



ПРИРОДНЕ
УТРИМАННЯ ВОЛОГИ
ТА ЕМУЛЬСИФІКАЦІЯ

Citri-Fi[®] Citrus Fiber

Короткий довідник:

Випічка | Напої | Молочка | Заправки та соуси | М'ясо та птиця
Заморожені продукти | Замінники м'яса та молока
Корм і ласощі для домашніх тварин

FIBERSTAR[®]
Enhancing Products...Naturally[™]



CITRI-FI НАТУРАЛЬНІ ЦИТРУСОВІ ВОЛОКНА

ВИСОКЕ ВОДОТРИМУВАННЯ | СТАБІЛЬНА ЕМУЛЬСІЯ | ЖЕЛЮЮЧІ ВЛАСТИВОСТІ

БЕЗ ГМО | ЧИСТА ЕТИКЕТКА | РОСЛИННА ОСНОВА | БЕЗ АЛЕРГЕНІВ | СТІЙКИЙ | ВИРОБЛЕНИЙ З

НАТУРАЛЬНОЇ СИРОВИНИ | ОРГАНІЧНИЙ ПРОДУКТ

ЩО ТАКЕ CITRI-FI

Citri-Fi - це натуральне цитрусове волокно, що має високу здатність водоутримання та емульгування, отримане в процесі вичавлення цитрусового соку без використання хімічних модифікацій.

ХАРЧОВЕ ЗАСТОСУВАННЯ ТА ПЕРЕВАГИ CITRI-FI

Хлібобулочні вироби: Подовження терміну придатності | Зменшення кількості яєць і олії | Без глютену | Підсилювач пектину | Текстуризатор

Напої: Додаткова в'язкість | Стабільність | Емульгування | Приємне відчуття в роті | Зменшення м'якоті | Замутнення

Молочні продукти: Зменшення синерезису | Стабільність емульсії | Додає в'язкість | Зменшення жиру | Текстуризатор

Молочні альтернативи: Емульгування | Стабільність | Покращення текстури

Заправки та соуси: Додає в'язкість | Стабільність емульсії | Підсилювач смаку м'якоті/томатів | Текстуризатор | Термостабільність

Сухе покриття: Перетворення рідких олій і жирів на сипучі порошки | 25-30% масляного навантаження

Заморожені продукти: Стабільність при заморожуванні/розморожуванні | Зменшені кристали льоду | Стабільність при повторному нагріванні

Замінники м'яса: Соковитість | Емульгування | Стабільність при заморожуванні/відтаюванні | М'ясоподібна текстура

М'ясо та птиця: Підвищення плодючості | Зменшене очищення | Соковита текстура

Корм і ласощі для домашніх тварин: Зміцнення | Прив'язка | Властивості емульгування | Утримання вологи

ПРОДУКТИ CITRI-FI

Продукт	Маркування	Розмір сітки
100	(Цитрусові волокна, Сушена м'якоть цитрусових, Цитрусове борошно) ¹	< 30 (595 МКМ)
100FG		< 100 (149 МКМ)
100M40		< 200 (74 МКМ)
100M20		(<30 МКМ)
TX		< 10 (2000 МКМ)
200	(1) + Гуарова камедь	< 30 (595 МКМ)
200FG		< 100 (149 МКМ)
300FG	(1) + Ксантанова камедь	< 100 (149 МКМ)
300M40		< 200 (74 МКМ)
400	Органічні* Цитрусові волокна, Сушена м'якоть цитрусових, Цитрусове борошно	< 30 (595 МКМ)
400FG		< 100 (149 МКМ)
400M40		< 200 (74 МКМ)
600	Цитрусові волокна, Сушена м'якоть цитрусових, Цитрусове борошно	< 30 (595 МКМ)
600FG		< 100 (149 МКМ)
600M40		< 200 (74 МКМ)



FSIS затвердження маркування: Сушена м'якоть цитрусових, Цитрусове борошно



ОРГАНІЧНІ СЕРТИФІКАЦІЇ USDA

Citri-Fi 400, 400FG і 400M40 можна використовувати замість Citri-Fi 600, 600FG і 600M40 відповідно.

