

Пальмовый стеарин рафинированный дезодорированный отбеленный

Общее описание: Пальмовый стеарин рафинированный отбеленный дезодорированный - это твердая фракция, которая образуется в процессе фракционирования пальмового масла после процесса кристаллизации при определенной температуре.

Сфера применения: применяется в производстве маргариновой и жировой продукции, для процесса переэтерификации, в продуктах со сложным жировым составом в производстве мыла и моющих средств.

Преимущества в использовании:

- в рецептурах для специализированных маргаринов и жиров;
- для процесса переэтерификации при получении высококачественных заменителей молочного жира;
- для производства высококачественных моющих и косметических средств;
- для производства продуктов быстрого приготовления (для обжарки вермишели);
- для производства ПАВ, пищевых эмульгаторов;

Состав: рафинированный дезодорированный отбеленный пальмовый стеарин.

Физико-химические показатели.

Показатель, единицы измерения	Значение	Метод измерения
Температура плавления, °С	50-54	ДСТУ 6321
Анизидиновое число, у.е. не более	6,0	ДСТУ ISO 6885
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,5	ГОСТ 5476, ДСТУ 4350
Перекисное число, ммоль ½ О/кг, не более	15,0	ДСТУ 4570 ДСТУ ISO 3960
Содержание жира, % не менее	99,9	ДСТУ 4463
Содержание влаги, % не более	0,1	ДСТУ 4603
Твердые триглицериды при температуре 20°С 30°С 40°С	58-69 40-51 25-33	ДСТУ ISO 8294
Йодное число, % г I ₂ /100 г (по Вийсу)	34	ДСТУ 5475, ДСТУ ISO 3961
Пищевая ценность 100 г жира, г/100 г	99,9	
Энергетическая ценность (калорийность) 100 г жира, кДж (ккал)	3761 (899)	
Массовая доля трансизомеров олеиновой кислоты, не более %	1,0	ДСТУ 4463, ДСТУ ISO 15304
Цвет красный макс (по шкале Ловибонда 5,25'')	3,1	ДСТУ 4568