



## Гуммиарабик (натуральная пищевая добавка E414)

Это переработанная смола акации (Гуммиарабик), натуральный, растительный продукт, химически и генетически никак не модифицированный, с уникальными функциональными свойствами.

Гуммиарабик – растворимое пищевое волокно, которое является эффективным пребиотиком:

- улучшает состояние микрофлоры кишечника;
- Стимулирует рост полезных бактерий;
- является субстратом для пробиотических бактерий;

- Обладает разнообразными благотворными эффектами на организм человека и животных

### Применение гуммиарабика:

Для стабилизации таких напитков как шоколадное молоко применяются загустители, так как частицы какао способны выпадать в осадок. Действие добавки Гуммиарабика в таких случаях можно усилить добавлением фосфатов. Именно для стабилизации какао содержащих напитков и применяются загустители.

**В пищевой промышленности** гуммиарабик используется при производстве:

- молочных, мясных и рыбных продуктов питания,
- как стабилизирующий агент в молочных напитках с наполнителями из ягод и фруктов,
- для получения кремовой консистенции мороженого и сливок,
- для обеспечения кристаллизации льда,
- для возможности удержания влаги и приготовления рассолов в мясоперерабатывающей промышленности,
- в качестве агента для образования желе,
- кондитерских изделий и мармеладов.

Так же гуммиарабик применяется в качестве стабилизатора и эмульгатора для фармацевтической, косметической, технической, пищевой и вкусоароматической промышленности (Пищевая добавка E414)

### Гуммиарабик в корме для животных:

- уменьшает падеж молодняка до 50%
- снижает степень заболеваемости диареей и ее последствия
- способствует увеличению веса
- в дозировке не более 1% может быть альтернативой использованию антибиотиков в рационе бройлеров

Заказать Гуммиарабик можно на сайте [на сайте нашей компании](#)

---

Северо Западная Биокормовая Компания

[info@szbiokorm.ru](mailto:info@szbiokorm.ru)

79521144488

Szbiokorm.ru