и шоколадных напитков
- Стабилизирует молочные белки
- Связывает белки в плавленых сырах
- Снижает синерезис

Жидкие напитки

Молочные, фруктовые и диетические напитки

- Улучшает ощущения во рту
- Добавляет массу
- Стабилизирует белки
- Фиксирует кусочки фруктов
- Усиливает вкус

Фруктовые заготовки

Напитки, консервы

- Распределение фруктовой мякоти
- Стабилизирует белки
- Придает вкус
- Придает желирующие свойства

Мясопереработка

Колбасы, сосиски, ветчины, гамбургеры

- Улучшает выход продукта
- Улучшает укус
- Снижает синерезис

Хлебобулочные изделия / Выпечка

Пончики, изделия из теста, безе, тортилья

- Контроль вязкости теста
- Увеличение объема
- Предотвращает впитывание масла
- Сохраняет влагу
- Продлевает свежесть
- Улучшает способность замораживания/оттаивания
- Препятствует синерезису в безе
- Улучшает эффективность процесса приготовления

Напитки

Горячий шоколад, капучино, напитки для завтрака, энергетические и спортивные напитки. Фруктовые ароматизированные напитки

- Улучшает ощущения во рту
- Добавляет массу
- Усиливает аромат
- Препятствует образованию масляных колец

Вина

- Предотвращает рост кристаллов винной кислоты
- Улучшает длительную стабильность вин
- Предотвращает использование трудоемких и дорогостоящих процедур охлаждения

Заправки для салатов, супы и соусы (кетчуп, майонез)

- Улучшает ощущения во рту
- Придает массу
- Фиксирует добавки твердых ингредиентов в массе
- Улучшает температурную стабильность

Краткая информация о продукте

Продуктовая линейка Akucell включает в себя продукты с вязкостью от 10 до 10.000 мПа*с, размером частиц от гранулированной формы до мелкодисперсной и с заданными гидратационными свойствами для удовлетворения потребностей вашего технологического оборудования и рецептуры. По запросу заказчика AkzoNobel может разработать и/или доработать продукты Akucell в собственном современном научно-исследовательском центре.

Akucell Cellulose Gum Product Range

Akucell	Viscosity range (mPas)*	Category
AF3265	5,000 - 10,000	Thixotropic
AF3275	3,000 - 7,000	
AF2805	2,500 - 4,500	High viscosity
AF2785	1,500 - 2,500	
AF2405	800 - 1,200	Medium Viscosity
AF2205	300 - 500	
AF2085	200 - 400	
AF1985	110 - 200	
AF1705	70 - 110	
AF1505	40 - 70	Low Viscosity
AF0305	10 - 15	

* в 1% растворе, Brookfield LV, 30 об/мин, 25 °C



Стандартная спецификация продуктов Akucell

Вязкость (в зависимости от типа марки)	10 – 10.000 мПа*с
Размер частиц (в зависимости от типа марки)	0.1 мм - 1.0 мм
Градус замещения (DS)	0.70 - 0.95
Содержание натрийкарбоксиметилцеллюлозы	мин. 99.5%
Соль (NaCl и гликолят Na)	макс. 0.5%
Влажность	Макс. 8%
pH 1 %-го раствора	6.5 - 8.5
Насыпная плотность	300-900 г/л
Тяжелые металлы	Макс. 10 частей/млн

Пищевая ценность на 100 г

Влага	Макс. 8.0 г
Калории	0
Жиры	0
Холестерин	0
Натрий	прибл. 9.5 г
Кальций	Макс. 5 мг
Железо	Макс. 1 мг
Углеводы	0
Пищевые волокна	Мин. 85.0 г
Растворимые волокна	Мин. 85.0 г
Нерастворимые волокна	Макс. 0.1 г
Протеин	0
Витамины	0
Пищевой код продукта	E466



Целлюлозный загуститель Akucell®

Для более подробной информации, пожалуйста, посетите наш сайт www.akucell.com

Akzo Nobel Chemicals AG
PO box 5544
6802 EM Arnhem
The Netherlands
T +31 26 366 54 86
F +31 26 366 41 01

«Акзо Нобель Н.В.»,
Представительство в России и СНГ
125445, ул.Смольная, дом 24Д,
Коммерческая башня Меридиан,
Москва, Россия
T +7 495 960 2890
Ф +7 495 960 2884

Email: Akucell@akzonobel.com

Обращаем Ваше внимание, что продукты Akucell® компании AkzoNobel поставляются специализированными агентами и дистрибьюторами по всему миру (названия и адреса предоставляются по запросу).

Более подробную техническую информацию можно получить по запросу



www.akzonobel.com

Вся информация, представленная в настоящей брошюре, является достоверной и точной, в пределах наших знаний, но без какой-либо гарантии, за исключением явно заданной. Поскольку условия использования вне нашего контроля, мы отказываемся от каких-либо обязательств, в том числе с нарушением патента, понесенных в связи с использованием этих данных о продукте или предложении.

© Akzo Nobel N.V.

® Зарегистрированная торговая марка Akzo Nobel Chemicals bv в более чем одной стране

Арнем, Выпуск: Июнь 2014