



مارگارین قنادی (اسلب)



مارگارین قنادی (اسلب)

- ویژه شیرینی‌های دانمارکی، کروسان و شیرینی‌های لایه‌ای است.
- پلاستیسیته بالایی دارد، قابل انعطاف و شکل پذیری است و در طی فرآیند لایه لایه شدن ساختار خود را حفظ می‌کند.
- وجود آب در ساختار این محصول باعث می‌شود که در حین فرآیند پخت، بخار آب با فشار زیاد تشکیل شود و لایه‌های خمیر از هم فاصله بگیرند. لایه‌ی روغنی موجود در شیرینی یا کروسان با جلوگیری از خروج حباب‌ها باعث پُف کردن شیرینی و لایه لایه شدن بافت آن می‌گردد.
- افزایش قابل ملاحظه سرعت و کاهش هزینه‌های تولید شیرینی‌های لایه‌ای
- ایجاد عطر و طعم مطلوب در شیرینی
- سهولت مصرف
- بافت صاف و یکنواخت
- مقاومت کششی بالا
- عدم ایجاد ماسیدگی



اطلاعات تکمیلی		
دامنه	واحد اندازه گیری	ویژگی‌های شیمیایی
حداکثر ۰/۵	%	اسیدهای چرب آزاد
حداکثر ۲	Meq/kg	پراکسید
۸-۹	--	رنگ قرمز
۴۶-۴۸	°C	نقطه ذوب لغزشی
۶۰-۶۴	%	محتوی چربی جامد در ۱۰ درجه سانتیگراد
۴۲-۴۵	%	محتوی چربی جامد در ۲۰ درجه سانتیگراد
۲۵-۲۹	%	محتوی چربی جامد در ۳۰ درجه سانتیگراد
۱۹-۲۴	%	محتوی چربی جامد در ۳۵ درجه سانتیگراد

کاربرد: شیرینی‌های دانمارکی و کروسان

ماندگاری محصول: ۹ ماه

شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، بدون بو و دور از تابش مستقیم آفتاب در دمای ۲۵-۲۰ درجه سانتیگراد

بسته بندی: کارتن‌های ۱۰ کیلوگرمی شامل ۵ بسته ۲ کیلوگرمی