Лінійка продуктів

Citri-Fi® 100
Citri-Fi® 100FG (Fine Granulated)
Citri-Fi® 100M40
Citri-Fi® 200
Citri-Fi® 200FG (Fine Granulated)
Citri-Fi® 300FG (Fine Granulated)
Citri-Fi® 300M40

CITRI-FI ПРОДУКТ	МЕТА ВИКОРИСТАННЯ:	ОБЛАСТЬ ВИКОРИСТАННЯ
Citri-Fi 100 Виготовлений з чистого цитрусового волокна може застосовуватися в виробах харчової промисловості	Fat/Oil Replacement: Citri-Fi 100 дуже ефективний інгредієнт для зменшення кількості жиру та калорій без погіршення смакових якостей, текстури або кольору. Зазвичай може замістити до 50 відсотків жиру та масла в комбінації (12,5 % Citri-Fi 100 та 87,5 %; водм)	**Бісквіт** Чудовий смак знежиренного бісквіту з використанням Citri-Fi. Найкращі результати при заміщенні : 0,15 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 6

Брауни

Використання Citri-Fi дозволяє замінити до 50% жиру в продукті без втрати органолептичних якостей.

1. Змішати Citri-Fi з іншими сухими інгредієнтами
2. Додати жир та інші інгредієнти та змішувати протягом 30 секунд
3. Викласти масу в посуду для випікання та випікати 37 до 42 хвилин при температурі 182 градуси

Печиво з шоколадом

Найкращі результати при заміщенні : 0,2 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 2.

Citri-Fi® додається до жиру

Десертні хлібці з шоколадом

Найкращі результати при заміщенні : 0,125 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 7

Citri-Fi® додається до сухих інгредієнтів виробу

- Співвідношення води до Citri-Fi® може коливатися від 5 до 7 частин

Тістечка з шоколадним наповненням

Найкращі результати при заміщенні : 0,125 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 7. Для оптимальних результатів Citri-Fi® додається до води перед змішуванням з іншими компонентами

- Співвідношення води до Citri-Fi® може коливатися від 5 до 7 частин

Бісквітні рулети

Найкращі результати при заміщенні : 0,144 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 6

Для оптимальних результатів Citri-Fi® додається до жирової фази

- Співвідношення води до Citri-Fi® може коливатися від 5 до 7 частин

Датські тістечка та круассани

Найкращі результати при заміщенні : 0,144 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 6

Для оптимальних результатів Citri-Fi® додається до жирової фази

- Співвідношення води до Citri-Fi® може коливатися від 5 до 7 частин

Маффіни без глютену

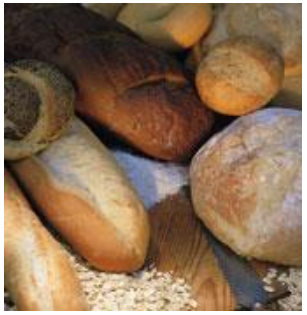
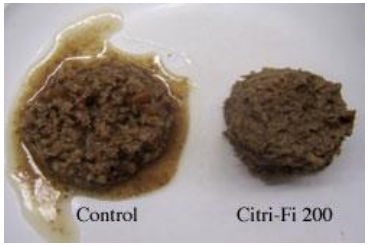
Для надання кращої структури та покращення смакових показників.

Найкращий результат при доданні 0,5 % Citri-Fi® 100FG від загальної ваги виробу

Функціональні батончики

Заміна 50 % жиру у виробі . Найкращі результати при заміщенні : 0,125 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 7

