



*Поставки любых пищевых ингредиентов под заказ.
Почувствуйте разницу...*

Производство сыров с использованием Akucell®

Akucell® - высококачественный водорастворимый целлюлозный загуститель использование которого позволяет гарантировать оптимальное качество в сырных продуктах.

В процессе производства сыров добавление 0.1% of Akucell® AF2785W или AF3275 позволяет увеличить выход и насыщенность сыра влагой. Связывание протеина в сыре увеличивается до 12%.

Akucell® AF 2785W и AF3275 также часто используются в сырах с низким содержанием жиров. Дозировка 0.1% и 0.3% увеличивает способность нанесения и улучшает текстуру.

Благодаря высокой водоудерживающей способности Akucell® снижает синерезис и препятствует высыханию сыров.

