

Клейковина пшеничная

Клейковина извлекается из пшеничной муки простым отделением в воде от остальных ее компонентов (крахмала и т.д.). Она имеет вид беловатой вязкой жидкости или пасты (сырая клейковина) или порошка кремового цвета (сухая клейковина).

Клейковина состоит в основном из смеси различных белков, причем главными из них являются глиадин и глютенин (составляющие от 85 до 95% от общего содержания всех белков). Наличие этих двух белков, присущих пшеничной клейковине, придает эластичность и пластичность при смешивании с водой в соответствующей пропорции.

Клейковина в основном применяется для белкового обогащения муки при изготовлении некоторых видов хлеба или бисквитов, макарон или аналогичных изделий или диетических продуктов. Она применяется также в качестве связующего вещества в некоторых готовых мясных продуктах, для изготовления некоторых видов клея или таких продуктов, как сульфаты или фосфаты клейковины, гидролизированные растительные белки или глутамат натрия

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)