

Олеин пальмовый рафинированный дезодорированный отбеленный по ДСТУ 4438:2005

Сфера применения: применяется в производстве сдобной выпечки, при производстве различных сортов вафель, сахарных рожков. Используют в кулинарном производстве для обжарки разных пищевых продуктов, производстве снеков, в мясной промышленности при производстве паштетов. Также возможно использование в изготовлении начинок для кондитерских изделий и конфет.

Преимущества в использовании:

- улучшает качественные характеристики готовых продуктов, рассыпчатость;
- при обжарке улучшает внешний вид, сохраняет в готовых продуктах естественный аромат и вкус;
- не разбрызгивается, не пенится, не дымит при температуре 180°C;
- жир после жарки не кристаллизуется на поверхности изделия;
- жир не передает запах предыдущего продукта на следующий во время жарки.
- белее технологичен при производстве снековой продукции, кукурузных палочек, чем подсолнечное масло;
- позволяет уменьшить потери жира с продуктом при обжарке;
- технологичность в использовании текучих жировых начинок конфет;
- вафельные сахарные рожки имеют более привлекательный внешний вид и хрустящую консистенцию;

Физико-химические показатели.

Показатель, единицы измерения	Значение	Метод измерения
Температура плавления, °С	18-24	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	10,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960
Содержание жира, % не менее	99,9	ДСТУ 4463
Содержание влаги, % не более	0,1	ДСТУ 4603
Энергетическая ценность (калорийность) 100 г жира, кДж (ккал)	3761 (899)	
Йодное число, не более	57,25	ДСТУ 4569, ДСТУ ISO 3961