

## Кальций хлористый пищевой (хлорид кальция)



Ростов-на-Дону, Россия

Кальций хлористый пищевой (хлорид кальция)

Кальций хлористый, изготовленный специально для применения в пищевой промышленности, обладает рядом преимуществ, в числе которых:

Содержание основного вещества не менее 95 %.

Отсутствие вредных примесей.

Удобная влагоустойчивая упаковка, которая защищена от воздействия ультрафиолета и соответствует стандартам качества.

Пищевой кальций на 20% экономичнее рыночных аналогов.

Молочной промышленности.

Добавка применяется для производства творога, сыра и сухого молока, компенсирует потерю кальция при пастеризации и его низкое содержание в молоке. Ионы кальция улучшают связывание белков и способствуют формированию сгустка, увеличивая итоговый выход продукта. Вещество повышает способность молока к свертыванию в процессе сыроварения и выработки творога.

Консервировании.

Благодаря использованию данной добавки овощи и фрукты дольше остаются твердыми, что улучшает их способность к переработке.

Вещество чаще всего используется для производства желе, маринадов и солений. Яблоки, пропитанные раствором хлористого кальция, дольше хранятся и не приобретают горечи.

Обработке мяса.

Раствор добавки используется в процессе заморозки мяса, позволяя сохранить его естественный цвет (сокращает процесс смягчения и уменьшает жесткость мяса, не влияя на его внешний вид и аромат).

Производстве напитков.

Применяется для минерализации воды в процессе создания алкогольных напитков (пива, ликеров, эля и портера). В производстве соков добавка используется для обогащения их кальцием.

Кондитерских и хлебобулочных изделиях.

Вещество используется в процессе производства джема и мармелада в качестве желатинирующего средства. Добавка позволяет

увеличить срок годности печенья, хлеба, тортов и других хлебобулочных полуфабрикатов.

---

Цена: **80 руб.**

Тип объявления:  
Продам, продажа, продаю

Торг: --

**ООО Форум химэнерго Наталья**

**89381588299**

**www.him-energo.ru**