

ТВАРИННІ БІЛКИ «СканПро™»

«ESSENTIA» є провідним світовим виробником функціональних і високофункціональних тваринних білків під торговою маркою «СканПро™» («ScanPro™»).

Білки «СканПро™» – це 100%-й натуральний продукт, без Е добавок, виготовлений із колагеномісткої сировини, без ГМО. Вміст чистого тваринного білка у «СканПро™» складає від 80% до 100%, тому даний продукт має м'ясну консистенцію і структуру.

«СканПро™ Т 95», «СканПро™ Т 90/100», «СканПро™ Т 92/СФ», «СканПро™ Т 1015/1», «СканПро™ 1015/Ф» є БІЛКОВИМИ СТАБІЛІЗАТОРАМИ згідного гігієнічного висновку.

Відповідно до ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні; ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені; ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені дозволено використовувати білкові стабілізатори при виробництві ковбасних виробів 1-го та 2-го сортів.

| Назва | Інформація про білок |
|-------------------------|--|
| «СканПро™ Т 95» | <p>Зв'язування води 1:20, зв'язування жиру 1:15-20, БЖЕ - 1:20:20, гель - 1:15-20. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%. Використовувати в сухому вигляді безпосередньо в кутер у кількості 1-3% до маси фаршу.</p> <p>Область застосування: шприцьовані та реструктуровані м'ясні вироби (з виходом від 130%), варені ковбаси, сосиски, сардельки, в/к, н/к, ліверні ковбаси та паштети (мажучої та нарізваної консистенції). Має відмінні емульгуючі властивості та вологопоглинаючу здатність. Завдяки своїм високим вологопоглинаючим властивостям «СканПро™ Т 95» зменшує виділення вологи у вакуумних упаковках, забезпечує привабливий товарний вигляд та знижує ризик виникнення мікробіологічних проблем.</p> <p>Використовується 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.</p> |
| «СканПро™ Т 90/100» | <p>Зв'язування води 1:15, зв'язування жиру 1:15, БЖЕ - 1:15:15, гель - 1:13-15, гранули 1:10. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 20%. Використовувати в сухому вигляді безпосередньо в кутер у кількості 1-3% до маси фаршу.</p> <p>Область застосування: варені ковбаси (особливо великого діаметру), сосиски, сардельки, в/к та н/к ковбаси. Використовується у вигляді гранул (1:10) при виробництві в/к та н/к ковбас як заміна основної сировини до 20%. Гранули зі «СканПро™ Т 90/100» значно кращі по якості, ніж соєві: вони матові, їх не видно на зрізі, надають фаршу щільності та еластичності, підвищують рівень білка в продукті. Гранули можна підфарбовувати із розрахунку 1 г ферментованого рису на 1 кг готових гранул.</p> <p>В сосиски, сардельки, варені 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. В фарші для напівфабрикатів — у вигляді гелю 1:13-15 або у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини.</p> |
| «СканПро™ Т 92/СФ» | <p>Зв'язування води: 1:15. Зв'язування жиру 1:15. БЖЕ - 1:15:15. Гель - 1:15. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%. Використовувати в сухому вигляді безпосередньо в кутер у кількості 1-3% до маси фаршу. Білок добре розчиняється у холодній воді.</p> <p>Область застосування: емульговані продукти (варені ковбаси, сосиски, сардельки, шпикачки і м'ясні хліби, в/к і н/к ковбаси, ліверні продукти — паштети мажучої та нарізваної консистенції, ліверні ковбаси), шприцьовані та реструктуровані м'ясні вироби (з виходом від 130%). Краще використовувати у варені ковбаси, шинки в оболонках, для шприцювання.</p> <p>Використовується для уводнення м'яса на 40-50% з заміною у всіх видах ковбасних виробів до 30%. В тісто при виробництві пельменів, вареників, чебуреків - 300-500 г сухого білка на 100 кг тіста. В сухому вигляді змішується з мукою. Запобігає розтіканню тіста після заморожування.</p> <p>В фарш для напівфабрикатів у вигляді БЖЕ 1:15:15 з заміною до 20% м'ясної сировини або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30% м'ясної сировини.</p> |
| «СканПро™ 1015/1» | <p>Зв'язування води 1:3-7. БЖЕ — не працює. Гель 1:3-7. В сухому вигляді 1-3% до маси фаршу. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 20%. Область застосування: особливо ефективний при виробництві напівфабрикатів (надає соковитості), в/к, н/к та сирокочених (сиров'ялених) ковбас, сирих ковбасок для грилю.</p> <p>В сухому вигляді 1-3% для ковбасок-гриль, в/к, н/к ковбас. У вигляді гелю (1:4-5) із заміною у вигляді гранул (або гелю) до 20% у в/к, н/к ковбаси. У вигляді гранул (1:3) в сирокочені (сиров'ялені) ковбаси у кількості до 10%.</p> <p>У фарш для виробництва заморожених напівфабрикатів: пельмені, чебуреки, котлети - 10-15% гідратованого білка для заміни основної сировини. Гідратація 1:4-5 холодною водою або 1:6-7 водою t=85-90°C, вводиться в фарш на стадії гелю у кількості 10-15%. Фарш охолоджується до 0±2°C.</p> |
| «СканПро™ 1015/Ф» | <p>Зв'язування води 1:3-10. БЖЕ — не працює. Гель 1:3-10. В сухому вигляді 1-3% до маси фаршу. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 20%. Область застосування: шинкові продукти в оболонці, варені, напівкопчені, варено-копчені, сирокочені та сиров'ялені ковбаси, напівфабрикати.</p> <p>В сухому вигляді 1-3% для виробництва варених, варено-копчених, напівкопчених ковбас, сосисок і сардельок, шинкових продуктів в оболонці, напівфабрикатів (ковбасок-гриль та ін.). У вигляді гелю (1:3-10) для виробництва варено-копчених, напівкопчених, варених ковбас, сосисок і сардельок з заміною основної сировини до 20%. Для виробництва напівфабрикатів використовують «СканПро™ 1015/Ф» у вигляді гелю (1:4-7) з заміною основної сировини 10-15%. У вигляді гранул (1:3) в сирокочені (сиров'ялені) ковбаси у кількості до 10%.</p> |
| «ЕксельПро™ Плюс SE 40» | <p>Зв'язування води 1:10-20. Зв'язування жиру 1:15. БЖЕ з холодною водою - 1:10:18. Штучний шпик з обрізками шпику 1:10:15 з повною заміною натурального шпику в рецептурі. М'ясні гранули - 1:10:15. Гель з холодною водою 1:10-20. Охолоджено-емульгуюча, термостабільна функціональна суміш, яку краще використовувати в сосиски, сардельки, варені ковбаси, які потім піддаються повторній термічній обробці (так як не втрачається твердість та щільність, ковбаса не розварюється і не морщитьється). Емульсії, приготовані з «ЕксельПро™ Плюс SE 40» термостабільні.</p> <p>Використовується в якості холодного емульгатора жиру для виробництва емульсій або додається в кутер в сухому вигляді (1-2%) на м'ясосировину при виготовленні ковбасних виробів.</p> <p>!!! Використання солі в попередньо приготованих емульсіях та гелях забороняється.</p> |

ЗАГАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИСОКОФУНКЦІОНАЛЬНИХ ТВАРИННИХ БІЛКІВ «СканПро™ Т 95», «СканПро™ Т 90/100» і «СканПро™ Т 92/СФ»

«СканПро™ Т 95», «СканПро™ Т 90/100» і «СканПро™ Т 92/СФ» - це високофункціональні тваринні білки, які використовуються для виробництва різних видів м'ясних продуктів:

- варених ковбас, сосисок і сардельок; паштетів;
- напівкопчених і варено-копчених ковбас; сирих ковбасок для грилю;
- копченостей; реструктурованих шинок;
- для виробництва напівфабрикатів;
- для уводнення м'яса на 40-50%.

В УКРАЇНІ СЕРТИФІКОВАНІ ЯК БІЛКОВІ СТАБІЛІЗАТОРИ.

Основні переваги використання «СканПро™ Т 95», «СканПро™ Т 90/100» і «СканПро™ Т 92/СФ»:

- 100% натуральні білки, які не містять харчових добавок;
- мають високу здатність до зв'язування вологи та емульгування;
- скорочують втрату вологи при термообробці;
- добре поєднуються з іншими видами білків;
- знижують собівартість продукту (замінують м'ясну сировину);
- знижують ризик виникнення бульйонно-жирових підтікань;
- використання у розсолах дозволяє отримати еластичний, сухий на поверхні і на зрізі продукт;
- покращують нарізання, консистенцію та соковитість готового продукту;
- утворюють стабільні еластичні гелі;
- підвищують вихід готового продукту.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «СканПро™ Т 95»

«СканПро™ Т 95» – високофункціональний тваринний білок з яскраво вираженими властивостями зв'язування води та жиру, желуючий у холодному вигляді з термостабільними якостями, відмінний емульгатор.

Хімічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 95»:

| Білок, % Nx6,25 | Жир, % | Колір і розмір часток | Волога, % | Запах | Енергетична цінність у 100 г: | Зола, % |
|-----------------------|--------|---|-----------|-------------|----------------------------------|---------|
| Мін. 94% Макс. 98% | 9-11 | Білий дуже дрібний порошок (пудра), менше 106 мікрон | <4 | Нейтральний | ккал 480 кДж 2010 | 1-2 |

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 95»:

| Загальна кількість мікроорганізмів | Дріжджі та плісневі гриби | Сальмонели на 25 грам |
|------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Макс.10000/г | Макс.100/г | Не присутні |

Склад білка «СканПро™ Т 95»:

Високофункціональний білок тваринного походження, виробляється з охолодженої свинячої шкіри, не містить інших добавок. Технологія виробництва «СканПро™ Т 95» складається виключно з термічної та механічної обробки.

