

## **AGAR80**

### **Agar agar 80 přírodní (E406)**

Popis výrobku: Agar agar standardizovaný cukrem

**Vzhled:** Jemný prášek

**Barva:** Bílá

**Vůně a chuť:** Látka bez pachu nebo s charakteristickým pachem bez chuti

Agar je nerozpustný ve studené vodě, ale rozpustný ve vroucí vodě. Číslo za názvem Agar Agar označuje pevnost gelu v g/cm<sup>2</sup> při dávkování 1,5 %. Čím je číslo vyšší, tím se snižuje dávkování, až na polovinu.

Používá se jako želírující látka (E406) při výrobě ovocných dortů a dezertů, v gastronomii při přípravě aspiků. Zrnitost: 60 mesh.

Dávkování 2g - 10g na litr vody dle a požadované pevnosti výrobku.

**Použití:** Agar zamícháme do studené vody a přivedeme do varu na 3-5 minut. Vznikne pěna. Po jejím částečném opadnutí odstavíme

Přidáme množství cukru dle zvyklostí (doporučené 200-250g na litr)

Při chladnutí (cca 50-60°C) přidáme přípravek k okyselení (doporučená kyselina citrónová 3g na kg gelu)

Agar zpracujeme dle technologických postupů

**POZOR :** v kyselém prostředí Agar degraduje a rozpadá se. Lze mírně okyselit chladnoucí gel.

<b>Síla gelu</b>	800 +/- 100 g/cm <sup>2</sup>
pH(1,5%)	5 – 7,5
Ztráta sušením max.	15.0%
Těžké kovy	v souladu s evropskou normou

#### **Mikrobiologické vlastnosti:**

Celkové zatížení	max 5,000 cfu/g
plísňe a kvasinky	max 300 cfu/g
Salmonela	0
E.coli	0

**Výrobek neobsahuje GMO ani alergený.**

#### **Nutriční hodnoty (na 100 g výrobku):**

sacharidy	5-15%
vláknina	70-80%
bílkoviny	max 1%
tuky	max 1%
energie	190-240 kcal – 798-1008 kJ

#### **Balení a min.trvanlivost :**

karton 25 kg – min.trvanlivost 3 roky

#### **Skladování:**

V suchém prostředí bez cizích pachů

Výrobce: Idealfoods SpA, Italy