

ҶУМҲУРИИ ТОҶИКИСТОН

—♦—
ҶАМЪИЯТИ ДОРОИ
МАСЪУЛИЯТИ МАҲДУДИ

«ТИЛЛО ЖЕЛО»



REPUBLIC OF TAJIKISTAN

—♦—
LIMITED
LIABILITY COMPANY

«GOLD GELLO»

Республика Таджикистан г. Вахдат, к/с Карим Исмоилов, Элок, Тел: 93 501 34 60 ИНН 050013608, Банковские реквизиты,
БИК: 350101803, Расч.счёт: 20202972400020590001, ЗАО "Бонки Байналмилали Тоҷикистон", E-mail: Gold-gello@mail.ru

Для всех, кого может интересовать

ЧДММ «Тилло Жело» (ИНН 050013608, адрес: Республика Таджикистан, г.Вахдат, Элок, К.Исмоил) информирует об основных этапах технологического процесса производства пищевого желатина.

Технологическая схема производства желатина

Сырьё: Спилковая обрезь, гольевая смесь, спилки от шкур крупного рогатого скота, получаемые на кожевенных заводах, законсервированы известью.

1. Подготовка сырья к экстракции желатина

- сортировка, измельчение, промывка
- зольение с применением известковой суспензии до 10 суток при pH не менее 7
- промывка зеленого сырья водой, нейтрализация раствором серной кислоты при pH 4,5-5,0, промывка от избытков кислоты и солей

2. Получение желатиновых растворов

- фракционная экстракция желатина водой с температурой от 60 до 100°C в течение 36 часов.

3. Обработка желатиновых растворов

- консервирование, фильтрация, упаривание при t-ре 70°C в течение 10 часов, консервирование сернистой кислотой или другими консервантами, разрешенными для применения в пищевой промышленности,
- желатинизация и сушка в многозональных сушилках при t-ре от 30°C до 70°C
- дробление, составление товарных партий желатина упаковка, маркировка, хранение желатина.

Директор ЧДММ «Тилло Жело»



Боев Ибодулло

REPUBLIC OF TAJIKISTAN
LIMITED LIABILITY COMPANY "GOLD GELLO"

Republic of Tajikistan, Vahdat city, Karim Ismoilov village council,
Elok, Tell: 93 501 34 60, TIN 050013608, Bank details: 350101803,
Settlement account: 20202972400020590001, ZAT "International Bank of
Tajikistan", E-mail: Gold-gello@mail.ru

For everyone who might be interested

LLC "Gold Gello" (TIN 050013608, address: Republic of Tajikistan, Vahdat city, Elok, K. Ismoil) informs about the main stages of the technological process for the production of edible gelatin.

Technological scheme for the production gelatin

Raw materials: Split trimmings, golli mixture, splittings from cattle hides, obtained in tanneries, are preserved with lime.

1. Preparation of raw materials for the extraction of gelatin

- sorting, grinding, washing
- ashing with the use of lime suspension up to 10 days at a pH of at least 7
- washing of ash raw materials with water, neutralization with sulfuric acid solution at pH 4.5-5.0, washing from excess acid and salts

2. Obtaining gelatinous solutions

- fractional extraction of gelatin with water at a temperature of 60 to 100 ° C for 36 hours

3. Processing of gelatinous solutions

- preservation, filtration, evaporation at a temperature of 70 ° C for 10 hours, preservation with sulfurous acid or other preservatives approved for use in the food industry



- gelatinization and drying in multi-zone dryers at temperatures from 30 °C to 70 °C

- crushing, preparation of consignments of gelatin, packaging, labeling, storage of gelatin.

Director of LLC "Gold Gello": (signature) Boev Ibodullo

Seal: /Republic of Tajikistan, Limited liability company "Gold Gello" TIN 0510007951/

