

Тваринні білки «СканПро™» - обирайте якість та функціональність!

(Інформаційний бюлетень № 54)

Шановні Клієнти та Парнери!

Пропонуємо Вам високофункціональні тваринні білки **СканПро™ Т 95, Т 92/СФ, Т 90/100**, які виробляються з охолодженої свинячої шкіри, не містять інших добавок. Технологія виробництва СканПро™ складається виключно з термічної та механічної обробки.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ! Тваринні білки СканПро™ - знижують ризик виникнення мікробіологічних проблем. Вони нейтральні по смаку, збільшують вихід і підвищують вміст білка в готових виробках. Використання білків зменшує втрати при термообробці і робить продукти більш соковитими, покращує структуру і зменшує відділення вологи у вакуумній упаковці.

Основні характеристики білків

	СканПро™ Т 95	СканПро™ Т92/СФ	СканПро™ Т 90/100
Вміст білка	94-98%	92-97%	92-97%
Зв'язування води	1:20	1:15	1:15
Зв'язування жиру	1:15-20	1:15	1:15
Застосування в сухому вигляді	1-3% до маси фаршу	1-3% до маси фаршу	1-3% до маси фаршу
БЖЕ	1:20:20	1:15:15	1:15:15
Гель	1:15-20	1:15	1:13-15

СканПро™ Т 95 використовується при виробництві ін'єктованих та реструктурованих м'ясних виробів (з виходом від 130%), сосисок, сардельок, варених, в/к, н/к, ліверних ковбас та паштетів (нарізуваної і мажучої консистенції), а також для уводнення м'яса на 40-50% з заміною у всіх видах ковбасних виробів до 30%.

У фарш для напівфабрикатів у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30% м'ясної сировини.

СканПро™ Т92/СФ краще використовувати у рецептурах варених ковбас, шинок в оболонках, розсолах для шприцювання, для уводнення м'яса на 40-50% з заміною у всіх видах ковбасних виробів до 30%.

300-500 г сухого білка **СканПро™ Т92/СФ** на 100 кг тіста запобігає розтіканню тіста після заморожування і виключає використання яєць при виробництві пельменів, вареників, чебуреків. Стабілізує фарш для напівфабрикатів з заміною до 20% м'ясної сировини у вигляді БЖЕ 1:15:15 або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30% м'ясної сировини.

СканПро™ Т 90/100 у вигляді гранул (1:10) – альтернатива соєвих гранул при виробництві в/к та н/к ковбас як заміна основної сировини до 20%. Але гранули із СканПро™ Т 90/100 значно кращі по якості, ніж соєві: вони матові, їх не видно на зрізі, надають фаршу щільності та еластичності.

Рекомендується використовувати при виробництві сосисок, сардельок, варених ковбаси (особливо великого діаметра) в сухому вигляді 1-3% до маси фаршу, у вигляді гелю 1:13-15, або у вигляді БЖЕ 1:15:15 з заміною до 20% м'ясної сировини.

У фарші для напівфабрикатів — у вигляді гелю 1:13-15 або у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини.

Шановні Клієнти,

Якщо у Вас виникнуть питання, будь ласка, звертайтеся до представників фірми «ВТР» у Вашому регіоні або задавайте питання в рубриці «Питання технологу» на нашому сайті www.vtr.com.ua. Співробітники фірми «ВТР» завжди допоможуть Вам практичною порадою та нададуть технологічну підтримку при безпосередньому виготовленні продукції на Вашому підприємстві.