Citri-Fi додається до сухих інгредієнтів

		Білий хліб  Найкращі результати при заміщенні : 0,125 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 7 Для оптимальних результатів Citri-Fi® додається до води перед змішуванням з іншими компонентами • Співвідношення води до Citri-Fi® може коливатися від 5 до 7 частин. • Змішати Citri-Fi з сухими компонентами
	Контроль вологи та емульсифікація Citri-Fi 100 відмінний інструмент для контроля вологи та емульсифікації. Citri-Fi 100 може бути використаний для попередження утворення зайвої вологи та розшарування продуктів, особливо ефективний в соусах, мясних підливах, салатних заправках. Citri-Fi 200 може використовуватися для зв'язування великої кількості вологи (зворотних емульсій)	**Мясні соуси та начинки для буррітос**  Citri-Fi додається в кількості 0,5-1% разом з додаткової водою для зв'язування води та масла і уникнення розділення. • Співвідношення води до Citri-Fi® може коливатися від 4 до 7 частин. Переваги: Більш м'ясний смак, зменшена кількість жиру, уникнення розділення масла і води, покращена емульсифікація, економія за рахунок збільшення води.

Сальса

- Співвідношення води до Citri-Fi® може коливатися від 4 до 7 частин.

Переваги: Більш м’ясний смак, зменшена кількість жиру, уникнення розділення масла і води, покращена емульсифікація, економія за рахунок збільшення води.

Томатний соус

Citri-Fi 200 FG&100FG додається в кількості 0,25-2% для зв’язування води та масла і уникнення розділення.

При можливості Citri-Fi додається до масла, хоча варіанти використання з водою також можливі при належному змішуванні.

За результатами тесту, в ході якого зразки соусу (без додання Citri-Fi та з доданням 0,5 % та 1 % Citri-Fi) були заморожені, а потім розморожені на однакових шматках хлібу- рівень вологи був 60 %- для контрольного зразка і 57 і 55 % для зразків з доданням 0,5% та 1% Citri-Fi.

	Контроль крихкості та зміцнення Citri-Fi 100 може додаватися для надання структури кінцевим продуктам та для уникнення крихкості, таких виробів як коржі для піцци, тортів без змінення смакових, візуальних чи тактильних характеристик	**Коржі для піцци та тортів зі зменшенним вмістом жиру.** Найкращі результати при заміщенні : 0,144 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 6

Citri-Fi 100FG

Продукт більш дрібного помолу ніж Citri-Fi 100.

Замінник жиру та масла:

Citri-Fi 100FG також є ефективним замінником жиру в продуктах де потрібна невелика в'язкість. Зазвичай може замістити до 50 відсотків жиру та масла в комбінації (12,5 % Citri-Fi 100 FG та 87,5 %; води).

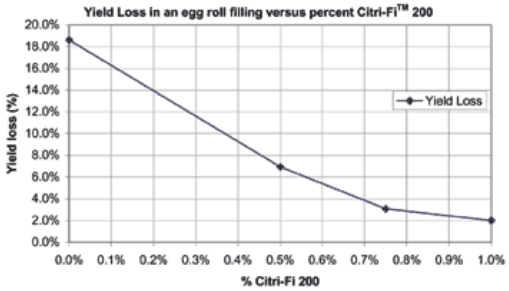
Зазвичай масло один з основних інгредієнтів соусів та різноманітних заправок, продукти Citri-Fi дозволяють замінити більш ніж 50 відсотків масла в продуктах, тому економія особливо переконлива.

Соуси для салатів

Переваги використання Citri-Fi:

- Зв'язування надлишкової води та перешкоджання розшарування продукту
- Продукти менш жирні на вигляд і зазвичай більш привабливі
- Соуси більш «пружні»
- Перешкоджання розшарування навіть при зменшенні жиру і збільшенні води в продукті
- Економія на основних інгредієнтах

Таблиця нижче показує як збільшення кількості Citri-Fi в продукті дозволяє додавати воду без втрати органолептичних характеристик продукту.



