



Jakie aspekty są istotne przy doborze odpowiedniej skrobi?



- **Aplikacja / zastosowanie**
- **Cel użycia skrobi**
 - (stabilizacja / zagęszczenie / żelowanie / teksturowanie / powlekanie / emulgacja / wypełnianie...)
- **Na które właściwości produktu skrobia nie może mieć wpływu?**
 - (smak / barwa / czystość)
- **Parametry procesu produkcji**
 - (temperatura / cięcie / czas itp.)
- **Okres i warunki przechowywania**
 - (sucha mieszanka / catering / konserwy / produkty przechowywane w chłodniach / głęboko mrożone itp.)
- **pH (kwasowość)?**
- **Ilość surowców stałych (kompletna receptura)?**
- **Wystarczająca zawartość wody?**
- **Czy receptura zawiera sól / cukier / tłuszcz / białka lub inne hydrokoloidy? Jakiej? Jaka koncentracja?**
- **Czy w recepturze znajdują się składniki zawierające amylazę?**
 - (kapustę, cebulę, jagody, gorczycę itp.?)

EMSLAND GROUP®
using nature to create

Distributed by
IMPAG Chemicals Poland Sp. z o.o.
ul. Powązkowska 44c
01-797 Warszawa
Poland
Tel.: +48 22 418 40 00
Faks: +48 22 418 40 90

IMPAG Group
Szwajcaria/Zurich – www.impag.ch
Niemcy/Offenbach – www.impag.de
Francja/Nancy – www.impag.fr
Polska/Warszawa – www.impag.pl
Austria/Wiedeń – www.impag.at

impag

Mail: info@impag.pl
Web: www.impag.pl