



روغن آردی و قنادی



روغن آردی و قنادی

- یک شور تنینگ چند منظوره است و از آن در تهیه انواع کیک‌ها، بیسکویت‌ها، شیرینی‌ها و کرم‌ها استفاده می‌گردد.
- در ساختار خمیر نفوذ کرده و بافتی یکنواخت تشکیل می‌دهد.
- مقدار درصد چربی جامد آن مناسب است و با به دام انداختن هوا در کیک‌ها و کرم‌ها، پُف مناسب ایجاد می‌کند.
- باعث تُرد شدن محصول نهایی می‌گردد.
- با دارا بودن نقطه ذوب مناسب، بدون ایجاد ماسیدگی به سهولت در دهان ذوب می‌شود.
- در دمای ۳۵ درجه سانتیگراد حدود ۲۰٪ جامدات دارد و با تشکیل کریستال‌های مقاوم از مهاجرت روغن در فصل‌های گرم سال جلوگیری می‌کند.
- با مقاومت حرارتی بالا موجب افزایش ماندگاری محصول می‌شود.
- هوادهی مناسب و قابلیت خامه ای شدن دارد.
- باعث افزایش حجم محصول می‌شود.



اطلاعات تکمیلی		
ویژگی های شیمیایی	واحد اندازه گیری	دامنه
اسیدهای چرب آزاد	%	حداکثر ۰/۱
پراکسید	Meq/kg	حداکثر ۲
مقاومت (نسبت در ۱۱۰ درجه سانتیگراد)	ساعت	حداقل ۳۰
رنگ قرمز	--	۵-۶
نقطه ذوب لغزشی	°C	۴۱-۴۴
محتوی چربی جامد در ۱۰ درجه سانتیگراد	%	۶۵-۷۰
محتوی چربی جامد در ۲۰ درجه سانتیگراد	%	۴۰-۴۵
محتوی چربی جامد در ۳۰ درجه سانتیگراد	%	۳۰-۳۵
محتوی چربی جامد در ۳۵ درجه سانتیگراد	%	۱۳-۱۵

کاربرد: کیک، بیسکویت، شکلات تخته‌ای، مغزی بستنی، تافی و...

ماندگاری محصول: ۱۸ ماه

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

بسته بندی: پوشش پلاستیکی در کارتن با وزن ۱۶ کیلوگرم