Citri-Fi може додаватися як до жирової фази так і до сухих інгредієнтів

Соус Альфредо

Заміна масла в соусі 50 % без змінення смакових властивостей

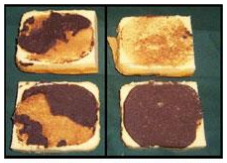
Найкращі результати при заміщенні : 0,125 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 7

Citri-Fi додається до масла

Сирний соус

Найкращі результати при заміщенні : 0,09 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 10

Ганаш



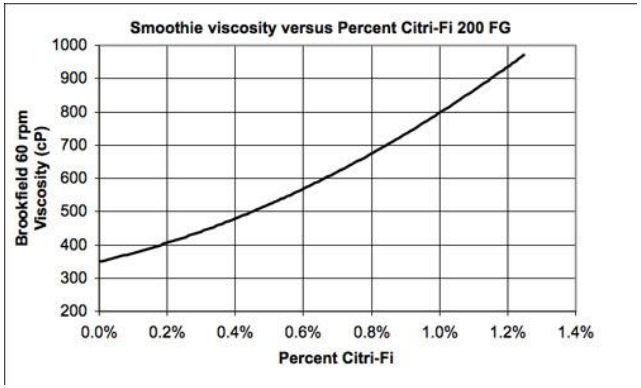
Example of Ganache applied as a filling in pound cake

Контроль міграції вологи досягнений з доданням всього менше ніж 2 % Citri-Fi ваги продукту.

Смузі та йогурти

Citri-Fi® 200FG або 100 FG додається в кількості 0,25-1 % для надання «тіла» напоям, а також для уникнення розшарування і стабілізації структури, особливо в напоях зі зниженним вмістом жиру. Citri-Fi® додається до нагрітого до 82 градусів фруктового соку .

Таблиця показує співвідношення в'язкості напою до кількості Citri-Fi®.



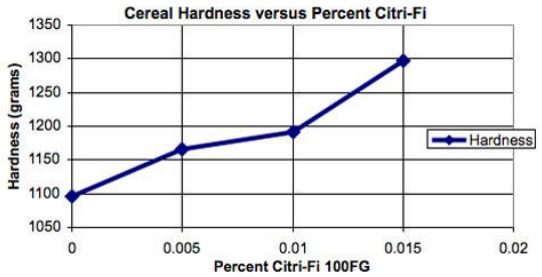
Контроль крихкості та зміцнення

Citri-Fi 100 FG може додаватися для надання структури кінцевим продуктам та для уникнення крихкості, таких виробів як коржі для піци, тортів без змінення смакових, візуальних чи тактильних характеристик

Злакові сніданки

Citri-Fi® додається в кількості 0,5-1 % від загальної ваги продукту, співвідношення Citri-Fi до води 1 до 4.

Таблиця показує залежність крихкості злакових пластівців від кількості доданого Citri-Fi .



Макарони з твердих сортів пшениці

Citri-Fi® додається в кількості 0,5-1 % від загальної ваги продукту, співвідношення Citri-Fi до води 1 до 4. Citri-Fi® додається до муки.

<table>
<tr>
<td rowspan="2">Citri-Fi 100M40

Мікрогранули

(частинки розміром 40 мікронів) що дрібніше ніж Citri-Fi 100FG.</td>
<td>Замінник жиру та масла

Citri-Fi 100M40 також являється відмінним замінником жиру, рекомендації такі ж самі що і Citri-Fi 100.</td>
<td>Соуси для салатів</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Яловичі «конвертики»

Citri-Fi® додається в кількості до 0,75 від загальної ваги продукту для можливості вводити додаткові компоненти без втрати якості продукту.

Рейтинг продуктів лінійки в залежності від зв’язувальних можливостей (по убуванню)

1)Citri-Fi 200FG, 2) Citri-Fi 100FG, and 3) Citri-Fi 100M40

Рейтинг продуктів лінійки в залежності від різкості запаху (від найсильнішого по убуванню)

1) Citri-Fi 100M40, 2) Citri-Fi 100FG, and 3) Citri-Fi 200FG</td>
</tr>
</table>

Citri-Fi 200

Цитрусове волокно з гуаровою камеддю

Використовується для контролю вологи та емульсифікації, особливо коли ці задачі основні

Citri-Fi 200 дуже вигідний продукт для виробництва, тому що допомагає зекономити велику кількість сировини без втрати смакових якостей.