СПОСОБИ ВИКОРИСТАННЯ

Зволоження: вдале використання Citri-Fi залежить від належного зволоження продукту. Способи використання залежать від бажаного результату та кінцевого продукту. Нижче наведено декілька рекомендованих варіантів:

1. Попередньо змішайте Citri-Fi із сухими інгредієнтами, у співвідношенні 1:10.
2. Спочатку диспергуйте Citri-Fi в маслі.
3. Розведіть Citri-Fi у рідкому цукровому або глюкозному сиропі, ретельно виміщуючи.
4. Гідратуйте безпосередньо у воді в 3% розчині, додаючи Citri-Fi повільно, сильно перемішуючи, уникаючи злипання

ІНСТРУКЦІЇ ПРОЦЕСУ

Підвищена в'язкість:

Завдяки складу Citri-Fi перемішування розкриває волокна, створюючи додаткову площу поверхні та об'єм, що збільшує в'язкість. Методи зсуву включають:

- Мінімальний перемішування - перемішування
- Легкий перемішування - блендер
- Помірний зперемішування - колоїдний млин
- Високий перемішування - гомогенізатор

Желюючі властивості:

Завдяки вмісту пектину гелеутворюючі властивості Citri-Fi активуються в умовах >55 Brix і <3,5 pH.

ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ

Використання	Продукт Citri-Fi	Цільові переваги	Рекомендована кількість
Начинки: фруктові та інші	100FG, 200FG, 600	<ul style="list-style-type: none"> • Термостабільність • Додаткова в'язкість • Покращена текстура 	0.25% - 1.00%
	100FG	<ul style="list-style-type: none"> • Пектинове розширення 	1.50% - 2.50%
Хліб та булочки	100, 100FG, 100M40	<ul style="list-style-type: none"> • Утримання вологи • Покращувач текстури • Властивості емульгування 	0.25% - 1.00%
Торти	100M40	<ul style="list-style-type: none"> • Утримання вологи 	0.30% - 1.00%
	100, 200	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшення жиру 	
	200FG	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшення кількості яєць 	
Чіпси / Крекери	100FG	<ul style="list-style-type: none"> • Зміцнення 	0.50% - 1.00%
Печиво	100FG, 200FG	<ul style="list-style-type: none"> • Утримання вологи • Жувальні властивості • Зменшення жиру 	0.25% - 1.00%
Без глютену	100M40, 100FG, 200FG	<ul style="list-style-type: none"> • Покращувач текстури • Утримання вологи • Властивості емульгування 	0.20% - 0.60%
Випічка	200FG	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшення жиру 	0.25% - 1.00%
Коржики	100, 200	<ul style="list-style-type: none"> • М'якість • Зменшення жиру 	0.25% - 1.00%



НАПОЇ

Використання	Продукт Citri-Fi	Цільові переваги	Рекомендована кількість
Підкислені протеїнові напої	100FG, 100M40	<ul style="list-style-type: none"> • Емульгування • Приємне відчуття у роті 	0.10% - 0.60%
Фруктові / томатні соки	100, 100FG, 600FG, 600M40	<ul style="list-style-type: none"> • Замутнення • Емульгування • Покращення смаку • Покращене відчуття в роті • Зменшення м'якоті 	0.10% - 2.00%
Густі напої	100, 100FG	<ul style="list-style-type: none"> • Замутнення • Покращене відчуття в роті • Стабільність 	0.25% - 1.00%
Готові до вживання напої	100FG, 100M40	<ul style="list-style-type: none"> • Замутнення • Емульгування • Приємне відчуття у роті та тілі • Стабільність рН 	0.10% - 0.60%
Смузі	100, 100FG, 100M40, 200FG	<ul style="list-style-type: none"> • Додаткова в'язкість • Покращене відчуття в роті 	0.25% - 1.50%
Овочеві напої	100FG, 100M40	<ul style="list-style-type: none"> • Емульгування • Приємне відчуття у роті та тілі • Позбавлення м'якоті 	0.05% - 0.60%

