

## Пальмовое масло рафинированное дезодорированное отбеленное

Компания Виойл является поставщиком тропических масел на рынки стран СНГ. Тропические масла, поставляемые нашей компанией соответствующие всем мировым стандартам.

### Общее описание:

Масло пальмовое получают из плодов масляной пальмы с последующей рафинацией, дезодорацией, отбелкой.

Сфера применения: применяется в производстве маргариновой и жировой продукции, в кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности как заменитель молочного жира при изготовлении продуктов со сложным жировым составом, хлебопекарной и других отраслях пищевой промышленности.

Преимущества в использовании:

- в качестве фритюрного жира для обжарки;
- при использовании в рецептурах для маргариновой и жировой продукции придает продукту хорошую текстуру, улучшает органолептические характеристики и кривую плавления (SFC – профиль);
- в качестве заменителя молочного жира при производстве мороженого, сгущенного молока, плавленых сыров, спредов, жировых смесей;
- широко применяется в производстве различных видов кондитерских изделий;
- для производства продуктов быстрого приготовления (полуфабрикатов);

### Физико-химические показатели.

Показатель, единицы измерения	Значение	Метод измерения
Температура плавления, °С	33-39	ДСТУ 6321
Анизидиновое число, у.е. не более	2,0	ДСТУ ISO 6885
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,2	ГОСТ 5476, ДСТУ 4350
Перекисное число, ммоль ½ О/кг, не более	6,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960
Массовая доля жира, % не менее	99,9	ДСТУ 4463
Массовая доля влаги и летучих веществ, % не более	0,1	ДСТУ 4603
Йодное число, % г I <sub>2</sub> /100 г (по Вийсу)	50- 55	ДСТУ 4569, ДСТУ ISO 3961
Энергетическая ценность (калорийность) 100 г жира, кДж (ккал)	3761 (899)	
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты, не более %	1,0	ДСТУ 4463, ДСТУ ISO 15304