Контроль вологи та емульсифікація

Дозування Citri-Fi 200 від

0.2% до 1.0% залежно від рівня вологи продукту від загальної маси, співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 7.

Жарений пиріг

Заміна 50 % жиру в продукті, покращення харчової цінності шляхом введеня в рецептуру харчових волокон

Найкращі результати при заміщенні : 0,125 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 7

Начинка для пирогів

Солодке тісто

Заміна 50 % жиру. Найкращі результати при заміщенні : 0,144 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 6. Citri-Fi додається до муки

Citri-Fi 200FG Дрібний помел	Заміна жиру Citri-Fi 200FG використовується в продуктах які «тануть в роті» наприклад топпінги та кремові наповнювачі. Завдяки дрібному помолу з інгредієнтом просто працювати	**Кремові наповнювачі** Зменшення жиру на 50 % Найкращі результати при заміщенні : 0,125 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 7
		Датські тістечка та круассани
		Ice Cream Морозиво Зменшення кількості вершків на 33 %. Найкращі результати при заміщенні : 0,125 частин Citri-Fi до кількості заміненого жиру та співвідношенні Citri-Fi до води як 1 до 7

Глазур

Імітована моццарелла

Зменшення кількості жиру та калорійності продукту.

Рулети

<table>
<tr>
<td rowspan="3"></td>
<td rowspan="3">Надання структури
Citri-Fi 200FG також використовується для надання «тіла» продукту та збалансованого ніжного смаку.
Citri-Fi 200FG дуже ефективний інгредієнт подібний до резиноїдів
Дозування 0.5% – 1.5%.</td>
<td>Напої</td>
</tr>
<tr>
<td>Штрудель
 </td>
</tr>
<tr>
<td>Салатні наповнювачі</td>
</tr>
<tr>
<td>Citri-Fi 200M40
Ультра-дрібний помол
менш ніж 40 мікронів.</td>
<td>Заміна жиру та зв’язування додаткових інгредієнтів.
Citri-Fi 200FG використовується для вприскування в м’ясні та пташині заготовки для максимізації утримання вологи та маринадів в продуктах. Також може використовуватися в соусах і салатних заправках для надання в’язкості продуктам в великою кількістю вологи</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Citri-Fi 300FG
Складається з цитрусового волокна та ксантанової камеді, відмінний емульсифікатор</td>
<td>Контроль вологи
Citri-Fi 300FG , як і інші продукти лінійці тримає вологу та змінює жир, а також поглинає вологу, що характеризує інгредієнт як одне з найкращих рішень як для джемів та начинок для випічки, так і для самої випічки, особливо показово властивості розкриваються при тривалому зберіганні.</td>
<td>Пиріжки

Citri-Fi® додається в кількості до 1 % від загальної ваги продукту.
Вода: 3,5-6 частин на 1 частину Citri-Fi® . Масло: 1-3 частини ваги Citri-Fi® .
Citri-Fi® додається до муки</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4"></td><td rowspan="2"></td><td>Круасани та датські тістечка</td></tr>
<tr><td>Сахарні тістечка</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Емульсифікація і надання повнотілості продуктам

Citri-Fi 300FG утримує жир та вологу навіть при над тривалому зберіганні</td><td>Заправки</td></tr>
<tr><td>Соуси</td></tr>
<tr><td>Citri-Fi 300M40

дуже дрібний помол Citri-Fi 300FG з

частинками менш ніж 40 мікрон</td><td>Заміна жиру та контроль вологи:

Citri-Fi 300M40 використовується для продуктів повищенної в’язкості при

майже повній відсутності жиру, наприклад низькокалорійний майонез</td><td>Майонези

Повна заміна яець без втрати смакових якостей продукта : при доданні 0,05 частин Citri-Fi

300M40 від ваги яець

Вода: 17-21 частина води на одну частину Citri-Fi 300M40</td></tr>
</table>