

NON GMO PRODUCT  
**BIOCELL XL 200**



**РАСТИТЕЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА – КЛЕТЧАТКА БИОЦЕЛЬ XL200  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ – ООО «БИОФАБРИКА», РОССИЯ**

Растительные пищевые волокна – клетчатка **Биоцель XL200** - это 100% натуральные растительные волокна, производящиеся из экологически чистого сырья. Пищевые волокна – не являются пищевыми добавками и не входят в перечень ингредиентов, подлежащих обязательному декларированию в составе продукта с индексом «Е».

**Используется при производстве колбас, фарша, мясных консервов, паштетов.**

Широкий спектр применения в пищевой промышленности обусловлен не только высокой биологической ценностью, но и разнообразными функционально – технологическими свойствами.

Клетчатка **Биоцель XL200** обладает высокой влагосвязывающей и жиросвязывающей способностью, инертна к любым рецептурным ингредиентам, термостабильна и холодорезистентна, снижает калорийность продуктов, служит в качестве замены основного сырья, является структурообразующим компонентом, стабилизатором и носителем вкуса и аромата конечного продукта.

Пищевые растительные волокна клетчатки **Биоцель XL200** так же применяются при производстве продуктов здорового питания и продуктов с пониженной калорийностью, обогащенных балластными веществами (клетчатка содержит до 98% балластных веществ). Обогащенные пищевыми волокнами продукты способствуют улучшению состояния здоровья, благодаря позитивному физиологическому воздействию на процессы, связанные с функционированием желудочно – кишечного тракта.

По органолептическим показателям **Биоцель XL200** является порошкообразным мелкозернистым веществом различной степени измельчения и с различной длиной волокон.

<b>Биоцель XL200</b>	Состав:	Пищевые растительные волокна – клетчатка/пшеница
	Расход:	13 % на 100 кг сырья для производства мясопродуктов
	Гидратация:	1:5-7
Свойства:	Применяется для:	Основные преимущества:
Продукт обладает: • высокими водосвязывающими и эмульгирующими свойствами	<ul style="list-style-type: none"><li>• эмульгированные мясные продукты</li><li>• полукопченые, варено-копченые колбасы</li><li>• реструктурированные продукты</li><li>• рубленые полуфабрикаты</li><li>• паштеты</li></ul>	Способствует: <ul style="list-style-type: none"><li>• улучшению консистенции, сочности и товарного вида мясопродуктов</li><li>• стабилизации и повышению устойчивости фаршевых эмульсий</li><li>• снижению образования бульонножировых отеков</li><li>• улучшению снятия оболочки</li><li>• сохранению текстуры мясных продуктов, подвергаемых замораживанию</li></ul>