

Želatina vepřová 180 bloom 1000g



Čistý přírodní protein vyrobený ze živočišných surovin, které obsahují kolagen, 18 aminokyselin, kreatin a albumin, nukleové kyseliny, sacharidy a minerální soli.

~~Cena~~ 499,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 389,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Želatina vepřová 180 bloom

Želatina je čistý přírodní protein vyrobený ze živočišných surovin, které obsahují **kolagen**. Obsahuje i další proteiny, jako jsou **kreatin a albumin** a produkty vzniklé jejich štěpením.

Kromě toho je v želatině malé množství **nukleových kyselin**, sacharidů a **minerálních solí**. Želatina se získává částečnou denaturací, je to vysoce hodnotná bílkovina. Obsah bílkovin je 80-90%. Želatina se rozpustí ve vodě a vytváří koloidní systém - sol, který snadno přechází v gel, vlivem zvýšení teploty.

Želatina (bílkovina) obsahuje **18 aminokyselin**, včetně 8 z 9 esenciálních aminokyselin, které si tělo nedokáže vyrobit samo a je tedy nutné je pravidelně přijímat stravou. Aminokyseliny jsou stavebními kameny různých druhů bílkovin (proteinů).

Želatina je vyhledávaný produkt nejen pro potravináře, ale také sportovce, a to pro svůj obsah bílkovin a kolagenu, který pozitivně působí na naše klouby.

Želatina neobsahuje žádné konzervační látky ani jiné přísady, je **bez tuků a cholesterolu**.

Alternativní názvy: Želatina čirá, Želatina prášková, Želatina potravinářská

Typ: Vepřová želatina.

Dearomatizovaný: Želatina je zbavena téměř úplně vůně a pachů, je tedy vhodná na různou potravinářskou výrobu, avšak při přípravě a vytužení želatiny, jde při blízkém přičichnutí z výsledné želatiny cítit charakteristické vepřové aroma. Jako alternativu k vepřové želatině je možné použít rostlinnou želatinu Agar.

Barva výsledného gelu: Čirá, průhledná

Bloom: 180. Jedná se o jednoduchý ukazatel síly gelu. Hodnota vyjadřuje želírující sílu želatiny. Čím je její číslo vyšší, tím je výsledný produkt pevnější.

Mesh (zrnitost, hrubost): 20 mesh. Udává zrnitost tedy hrubost. Standardně se pohybuje okolo 20-40 mesh.

Aminokyseliny: Želatina je velice bohatá na obsah bílkovin, který se pohybuje okolo 85%. Bílkoviny jsou složeny z 18 aminokyselin důležitých pro správnou funkčnost těla.

pH: cca 4 až 7

Použití: V potravinářství se používá pro přípravu různých masových a rybích specialit podávaných v želé. Jako zahušťovadlo se používá při výrobě jogurtu a jako ochranný prostředek při výrobě zmrzliny a mražených dezertů. V masném průmyslu je používána pro výrobu šunek, aspiků, tlačenek. Želatina je široce používána. V potravinářském průmyslu slouží jako zahušťovadlo, koloidní ochranné činidlo, pojivo a pěna. Používá se pro výrobu zákusků, pudinků, želé.

Příprava želatiny: Potřebné množství želatiny vsypeme do 1 l vody a lehce zamícháme, necháme nabobtnat. Následně gel zahřejeme ve vodní lázni na teplotu cca 60-65°C, občas promícháme. Po rozpuštění se použije připravený gel na výrobek. Následně je nutné několik hodin chladit.

Časté chyby při přípravě: vysoká teplota, želatina nesmí přejít varem, teploty max. 90°C. Příliš rychlé míchání, tvorba vzduchových bublin.

Orientační dávkování pro želatinu 180 bloom na výrobu 1 kg gelu:

Jemný křehký gel → Aspikové misky → 40-50g

Středně pevný gel → Aspikové dorty, běžné aspikové výrobky → 60-80g

Pevný gel → Nářezové aspikové výrobky, salámy a mozaiky → 90-100g

Balení: 1000 g
