

СУХАЯ МОЛОЧНАЯ СМЕСЬ «ЭМУЛИН»



Компания ООО «ВТР» предлагает эмульгатор-стабилизатор «Эмулин» для производства вареных колбас, сосисок, сарделек, полукопченых колбас, фаршевых консервов, паштетов, ветчин в оболочке. Не содержит ГМО.

«Эмулин» является отменным эмульгатором и стабилизатором и обеспечивает стабильность мясных эмульсий независимо от качества исходного сырья, что в свою очередь позволяет сократить риск получения бульонно-жировых подтеков.

Консистенция мясных изделий улучшается благодаря свойствам «Эмулина» эмульгировать и связывать жир.

Степень связывания воды: 1:6

Степень связывания жира: 1:5

Состав: сывороточный белковый концентрат, полученный путем ультрафильтрации (КСБ-УФ), крахмал модифицированный Е 1422, гидроколлоиды (гуаровая камедь Е 412, ксантановая камедь Е 415, каррагинан Е 407), стабилизатор Е 450 пиррофосфат натрия.

Практические рекомендации при использовании:

«Эмулин» может использоваться в качестве:

- замены основного сырья;
- частичная замена соевого изолята;
- эффективного эмульгатора (применяется для продуктов с большим количеством жира, когда необходимо качественное эмульгирование и увеличение выхода);
- стабилизатора технологических свойств мясных систем;
- очень хорошо сочетается с растительными и животными белками;
- хорошая растворимость препарата предотвращает образование крупинки, что обеспечивает однородную консистенцию продукта;
- хорошо сочетается с вкусо-ароматическими добавками и специями.

«Эмулин» добавляют в сухом виде на второй стадии куттерования на жирное сырье. При этом влага для гидратации вносится в виде льда на первой стадии куттерования.

Сухая молочная смесь «Эмулин» изготавливается согласно ТУ У 15.5-13345568-009-2004 «Суміші молочної сухі. Технічні умови».

Дозировка: 10-30 г на 1 кг готового фарша

Органолептические характеристики: Консистенция – сыпучая, цвет – от белого до кремового, запах – характерный для использованных ингредиентов.

Упаковка: Стандартные бумажные мешки с п/э вкладышем весом по 25 кг.

Условия складирования: В закрытой упаковке в сухом, темном месте при температуре от 0 до 10°C, при относительной влажности воздуха не выше 85%.

Срок годности: 8 месяцев.

ЭМУЛЬГАТОРЫ и СТАБИЛИЗАТОРЫ фирмы «ФЛЯЙШ МАННШАФТ»

Группа продуктов «Эмулекс Бейзик» и «Промулекс» (производитель «Фляйш Манншафт») - это эмульгаторы и стабилизаторы эмульсии и текстуры на основе растительных белков и гидроколлоидов, характеризующихся высоким уровнем эмульгирования и связывания воды.

| | Эмулекс-Бейзик | Промулекс Б16 Фляйш | Промулекс Б16 Милк |
|-------------------------------------|---|--|---|
| Состав | Загустители: Е 407 каррагенан, Е 412 гуаровая камедь, Е 415 ксантановая камедь, сахара, альбумин, глобулин | Растительный белок, белковый гидролизат, загустители Е407 каррагинан, Е 412 гуаровая камедь, Е 415 ксантановая камедь, Е 1422 дикрахмаладипат ацетилованный, идентичный натуральному ароматизатор свинины | Растительный белок, гидролизат растительного белка, загустители Е407 каррагинан, Е 412 гуаровая камедь, Е 415 ксантановая камедь, Е 1422 дикрахмаладипат ацетилованный, идентичный натуральному ароматизатор сливок |
| Органолептические показатели | | | |
| Консистенция | Сыпучая | | |
| Цвет | Белый | От светло-бежевого до бежевого | |
| Запах | Характерный для используемых компонентов | | |
| Назначение | Используется при производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, полукопченых колбас, паштетов, ветчин в оболочке, копченостей, консерв (мясных и куриных) | | |
| Свойства | <u>Нейтральный по вкусу</u> | <u>с заметным мясным ароматом (свинина)</u> | <u>с заметным молочным ароматом (сливки)</u> |
| | <u>Может быть использован в качестве:</u> - замены основного сырья; - эффективного эмульгатора; - стабилизатора технологических свойств мясных систем; - компонента, который хорошо соединяется с растительными белками, каррагинанами, животно-ными белками. | <ul style="list-style-type: none"> - стабилизирует текстуру; - способность связывания воды 1:15; жира 1:10; - увеличивает выход готового продукта; - стабилизирует водно-жировую эмульсию; - предотвращает бульоно - жировые подтеки в изделиях | |
| Способ применения | В сухом виде на второй стадии куттерования (на свинину или на жирное сырье). | | |
| | Влага на «Эмулекс-Бейзик» и «Промулексы» просчитывается наперед и вносится по обычной технологии. После внесения добавки влагу добавлять не рекомендуется! | | |
| Дозировка | 10-30 г/кг готового фарша или 1 часть «Эмулекс-Бейзика» и 5 частей воды | 5-10 г/кг готового фарша или 1 часть «Промулекс» и 15 частей воды | |