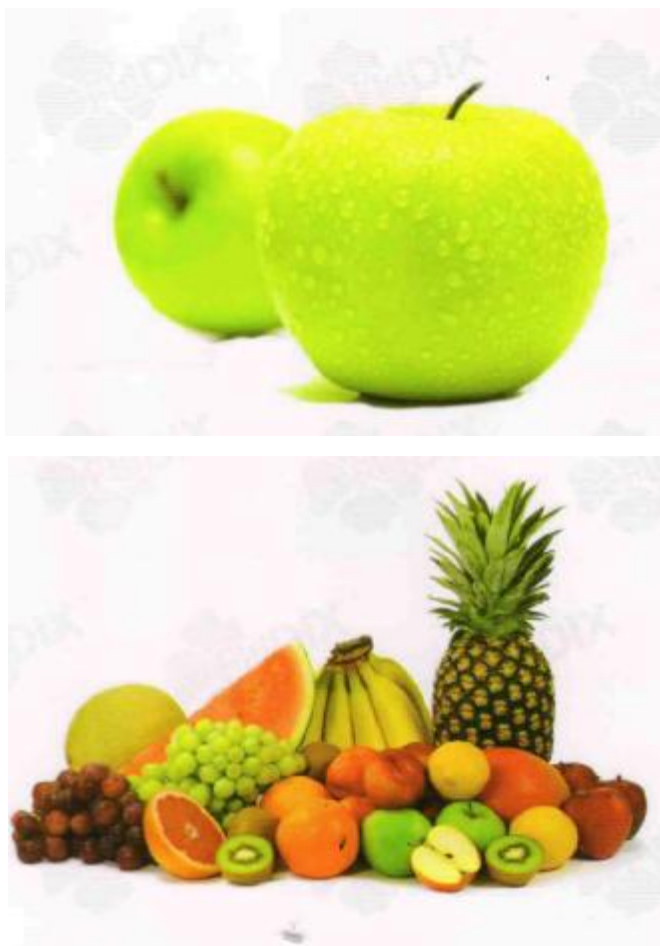


консервиране

Fudix™ хранителният калциев хлорид се използва като вещество, способстващо за съхраняване твърдостта на зеленчуците и плодовете: ябълки, моркови, чушки, картофи, домати при преработката им. Fudix™ също се прилага за свежи, нарязани и почистени плодове в качеството му на консервант. Fudix™, добавян в разсоли, помага да се предотврати образуването на мека сърцевина в маринованите продукти. Fudix™ предотвратява разрушаването на гелобразния пектин, обкръжаващ влакнистите тъкани. Fudix™ образува калциево-пектинов гел, който добавя здравина на пектиновия комплекс, правейки хранителния продукт здрав и хрупкав. Благодарение на увеличението на поддържането на тъканите, хранителния продукт остава защитен от омекване. Fudix™ - хранителен калциев хлорид при използването му в качеството на консервант и средство, предотвратяващо преждевременното разваляне, спомога да се увеличи срока на годност на полуфабрикатите от свежи, нарязани и почистени плодове. Плодовете първоначално се покриват с гел от полизахариди (натриев алгинат), после се обработват с разтвор на Fudix™. Плодовете с такъв защитен слой, поставени в полупроницаема упаковка, имат срок на годност над седмица. Fudix™ играе ролята на веществото, препятстващо потъмняването на продукта, желиращото вещества и втвърдителя.

запазване ябълките пресни

Импрегнирането на ябълките с 8% разтвор Fudix™ може да предотврати развалянето на събраната реколта по време на съхранението и. Освен това, процедурата на потапяне на ябълките от различни сортове в разтвора на Fudix™ спомога да се избегне омекването на плодовете и образуването в тях на горчевина.



ЕФЕКТИВНИ РЕШЕНИЯ ЗА ХРАНИТЕЛНАТА ИНДУСТРИЯ