МОЛОЧНІ ВИРОБИ

Використання	Продукт Citri-Fi	Цільові переваги	Рекомендована кількість
Вершковий сир	100M20	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшення синерезису 	0.20% - 1.00%
Свіжий сир	100FG	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшення синерезису • Підвищений виробіток 	0.25% - 0.75%
Морозиво (тверде)	100M40, 600M40	<ul style="list-style-type: none"> • Додаткова в'язкість • Стабільність емульсії 	0.25% - 1.50%
Морозиво (м'яке)	200FG, 600FG	<ul style="list-style-type: none"> • Зменшення жиру • Стабільність при заморожуванні/відтаванні 	0.25% - 0.75%
Соус	100M40, 600M40	<ul style="list-style-type: none"> • Кремове відчуття в роті • Стабільність емульсії • Зменшення жиру • Додаткова в'язкість 	0.20% - 1.00%
Йогурт і сметана	100FG, 100M40, 200FG, 600M40	<ul style="list-style-type: none"> • Додаткова в'язкість • Кремове відчуття в роті • Стабільність емульсії • Зменшення жиру • Контроль синерезису 	0.10% - 0.50%



ЗАМІННИКИ МОЛОКА

Використання	Продукт Citri-Fi	Цільові переваги	Рекомендована кількість
Ферментовані рослинні десерти	100M40	<ul style="list-style-type: none"> ● Текстура ● Приємне відчуття у роті 	0.40% - 0.60%
Заморожені десерти, морозиво та м'яке морозиво	100M40, 200FG	<ul style="list-style-type: none"> ● Стабільність ● Властивості емульгування 	0.25% - 1.00%
Немолочні масла та спреди	100M40, 200FG	<ul style="list-style-type: none"> ● Властивості емульгування 	0.25% - 1.00%
Немолочні сири	100M40, 100FG	<ul style="list-style-type: none"> ● Покращена текстура ● Властивості емульгування 	0.10% - 0.60%
Немолочні йогурти та сметани	100M40, 100FG, 200FG, 600FG, 600M40	<ul style="list-style-type: none"> ● Додаткова в'язкість ● Кремове відчуття в роті ● Властивості емульгування ● Стабільність 	0.10% - 0.60%
Рослинні напої	100FG, 100M40, 600FG, 600M40	<ul style="list-style-type: none"> ● Додаткова в'язкість ● Кремове відчуття в роті ● Стабільність 	0.10% - 0.50%
Овочеві кулінарні вершки	100M40, 600FG, 600M40	<ul style="list-style-type: none"> ● Додаткова в'язкість ● Кремове відчуття в роті 	0.10% - 0.60%

ЗАПРАВКИ ТА СОУСИ

Використання	Продукт Citri-Fi	Цільові переваги	Рекомендована кількість
BBQ Соус	600, 600FG	<ul style="list-style-type: none"> ● Додаткова в'язкість ● Суспензія ● Посилювач смаку томатів 	0.20% - 2.00%
Майонез	100M40, 300M40, 600FG, 600M40	<ul style="list-style-type: none"> ● Додаткова в'язкість ● Стабільність емульсії 	0.20% - 2.50%
Текучий соус (з низьким вмістом олії)	100M40, 300M40	<ul style="list-style-type: none"> ● Додаткова в'язкість ● Стабільність емульсії 	0.25% - 1.50%
Соус Ранч	100M40, 300M40	<ul style="list-style-type: none"> ● Додаткова в'язкість ● Стабільність емульсії 	0.25% - 1.50%
Густий соус (з високим вмістом олії)	100M40, 300M40	<ul style="list-style-type: none"> ● Зменшення кількості яєць 	0.20% - 1.00%
Томатний соус (м'якоть)	100FG, 200FG, 600, 600FG	<ul style="list-style-type: none"> ● Економія сировини ● Посилювач смаку томатів 	0.20% - 2.00%
Томатний соус і приправи (однорідні)	600FG	<ul style="list-style-type: none"> ● Економія сировини ● Посилювач смаку томатів 	0.20% - 2.00%
Соус Вінегрет	100M40, 300M40	<ul style="list-style-type: none"> ● Зменшення кількості яєць 	0.20% - 1.00%



ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Використання	Продукт Citri-Fi	Цільові переваги	Рекомендована кількість
Хлібобулочні/макаронні вироби	100FG	Стабільність при заморожуванні-розморожуванні та повторному нагріванні	0.20% - 1.00%
Яйця	100FG	Стабільність при заморожуванні-розморожуванні та повторному нагріванні	0.20% - 1.00%
Яєчні рулети	100FG	Стабільність при заморожуванні/розморожуванні та повторному нагріванні	0.20% - 1.00%
Морозиво (тверде)	100M40	<ul style="list-style-type: none"> Додаткова в'язкість Властивості емульгування 	0.25% - 1.50%
Морозиво (м'яке)	200FG	<ul style="list-style-type: none"> Зменшення жиру Стабільність при заморожуванні/відтаюванні 	0.25% - 0.75%
М'ясо	див. пункт М'ясо	Стабільність при заморожуванні/розморожуванні та повторному нагріванні	0.20% - 1.00%
Готові сендвічі	100FG	Стабільність при заморожуванні/розморожуванні та повторному нагріванні	0.20% - 1.00%

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

Використання	Продукт Citri-Fi	Цільові переваги	Рекомендована кількість
Емульговане м'ясо	100FG, 200FG	<ul style="list-style-type: none"> Підвищений виробіток Покращена текстура 	0.25% - 0.50%
М'ясо	TX	<ul style="list-style-type: none"> Імітація м'ясних волокон 	1.00% - 4.00%
Мелене м'ясо	100, 100FG, 200FG	<ul style="list-style-type: none"> Підвищений виробіток Утримання вологи 	0.25% - 0.75%
Мелене м'ясо	TX	<ul style="list-style-type: none"> Імітація м'ясних волокон 	0.50% - 2.00%
Ін'єкція м'яса	100M40	<ul style="list-style-type: none"> Зниження фосфатів Підвищений виробіток Утримання вологи 	0.25% - 0.50%
Кебаб/ Гірос	100, 100FG	<ul style="list-style-type: none"> Зниження фосфатів Підвищений виробіток Утримання вологи 	0.25% - 1.00%
Кебаб/ Гірос	TX	<ul style="list-style-type: none"> Посилення смаку м'яса 	0.50% - 2.00%
М'ясні начинки	200, 200FG	<ul style="list-style-type: none"> Зменшене відділення жиру Підвищений виробіток Здатність стабілізації 	0.25% - 1.00%
М'ясні начинки	TX	<ul style="list-style-type: none"> Імітація м'ясних волокон 	0.50% - 2.00%



ЗАМІННИКИ М'ЯСА

Використання	Продукт Citri-Fi	Цільові переваги	Рекомендована кількість
Вегетаріанські замітники м'яса	100FG, 100M40	<ul style="list-style-type: none">● Здатність стабілізації● Властивості емульгування	0.50% - 2.00%
Вегетаріанські замітники м'яса	TX	<ul style="list-style-type: none">● Імітація м'ясних волокон● Зв'язування олії та води● Заміна глютену	1.00% - 4.00%

КОРМ ТА ЛАСОЦІ ДЛЯ ТВАРИН

Використання	Продукт Citri-Fi	Цільові переваги	Рекомендована кількість
Печиво	100FG	<ul style="list-style-type: none">● Міцність	0.20% - 1.00%
Консерви	100FG	<ul style="list-style-type: none">● Контроль синерезису	0.20% - 1.00%
Свіжий вологий корм (Chubs)	100FG	<ul style="list-style-type: none">● Утримання вологи● Властивості емульгування	0.20% - 1.00%
Пресовані жувальні ласощі	100	<ul style="list-style-type: none">● Міцність	0.20% - 1.00%
Напів-вологі корми	100FG	<ul style="list-style-type: none">● Утримання вологи	0.20% - 1.00%

СУХА ПОСИПКА

Типи олії/жиру	Продукт Citri-Fi	Кількість олії	Рекомендована доза Citri-Fi (%)
Біоактивні речовини	100M40	15-25%	75% - 85%
Ефірні олії	100M40	15-25%	75% - 85%
Рідкі/тверді жири	100M40	15-25%	75% - 85%

