

Причины, по которым целлюлоза КМЦ используется в кислых молочных напитках

подробное описание :

Преимущества целлюлозы СМС заключаются в том, что она не увеличивает вязкость напитков, предотвращает осаждение сыворотки и улучшает структуру йогурта. Позвольте мне объяснить, почему целлюлоза КМЦ используется в кислых молочных напитках.

Целлюлоза КМЦ может быть использована во многих вспомогательных реагентах, таких как стабилизаторы, обычно используемые в производстве йогуртовых напитков. В качестве стабилизатора для молочно-кислых напитков КМЦ обладает хорошим противоседиментационным действием и определенной термической стабильностью. Кисломолочные напитки пользуются популярностью у потребителей из-за их уникального вкуса и богатой питательной ценности. В зарубежных странах пектин в основном используется в качестве стабилизатора, а в Китае – КМЦ. Как правило, раствор КМЦ обладает псевдопластичностью, а вязкость снижается с увеличением скорости сдвига, что полезно для производственного процесса, такого как перемешивание, гомогенизация и транспортировка. При достижении определенного критического значения скорости сдвига вязкость снова возрастает, и сила сдвига прекращается, вязкость может быть восстановлена, что может придать продукту хрустящие свойства. Стабильность и разжижение при сдвиге также облегчают выпуск продукта.

Изложенное выше представляет собой составленное редактором актуальное содержание приложения, посвященное применению целлюлозной КМЦ в кисломолочных напитках. Я надеюсь, что приведенный выше контент может вам помочь. Если вы хотите узнать больше по теме, продолжайте следить за нашим сайтом.