

11.09

11.09 - Клейковина пшеничная, сухая или сырая.

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 **глюадин** 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 сульфат или фосфат клейковины, гидролизированные растительные белки или глутамат натрия.

В данную товарную позицию **не включаются**, *inter alia*:

- (а) мука пшеничная, обогащенная клейковиной (**товарная позиция 11.01**);
- (б) белки, извлеченные из пшеничной клейковины (обычно **товарная позиция 35.04**);
- (в) пшеничная клейковина, приготовленная для использования в качестве клея или для глянцевого или аппретирования для текстильной промышленности (**товарная позиция 35.06** или **38.09**).