



کره گیاهی (مارگارین) صنف و صنعت



کره گیاهی (مارگارین) منف و صنعت

- مارگارین چند منظوره که در پخت و پز، تهیه خمیر کیک و بیسکویت، شیرینی و صنایع لبنی کاربرد دارد.
- با استفاده از ماشین آلات پیشرفته تولید شده و به محصول نهایی بافت کرمای می‌دهد.
- با طعم بی نظیر و بافت نرم، باعث بهبود طعم و نرمی بافت خمیر کیک و شیرینی می‌شود.
- به دلیل خواص امولسیفایری، باعث بهبود ماندگاری محصول و مقاومت بالا می‌شود.
- از عطر و طعم مطبوع برخوردار است.
- دارای بافت صاف و یکنواخت می‌باشد.
- قابلیت هواگیری مناسب دارد.



اطلاعات تکمیلی		
ویژگی های شیمیایی	واحد اندازه گیری	دامنه
اسیدهای چرب آزاد	%	حداکثر ۰/۵
پراکسید	Meq/kg	حداکثر ۲
رنگ قرمز	--	۸-۹
نقطه ذوب لغزشی	°C	۳۴-۳۶
عدد پدی	g I ₂ / 100 g	۶۸-۸۲
محتوی چربی جامد در ۱۰ درجه سانتیگراد	%	۴۵-۵۰
محتوی چربی جامد در ۲۰ درجه سانتیگراد	%	۱۸-۲۴
محتوی چربی جامد در ۳۰ درجه سانتیگراد	%	۹-۱۳
محتوی چربی جامد در ۳۵ درجه سانتیگراد	%	۴-۷

کاربرد: پخت انواع شیرینی، کیک، کلوچه، پخت و پز و صنایع لبنی

ماندگاری محصول: ۹ ماه

شرایط نگهداری: در محیط خشک و خنک، بدون بو و دور از تابش مستقیم آفتاب در دمای ۱-۵ درجه سانتیگراد

بسته بندی: کارتن ۱۰ کیلوگرمی