

روغن های شور تینگ (shortening)



کاربرد:

چند منظوره جهت تهیه انواع کیک و کلوچه و شیرینی و خامه قنادی

مزایا:

- قوام محصول تولید شده
- عدم ماسیدگی در دهان
- مقاومت بالا و افزایش ماندگاری محصول
- تغییر فرمولاسیون متناسب با فصل های مختلف
- دارای اسیدهای چرب ترانس پایین

شرایط نگهداری:

در دمای 25°C - 20°C در محیط خشک و دور از تابش مستقیم آفتاب نگهداری شود

بسته بندی:

کیسه کارتن با وزن ۱۶ کیلوگرم

جدول استاندارد ها

اسیدهای چرب آزاد: $0.67/0$

پراکسید: کمتر از 0.5

نقطه ذوب: $36-38$ درجه سانتی گراد

درصد جامدات: $10^{\circ}\text{C} = 64-70$

$20^{\circ}\text{C} = 48-55$, $30^{\circ}\text{C} = 20-25$

در صد جامدات	دما
۶۵ تا ۷۰	10°C
۵۵ تا ۶۰	20°C
۲۶ تا ۳۰	30°C