



Vital Wheat Gluten

Vital wheat gluten is the wheat protein which is a mixture of the proteins' glutenin and gliadin. The texturizing property and the tissue elasticity of this product makes it a distinguished wheat from other crops and it also adds the texture and taste of bread when it is in wheat flour. Gluten has a strong water absorption of up to two times its weight, which is one of the unique properties of this protein. The aforementioned features not only have high protein level, but also makes extensive use of wheat gluten flour in the formulation of products in industries such as pasta, baguette bread and meat products (sausages, etc).

Bacterial Properties of Vital Wheat Gluten

Total count of micro organisms (per gram)	Max 5 × 10 ⁴
Sulfate-reducing clostridium(per gram)	Max 50
Mold(per gram)	Max 10 ²
E. Coil(per gram)	Negative
Coliform Count(per gram)	Max 10

Chemical Properties of Vital Wheat Gluten

Parameter	Specifications	Unit
Appearance	White Powder Up To Light Brown	-
Smell	Without Smell	-
Humidity	Max 10	Percent
Protein(DM)	Min 80	Percent
Ash(DM)	Max 2	Percent
Water Absorption	Max 130	Percent
pH	5.8 - 6.4	-
Fat	1.5 - 2	Percent
Crude Fiber	1.5 Max	Percent

گلو تن فعال گندم



گلو تن فعال گندم

ویژگی‌های فوق الذکر از یک سو و میزان پروتئین بالای آن از سوی دیگر باعث استفاده گسترده از گلو تن گندم در فرمولاسیون فرآورده‌های آردی از جمله صنایع ماکارونی، نان‌های فانتزی و همچنین فرآورده‌های گوشتی (کالباس، سوسیس و ...) شده است.

گلو تن فعال گندم، پروتئین گندم می‌باشد که از کمپلکس پروتئین‌های گلو تینین و گلیادین تشکیل شده است. خاصیت بافت دهنده‌گی و کشش پذیری این ماده باعث متمایز شدن گندم از سایر غلات شده و نیز وجود آن در آرد موجب بافت و طعم مطبوع نان می‌گردد. گلو تن دارای قدرت بالایی در جذب آب تا حدود دو برابر وزن خود می‌باشد که جزو خواص منحصر به فرد این پروتئین است.

ویژگی‌های میکروبی گلو تن فعال گندم

شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها	حداکثر ۵ × ۱۰ ^۴
کلستریدیوم‌های احیاکننده سولفیت (در هر گرم)	حداکثر ۵۰
کپک (در هر گرم)	حداکثر ۱۰ ^۲
اشرشیاکلی (در هر گرم)	منفی
شمارش کلی فرم (در هر گرم)	حداکثر ۱۰

مشخصات	ویژگی	واحد
شکل ظاهری	پودر سفید تا کرم	-
بو	بدون بو	-
رطوبت	حداکثر ۱۰	درصد
پروتئین بر مبنای ماده خشک	حداقل ۸۰	درصد
خاکستر بر مبنای ماده خشک	حداکثر ۲	درصد
جذب آب	حداقل ۱۳۰	درصد
pH	۵/۸ - ۶/۴	-
چربی	۱/۵ - ۲	درصد
فیبر خام	حداکثر ۱/۵	درصد

