



**smart**  
chemistry

## ÜRÜN BİLGİ FORMU

### TİTO SIVI KALSİYUM KLORÜR

Tito KK35 Sıvı Kalsiyum Klorür, peynir, turşu ve zeytin gibi salamura ürünleri ile reçel ve dondurulmuş ürünler gibi meyve ürünleri için özel olarak formüle edilmiş, üretimi hızlandırmak, ürün kalitesini standart hale getirmek ve verimliliği arttırmak amacıyla imalathanelerde kullanılmaktadır.

Proses esnasında kaybolan kalsiyum klorürün tekrar hızla kazanılmasını sağlar.

Bir çok peynir türünün (beyaz peynir, kaşar peynir, gouda, olgunlaştırılmış peynir çeşitleri, vb) yapımında, 100 litre süte 15-25 ml Tito KK35 sıvı kalsiyum klorür eklenir.

Turşu çeşitlerinde, meyve ve sebzelerin yumuşamasını önlemek amacıyla, 10 litre salamuraya, 50-100 ml Tito KK35 sıvı kalsiyum klorür eklenebilir.

Zeytin yapımında da, 10 litre salamura suyuna, 30-100 ml Tito KK35 sıvı kalsiyum klorür eklenir.

Reçel yapımında çilek, ahududu, böğürtlen gibi meyvelerin yumuşamasını engeller ve meyvelerin proses sonrasında sert bir yapıda olmasını sağlar.

Benzer şekilde dondurulmuş meyve ve sebze ürünleri üretiminde, Tito KK35 sıvı kalsiyum klorüre daldırılıp, çıkartılan meyve ve sebzeler, raf ömrü boyunca daha sert bir yapıyı koruyacaktır.

 Hammaddeler.com



Headquarter: 10016 St. No:18 AOSB Cigli/IZMIR-TURKEY  
Showroom: 8216 St. No:5/C Cigli/IZMIR-TURKEY  
Production: Ege Industrial Area 8901/3 St. No:3AO Balatcık/IZMIR  
Tel: +90.232.329.35.68 Fax: +90.232.329.35.07