



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ „ВТР”

Украина, 43021, Волынская обл., г. Луцк -21, а/я 38 тел./факс: +38 0332 78-97-95
+38 0332 78-43-12
+38 0332 78-43-03

№б/н від 24.09.2018р.

Шановні Партнери та Клієнти!

НОВІ ТВАРИННІ БІЛКИ постійно в наявності

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ ВИПУСК № 39)

1. Високо функціональний свинячий білок «ЕксельПро™ Р 85 HF»

Застосування:

ЕксельПро™ Р 85 HF

має високі технологічні та органолептичні показники, які добре підходять для використання продукту в м'ясній промисловості:

- всі види ковбасних виробів;
- м'ясні консерви;
- паштети;
- реструктуроване м'ясо;
- гарячі та холодні жирові емульсії.



Органолептичні показники:	Фізико-хімічні показники:
Консистенція: сипуча, порошок	Білок - не менше 80% (факт. 82,7%)
Колір: світло-бежевий	Вологість - до 10% (факт. 6,7%)
Запах: нейтральний	Зольність - до 10% (факт. 7,8%)
	Розмір частинок: 0,40x10 ³ cfu/g

Зв'язування води 1:15. Зв'язування жиру 1:15. БЖЕ - 1:15:15.

При використанні в сухому вигляді додавати безпосередньо в куттер в кількості 1-3% до маси фаршу

Використання у вигляді гранул (1:6):

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ НА ПОРЯДОК ПРИГОТУВАННЯ ГРАНУЛ!

Залити в куттер 50% води (температура води +45-50°C), додати білок і добре перемішати. Потім додати решту води із-під крана (температура води +14-15°C) і добре перемішати білок і воду до утворення однорідної маси. **Заміна м'ясної сировини в рецептурах до 15%**



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ „ВТР”

Украина, 43021, Волынская обл., г. Луцк -21, а/я 38 тел./факс: +38 0332 78-97-95
+38 0332 78-43-12
+38 0332 78-43-03

2. УНІВЕРСАЛЬНИЙ «ЕксельПро™ Р 85 S НІ» - високофункціональний свинячий білок, в першу чергу для ін'єкцій.

Застосування:

ЕксельПро™ Р 85 S НІ має високі технологічні та органолептичні показники, розроблений спеціально для використання в розсолах, а також добре підходить для виробництва інших м'ясних продуктів:

- Ін'єктовані продукти;
- м'ясні консерви;
- м'ясні емульсії

В розсолах рекомендується розчинити продукт у воді (температура води не вище +5°C).

Органолептичні показники	Фізико-хімічні показники
Консистенція: сипуча, порошок	Білок- не менше 80% (факт. 84,3%)
Колір: світло-бежевий	Вологість - до 10% (факт. 4,8%)
Запах: нейтральний	Зольність - до 11% (10,1%)
	Розмір частинок: 0,18x10 ³ cfu/g

Зв'язування води 1:15. Зв'язування жиру 1:15. БЖЕ - 1:15:15.

При використанні в сухому вигляді додавати безпосередньо в куттер в кількості 1-3% до маси фаршу.

Краще для ін'єктованих продуктів.

Використання у вигляді гранул (1:6):

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ НА ПОРЯДОК ПРИГОТУВАННЯ ГРАНУЛ! Залити в куттер 50% води (температура води +45-50°C), додати білок і добре перемішати. Потім додати решту води із-під крана (температура води +14-15°C) і добре перемішати білок і воду до утворення однорідної маси. **Заміна м'ясної сировини в рецептурах до 15%**

Білки ЕксельПро™ Р- це:

- натуральний продукт із високим вмістом білка (не менше 80%);
- **не є ГМО та не містить інших алергенів;**
- добре працюють як з холодними так і з теплими складниками; мають високі емульгуючі та вологоутримуючі властивості.

Шановні Клієнти!

Якщо виникнуть питання, будь - ласка, **звертайтеся до працівників 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.