



ÜRÜN BİLGİ FORMU

TİTO SODYUM ALJİNAT (E 401)

Gıdalarda kıvam arttırıcı katkı maddesi olarak kullanılan sodyum aljinatın E numarası E401 'dir.

Doğal bir polisakkarit olan aljinik asitin sodyum tuzudur. Aljinik asit, kahverengi deniz yosununun (Laminaria, Macrocystis) hücre duvarından elde edilir.

Aljinik asit kokusuz, beyazla sarımsı arası bir renkte, lifli ya da granüler toz yapıdadır. Kimyasal formülü (C₆H₇NaO₆)n olan sodyum aljinatın molekül ağırlığı yüksektir. Kıvam arttırıcı, emülsiyon sabitliğini sağlayıcı, jelleştirici ve viskozite arttırıcı olarak gıda sanayinde kullanılır. Fark edilebilir bir aroması yoktur ve sindirilemez.

Sodyum aljinatın suda çözünmesi ve su tutma kapasitesi yüksektir. Jelleşme hızı yüksektir ve istenildiğinde bazı uygulamalarla jelleşme hızı düşürülebilir. Sodyum aljinat ısıya dayanıklı ve geriye dönüştürülemeyen özellikte jel oluşturur.

Aljinatlar ilk olarak 1920'lerde denizciler için hazırlanan konserve gıdalarda kullanılmaya başlanmıştır. 1980'den itibaren birçok gıda uygulamalarında sodyum aljinat kullanılmıştır. Güvenilir bir katkı maddesi olmasının yanı sıra, gıdaların modelleştirilmesinde kullanılan ana materyaldir.

Kullanım Alanları

Tekstil endüstrisinde reaktif boya baskısında kullanılır. Reaktif boyar maddelerde koyu kıvamı sağlamak için kullanılan sodyum aljinat, boyar maddelerle reaksiyona girmez ve nişasta bazlı koyulaştırıcılardan farklı olarak, yıkamayla kolaylıkla ürünlerden uzaklaştırılabilir. Yüksek viskozite, düşük katı madde yapısındaki sodyum aljinatlı boyar maddeler pamuk için, düşük viskozite, yüksek katı madde yapıdakiler ise ipek için kullanılır.

Kağıt üretiminde sertlik vermek amacıyla kullanılır.

Sodyum aljinat ilaveleri, inşaatlarda kullanılan çimento, alçı ve harcın plastikliğini arttırmakta işe yarar.

Plastik tutkallarda, duvar kağıdı tutkallarında, cam macunlarına, pilin katmanları arasında izolasyonu sağlamada, yapay tahta üretiminde sodyum aljinat kullanılır.

Gıdalarda Kullanımı

Dondurma, yoğurt, krema ve peynir üretiminde pürüzsüz ürün elde etmek için kullanılır. Sodyum aljinat 70oC sıcaklıktaki dondurma karışımına % 0,30,9 oranında katılır. Karışımın dinlendirilmesi sırasında kuvvetli bir jel oluşmaz. Bu madde dondurmaya ışıkuna karşı dayanıklı kılar ve dondurmanın viskozitesini artırır.

Sütlü içecekler ve bitkisel içeceklerde süspansiyon oluşturucu ve kıvamlaştırıcı olarak kullanılır. Sodyum aljinat ayrıca C vitamini parçalanmasını ve yağ oksidasyonunu önlediği için tercih edilmektedir. Ayrıca köpüklü içeceklerde (bira, köpüklü kahveler gibi) köpük oluşturucu olarak kullanılır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07



Reçel, puding, domates suyu ve konserve ürünler için emülgatör ve koyulaştırıcı olarak kullanılır.

Pastacılıkta (dolgu ve kaplamada), meyveli ürünlerde jöle ve diğer jellerin hazırlanmasında kullanılır.

Erişte, ekmek, şehriye, pastacılık ve donmuş gıdalar için su tutmalarını sağlamak amacıyla kullanılır.

Donmuş gıdalar, et, balık ve diğer benzeri ürünlerin kaplanmasında, film oluşturuucu madde olarak kullanılmaktadır. Karideslerin soğukta depolanması sırasında yenilebilir film olarak aljinat türevleri ile kaplanması, karideslerin olan raf ömrünü iki kat arttırmıştır.



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07