

## SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Naziv proizvoda: KUKURUZNI GLUTEN

Tarifna oznaka : 2303 10 11 00

<b><u>Organoleptičke osobine:</u></b>	Žućkasti praškasti proizvod bogat proteinima, svojstvenog mirisa
<b><u>Način proizvodnje:</u></b>	Proizvodi se pri rafinaciji skrobne suspenzije odvajanjem (separacijom) proteinske komponente
<b><u>Rok upotrebe:</u></b>	6 mjeseci pod uslovima ispravnog skladištenja
<b><u>Skladištenje:</u></b>	U suhim skladištima, bez prisustva vlage
<b><u>Pakovanje:</u></b>	U papirnatim vrećama
<b><u>Zemlja porijekla:</u></b>	Bosna i Hercegovina

### HEMIJSKE I FIZIČKE OSOBINE

Kukuruzni gluten je žućkasti prah sa visokim sadržajem proteina, uz prisutne amino kiseline i alanin, arginin asparaginska kiselina, glutaminska kiselina, glicin, histidin, izoleucin, leucin, lizin methionin, fenilalanin, prolin, serin, treonin triptofan, tirozin, valin. Količina pojedinih vrsta amino kiselina varira zavisno od vrste kukuruza koji se prerađuje.

Kukuruzni gluten, također sadrži vitamin A, beta karotin, kolin, niacin, pantotensku kiselinu, piridoksin, riboflavin, tiamin, biotin, inositol.

<b>Nasipna težina</b>	460 - 480 gr/ l
<b>Suva materija</b>	88 – 92 %
<b>Sadržaj proteina</b>	60 – 75 %
<b>Sadržaj skroba</b>	6 – 12 %
<b>Sadržaj masti</b>	4 – 8 %
<b>Sadržaj celuloze</b>	1 – 8 %
<b>Mineralne materije</b>	1 – 1,5 %
<b>Vlaga</b>	8 – 12 %

## PRIMJENA

Kukuruzni gluten predstavlja izvanrednu proteinsku komponentu za stočnu hranu. Naročito je dobar za proizvodnju raznih vrsta mješavina stočne hrane sa posebnom namjenom, za brži rast mlađih životinja: odojka, prasadi, pilića i teladi. Ima naročito dobru primjenu kod životinja sa kraćim probavnim traktom gdje daje vrlo dobra iskorištenja.

Također je vrlo značajan u prihrani kokošaka- nosilica, gdje osim što pozitivno djeluje na nosivost jaja, daje jajetu veoma lijepo prirodno crvenkasto obojenje.

- Kukuruzni gluten nalazi primjenu pri proizvodnji glutaminske kiseline pomoću tkz. kiselinske hidrolize.
- Kukuruzni gluten nalazi i primjenu u konzervnoj industriji kao proteinski dodatak.
- Eliminiranjem sadržaja skroba nalazi primjenu i u industriji suhomesnatih proizvoda kobasica, salama i slično.
- Gluten se također upotrebljava u pekarskoj industriji kao dodatak pri proizvodnji kvalitetnog peciva.