ЮРИДИЧНІ АСПЕКТИ. ВІДМОВА ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

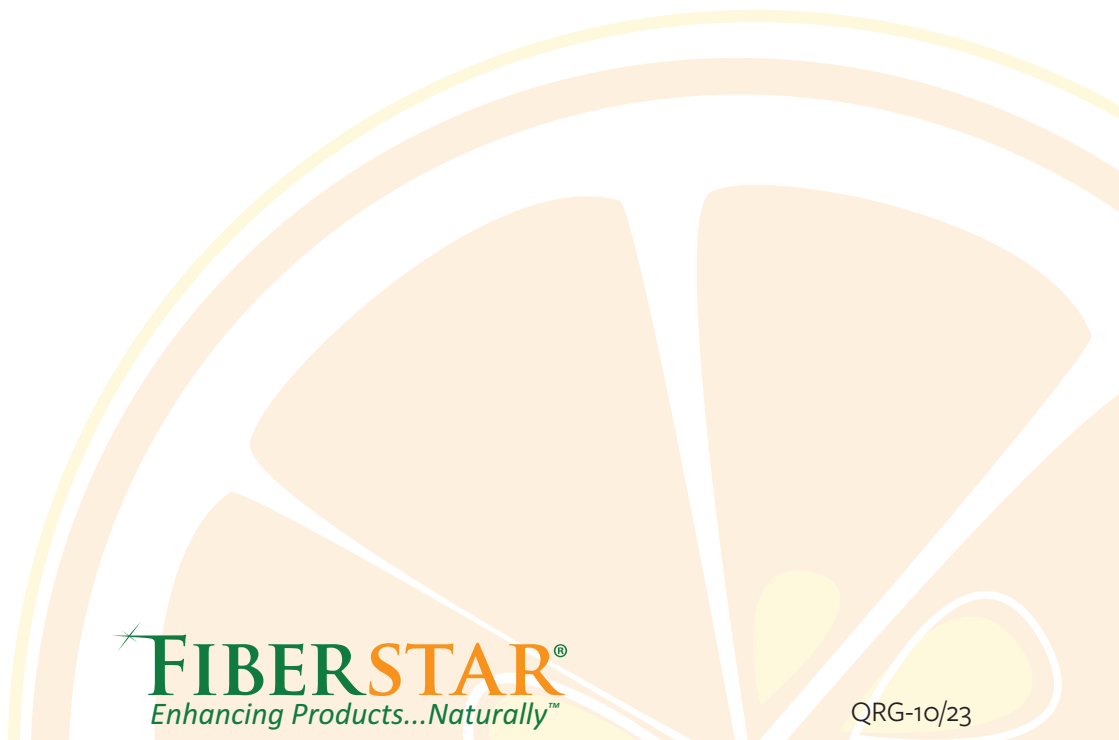
Цей Довідник надається виключно з інформаційною метою.

Просимо звернути увагу, що кожне окреме використання продукту може регулюватися місцевими стандартами або іншими правилами, що різняться в залежності від країн. Ми не гарантуємо, що використання продуктів Citri-Fi відповідатиме таким нормам в усіх країнах однаково. Відповідальність за використання та маркування продуктів Citri-Fi відповідно до місцевих нормативних вимог несе користувач.

Жодних гарантій. Цей Довідник користувача про використання продуктів Citri-Fi надається «як є», без будь-яких заяв або гарантій, явних чи непрямих. Компанія «Fiberstar, Inc.» не робить жодних заяв та не надає жодних гарантій щодо використання поданих тут матеріалів й інформації. Незважаючи на те, що ми докладемо усіх можливих зусиль, щоб надати повну точну та виключну інформацію, що не нестиме шкоди при її використанні, «Fiberstar» не гарантує, що інформація в даному Довіднику користувача продуктів Citri-Fi є повною або точною.

Обмеженість відповідальності. Компанія «Fiberstar» не несе відповідальність (згідно з договірним правом, деліктним законодавством чи іншим чином) щодо придбання, вмісту, використання тощо даного Довідника:

- за будь-які прямі збитки, пов'язані з придбанням даного Довідника, оскільки він розповсюджується безкоштовно;
- за будь-які непрямі або спеціальні збитки;
- за будь-які економічні та фінансові збитки, втрату доходу, прибутку чи очікуваних заощаджень, втрату контрактів чи ділових відносин, або втрату репутації чи гудвілу.



© 2023 Fiberstar, Inc.

FIBERSTAR[®]
Enhancing Products...Naturally™

QRG-10/23

www.FiberstarIngredients.com

techsupport@fiberstar.net

+1 715 425 7550

PRODUCT OF THE USA