



TİTO KALSİYUM PROPİYONAT E282 - GIDA TİPİ

Ürün Detayları:

Propiyonat normal fizyolojik şartlarda da üretilen kısa zincirli bir yağ asitidir. Vücutta bir çok metabolik işlemde kullanılır.

Propiyonik asitin kalsiyum tuzu, birçok gıdanın içerisinde küçük miktarlarda bulunan doğal bir asittir. Bazen bakteriler tarafından fermente gıdaların içerisinde yüksek konsantrasyonlarda üretilir. (Örneğin İsviçre peynir çeşitlerinde)

Kalın bağırsaktaki bakteriler tarafından büyük miktarlarda da üretilir.

Propiyonik asit ve propiyonatlar başlıca mantarlara karşı koruyucu olarak kullanılırlar. Gıda katkı maddeleri listesinde E 282 kodu ile yer almakta olan kalsiyum propiyonat ekmeğe küf oluşumunu engellemek için katılan bir hammaddedir.

Belirlenmiş bir günlük üst alım sınırı yoktur.

Kalsiyum propiyonat ekmeğin içindeki bakteri oluşumlarına engel olmakla kalmaz, bir yandan ekmeğin taze kalma süresini de arttırır.

Kalsiyum propiyonat tüm dünyada kabul görmüş ve yaygın olarak kullanılan bir katkı maddesidir. Küf oluşumunu engelleyerek, ekmeğin yumuşaklığını korur.

Kalsiyum propiyonat bütün dini gruplar tarafından ve de et yemeyen vejeteryanlar ile süt ve süt ürünleri kullanmayan vejeteryanlar tarafından da kullanılan, tüketilmesinde sakınca olmayan bir katkı maddesidir. Aynı zamanda yan etkisi olmayan bir katkı maddesidir.

Konu ile ilgili olarak yapılan bir araştırmada kalsiyum propiyonat ile sirkenin birlikte kullanımının, maya aktivitesi üzerine olumsuz etki yapmadığı, esmer ekmekte rope hastalığının nedeni olan Bacillus Mesentericus'ın gelişiminin önlenmesinde en fazla etkiye sahip olan koruyucu olduğu belirlenmiştir.

Ekmek çeşitlerinde ve unlu mamullerde en yaygın kullanılan koruyucu madde kalsiyum propiyonattır. Kalsiyum propiyonat, ürüne hamur hazırlama aşamasında katılmakta, kullanılan konsantrasyon ürünün özelliklerine ve hedeflenen depolama süresine bağlı olarak değişmektedir.

Genel olarak kullanılan dozlar, un ağırlığı üzerinden % 0,1 ile 0,3 arasında değişmektedir. Yani 50 kg'lık bir çuval una 50 gr ile 150 gr arasında kalsiyum propiyonat eklenmesi, ürünü koruyarak, raf ömrünün artmasını sağlamaktadır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07