

# A National Starch & Chemical cég új, nagy teljesítményű keményítő termékcsaládja

A National Starch & Chemical cég olyan új nagy teljesítményű élelmiszeripari keményítőket fejlesztett ki, amelyek egész sor technológiánál nagy haladást jelentenek a hagyományos módosított keményítőkhöz képest.

Ezek a termékek hosszabb időre teszik eltarthatóvá a készítményt (különösen alacsony hőmérsékleten), krémszerűbbé teszik annak állományát és nagyon ellenállóvá teszik a gyártási eljárás megpróbáltatásaival szemben.

A HP (hidroxi-propil) típusú keményítők használata folytán krémszerűbb lesz a termék textúrája, ezért különösen alkalmasak majonéz és tejtermékek sűrűbb állagának kialakítására. Csökkent zsiradéktartalmú készítmények előállításában is hasznosak, amennyiben a fogyasztó úgy érzi, mintha nagyobb zsírtartalmú ételt enne.

A National Frigex és National Frigex HV (mindkettő tápióka eredetű keményítő) ezenkívül kivételesen semleges ízű, amivel nagyon megkönnyíti a végtermék íz kialakítását. Ennélfogva ezek a keményítőtípusok ideálisak sűrítő közeg gyanánt finoman árnyalt termékekben, mint például vaníliás édességek vagy fehér mártások.

A HP (hidroxi-propil) típusú keményítők ezenfelül hosszabb idejű stabilitást is biztosítanak, így a termék tovább tárolható. A Thermoflo például gyakorlatilag szintén stabilabbá teszi alacsony hőmérsékleten tárolt végtermékeket, kiküszöböli a minőségromlást, ezért kiválóan alkalmas fagyasztott és hosszú időn át tárolandó ételek előállítására.

A termékcsalád kifejlesztésében figyelemmel voltunk arra is, hogy a végtermék gyártási eljárásai egyre változatosabbak. Fagyasztott és hűtött élelmiszerekhez könnyebb a Firmtex vagy Purity W nevű

termékeket használni, mint a szokványos keményítőket. Ezek szivacsossága sokkal jobb alacsony hőmérsékleten - amikor a szokványos módosított keményítők szinte nem is kocsonyásodnak - és jobban ellenállnak a magas felmelegítési hőfoknak, tehát igen alkalmasak olyan ételekbe, amelyeket mikrohullámú sütőben melegítenek fel. Mivel pedig megakadályozzák a kiolvasztással járó minőségromlást és gélesedést, a végtermék minőségmegőrzéséhez is hozzájárulnak.

Nagyon magas hőmérséklettel és nagy vágóhatással járó főzési eljárások folyamán (pl. ultrahőmérsékletű sterilizálási eljárásokban) a National Frigex és a Thermflo használata nagyobb viszkozitást és termékhozamot biztosít.

Konzerváruk előállításában jól érzékelhető előnyt jelent, hogy a National Frigex és a Thermoflo alacsonyabb melegviszkozitásúak, hűtéskor pedig sokkal jobban sűrűsödnek. Így gyorsabb lehet a hőbehatolás és az aktív sterilizáció, ami viszont a termék minőségét javítja. Ezeknek a keményítőeknek a használata egyben csökkenti az étel odaégésének veszélyét is, tehát megkönnyíti az edények tisztántartását.

Szárazkeverékek és hústermékek előállításában is hasznosítható a különleges keményítők sokoldalúsága és technológiai tulajdonságai. A Purity W rendkívül könnyen használható szárazkeverékekben és alacsony hőfokú főzéskor. A Firmtex különösen jó hústermékek kötőanyagaként nagyfokú viszkozitása és igen alacsony kocsonyásodási hőmérséklete folytán.

*Suzy Sinyor*

---

További felvilágosítás: National Starch & Chemical, 8083 Csákvár,  
Jókai u. 37. Tel/fax 06 22 354 286