

# Фибри от черупки от жълт грап Ексафин 250

## 1. ПРЕДСТАВЯНЕ

Фибрите от грахови черупки са много разпространени в Северна Европа. Грахът е едногодишно растение, с бърз растеж. Жълтият грах (*Pisum sativum*) е познат от векове като здравословна зеленчукова храна и е била част при балансираните **диети благодарение на липсата на липиди и високото протеиново съдържание, скорбяла и съдържание на фибри**. Основното различие между зеления и жълтият грах е датата на реколтата: зеленият грах се реколтира преди неговата зрялост, а жълтият – след неговата зрялост. Нито един от двата вида не са получени чрез химически и физически мутации.

Граховите инградиенти се произвеждат от внимателно подбран грах. Техническото разделяне на компонентите (протеини, фибри и скорбяла) се базира на процес на водна сепарация без употребата на органични солванти.

От грах фирма КОСУКРА произвежда 4 вида продукти с различни търговски наименования:

- Грахов протеинов изолат – ПИЗАН
- Грахови клетъчни фибри – СВЕЛИТ
- Фибри от грахови черупки – ЕКСАФИН (250 и 500)
- Грахова скорбяла – НАСТАР

Производствен процес:

- Чистене/сортиране → лющене на черупките → с ушене → пресяване → смилане → опаковка → **ЕКСАФИН** (фибри)
- Чистене/сортиране → лющене на черупките → с милане → екстракция → пресоване → концентриране → опаковка → **СВЕЛИТ** (фибри)
- Чистене/сортиране → лющене на черупките → пресяване → декантиране → пречистване и концентриране → сушене → пресяване → опаковка → **НАСТАР** (скорбяла)
- Чистене/сортиране → лющене → смилане/екстракция → пресяване → декантация → пастьоризация → пречистване и концентрация → **ПИЗАН** (грахов протеинов изолат)

Продуктът на обработка е естествен, без употреба на органични солвенти. Продуктите съдържат **много ниско съдържание на мазнини**. По време на екстракцията се използват само киселини, основи и соли.

Граховият изолат е пречистен единствено посредством мокър процес.

## 2. ОБЩИ ХАРАКТЕРИСКИ

**ЕКСаФИН** са фибри от грахови черупки. Това е естествен продукт получен по естествен способ. Той не е генетичномодифициран продукт.

Състав (сухо вещество)

- диетични фибри	- мин. 85,0%
- протеини	- макс. 6,5%
- скорбяла	- макс. 5,0%
- пепели	- макс. 3,0%
- мазнини	- макс. 0,5%
- солидни съставки	- 94%

ЕКСаФИН не съдържа ГЛЮТЕН, ЛАСТОЗА и ХОЛЕСТЕРОЛ. Сертифициран е по КОШЕР и ХАЛАЛ. Етикетирание – „растителни фибри“ или „грахови фибри“.

## 3. ФИЗИЧНИ СВОЙСТВА

В зависимост от размера на частиците се предлагат да продукта: ЕКСаФИН 250 и ЕКСаФИН 500.

○ Размер на частиците	- 85%<300мк.	85%<500мк.
○ Плътност	- 0,70 кг/л	0,70кг/л
○ Задържане вода	- 3 гр вода /гр	4 гр вода/гр
○ Дълготрайност	2 години в оригинални опаковки в сухи помещения	

## 4. ПРИЛОЖЕНИЕ

В **месопереработката** и в **хлебопроизводството** (бисквити, тостери, сандвичи...). В сравнение с другите неразтворими фибри **ЕКСаФИН** има високо съдържание на фибри. Няма въздействие върху текстурата на продукта на тестото; поради цвета – бял – ЕКСаФИН е много добър продукт от т.н. „невидими“ неразтворими фибри. Използва се и при производство на snacks, храни на зърнена основа, диетични специални продукти.

## 5. ЕТИКЕТИРАНЕ

За 100 бр търговски продукт (пример)	„ЕКСаФИН“
Енергийност (kcal kj)	385/161
Протеини (гр)	4,7
Карбохидрати (гр)	3,8
в т.ч. захари	0,0
Мазнини (гр)	0,5
Диетични фибри	83,2
Натрии (гр)	0,05

При поискване ще предоставим техническа спецификация на **ЕКСаФИН 250** и **ЕКСаФИН 500**.