

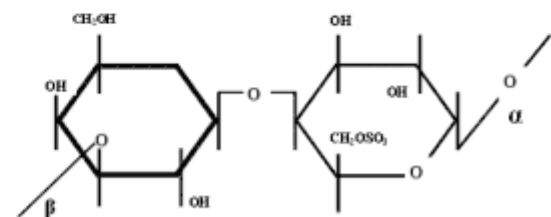
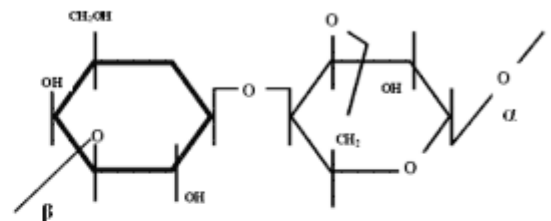
СТРУКТУРА АГАРА-АГАРА

Агар-агар представляет гидрофильное коллоидальное вещество, экстрагированное из морских водорослей типа Agarophyte Gelidium, Gracilaria и других соответствующих красных водорослей.

Красные водоросли, из которых производится агар-агар, произрастают практически во всех морях мира.

Агар-агар, подлежащий коммерческой реализации, содержит помимо нерастворимых веществ, белковых компонентов, а также растворимых и нерастворимых солей, два основных отделимых полисахарида:

- Агарозу - сильно желирующий полисахарид - поли- (Бетта-Дельта-галактоза-(1,4)-3,6-агидро-Альфа-L галактозы), частично метилированной в положении 6
- Агаропектин - менее подробно определенный, более комплексный полисахарид с прикрепленными сульфатными группами.



Свойства

1. Агар-агар – это гидроколлоид, полностью растворимый в кипящей воде
2. Агар-агар специального качества может быть растворен при более низких температурах
3. Агар-агар образует высококачественные бесцветные и без запаха гели даже при низких концентрациях
4. Агар-агар проявляет хорошие синергетические свойства с сахарами и с различными гидроколлоидами
5. Агар-агар является наиболее сильным натуральным желирующим веществом
6. Агар-агар образует термообратимый гель
7. Желирование растворов агара-агара происходит при температуре от 35 до 43°C, а плавление гелей при температуре от 85 до 95°C
8. Агар-агар является единственным гидроколлоидом, который образует гель, способный выдержать температуры стерилизации.