

Технология приготовления функциональной лапши из морской капусты

Город: Владивосток

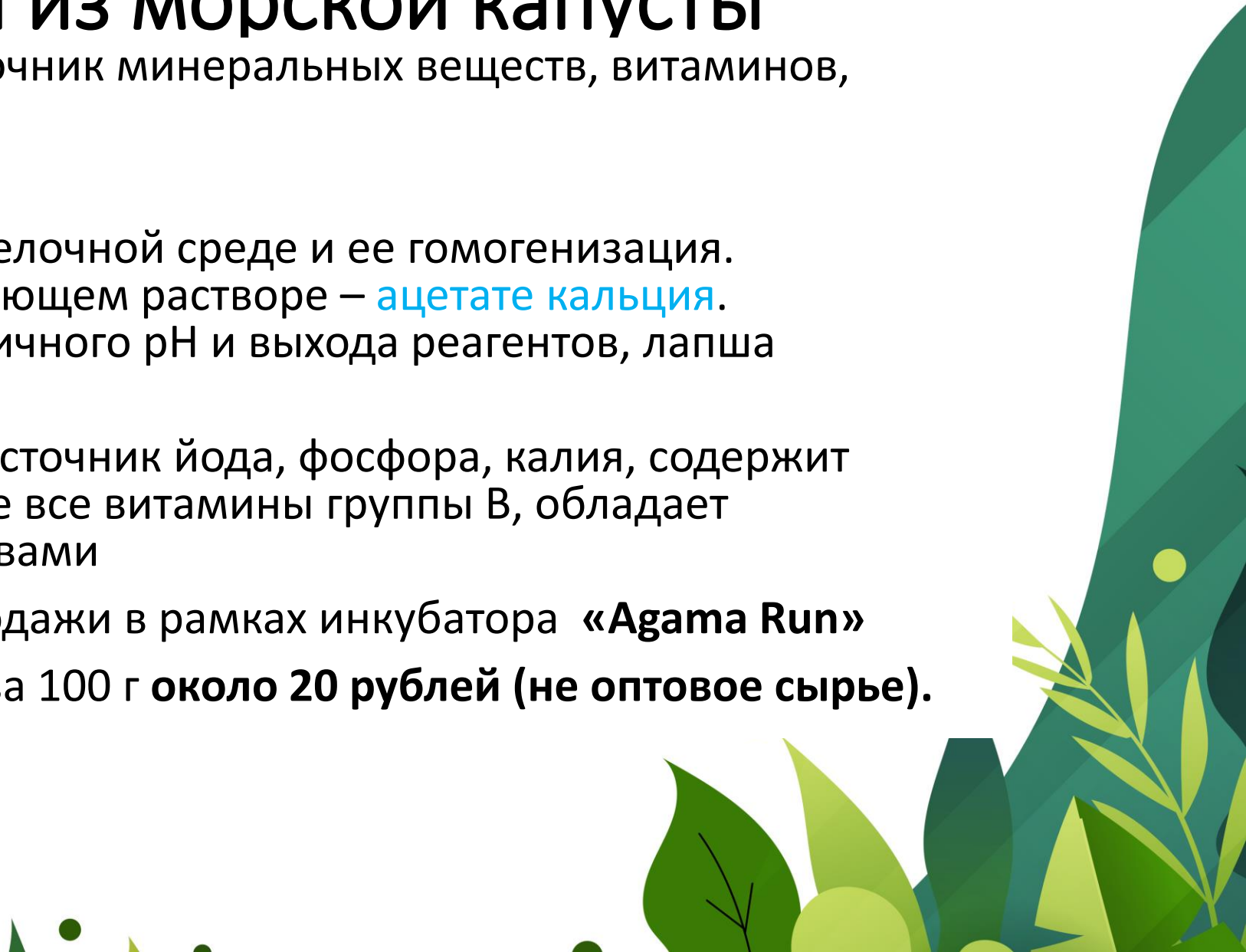
Университет: Дальрыбвтуз

Работу представляет: Ходов В.О.



Технология приготовления функциональной лапши из морской капусты

- **Ламинария** – это ценный источник минеральных веществ, витаминов, альгиновых кислот.
- **Технология:**
 - 1) Варка **морской капусты** в щелочной среде и ее гомогенизация.
 - 2) Смесь формуется в фиксирующем растворе – **ацетате кальция**.
 - 3) Для обеспечения физиологического рН и выхода реагентов, лапша настаивается в холодной воде
- **Функциональные свойства:** источник йода, фосфора, калия, содержит витамины А, С, Е, D, К, а так же все витамины группы В, обладает энтеросорбирующими свойствами
- Продукт прошел тестовые продажи в рамках инкубатора «**Agama Run**»
- Себестоимость без упаковки за 100 г **около 20 рублей (не оптовое сырье)**.



Продукт на финальном этапе инкубатора «Agama Run»