Застосування білка «СканПро™ Т 95» в сухому вигляді

При використанні «СканПро™ Т 95» в **сухому вигляді** необхідно засипати білок в кутер на початковій стадії кутерування для забезпечення оптимального поглинання вологи і зв'язування води. Вологу на білок завжди додавати разом з білком.

Дозування використання в сухому вигляді - 1-3% до маси фаршу.

Основне застосування: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок, в паштети та ліверні ковбаси.

Приготування білково-жирових емульсій зі «СканПро™ Т 95»

В кутер завантажити жирну сировину, попередньо подрібнену на вовчку з діаметром отворів 2-3 мм і кутерувати до пастоподібного стану. Потім додати «СканПро™ Т 95», добре розкутерувати з жиром протягом 1-2 хвилин. Залити гарячою водою (темп.+80°C) і кутерувати при максимальній швидкості до утворення емульсії **(1:20:20)**. Жир дозволяється використовувати як холодний, так і гарячий (бланшований). Після утворення емульсії в кінці кутерування додати сіль харчову у кількості 2% до маси.

Допускається використання харчових барвників та освіжувача «Фріш Прима» для збільшення термінів зберігання. Емульсію розлити у підготовані ємності шарами не вище 20 см і охолодити при темп. 0-+4°C до темп.+2-+4°C. Після охолодження емульсія повинна мати щільну консистенцію. **Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%. Основне використання: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок, в паштети і ліверні ковбаси.**

Приготування гелю зі «СканПро™ Т 95»

«СканПро™ Т 95» утворює еластичні гелі при темп. вище +5°C, які змінюють свої властивості при нагріванні і відновлюють їх при охолодженні. В кутер налити холодну або гарячу воду і в режимі перемішування додати «СканПро™ Т 95», перемішати на низькій швидкості ножів до повного розчинення протягом 30 сек. Потім увімкнути кутер на максимальну швидкість. В кінці кутерування додати сіль харчову у кількості 2% до маси. Готовий гелі розлити в підготовані ємності шарами не вище 20 см і охолодити при темп. 0-+4°C до темп. +2-+4°C. Термін зберігання гелю не більше 5 діб.

Заміна м'ясосировини в рецептурах: в варені ковбаси, сосиски, сардельки у вигляді гелю (1:15-20) - до 20%, в напівкопчені, варено-копчені ковбаси у вигляді гранул (1:10) – до 20%.

Використання «СканПро™ Т 95» для уводнення м'яса на 40-50%

| | Рецептура уводнення на 40%, кг | Рецептура уводнення на 50%, кг |
|--|--------------------------------|--------------------------------|
| Сировина (свинина, яловичина, м'ясо птиці) | 100 | 100 |
| Білковий стабілізатор «СканПро™ Т 95» | 2 | 2,5 |
| Сіль харчова | 2 | 2,7 |
| Вода | 36 | 44,8 |
| Всього | 140 | 150 |



- яловичину, свинину, курку пропустити через вовчок – діаметр решітки 6-8 мм;
- тваринний білок «СканПро™ Т 95» змішати з сіллю і розчинити у воді;
- завантажити м'ясо в мішалку і перемішати, поступово вливаючи розсіл. Час перемішування близько 5 хвилин;
- отриманий фарш поставити на дозрівання в холодильник на декілька годин.

Використання: заміна основної сировини при виробництві варено-копчених, напівкопчених, варених ковбас, сосисок і сардельок у кількості до 30 %.

Використання «СканПро™ Т 95» при виробництві копченостей та шинок в оболонках

Порядок приготування:

- змішати «СканПро™ Т 95» з сіллю або іншими сипучими компонентами;
- налити в ємність для розсолів воду (температура 0-+2°C);
- розчинити комплексні фосфатомісткі компоненти розсолу;
- поступово внести суміш солі та «СканПро™ Т 95»;
- перемішати до повного розчинення препаратів.

Білок «СканПро™ Т 95» добре розчиняється у холодній воді. При шприцюванні рекомендується використовувати 0,1% «СканПро™ Т 95» на кожні 10% виходу в розрахунку на вагу готового виробу. «СканПро™ Т 95» - желюючий у холодному середовищі білок, тому його функціональність у значній мірі залежить від температури розсолу. Для того, щоб запобігти желюванню при приготуванні розсолу, важливо зберегти його температуру нижче +5°C, щоб в'язкість не підвищувалась і функціональність повністю проявлялась після термічної обробки.

У розсолі, який був приготований при температурі води між +7°C і +15°C, підвищується в'язкість і такий розсіл використовується для шприцювання м'яса, яке продається **в охоложеному вигляді**.

У шинках вихід готового продукту може бути збільшений до 100%, в залежності від специфіки застосування та рівня бажаного виходу. У шинках з високим виходом рекомендується використовувати «СканПро™ Т 95» в комбінації з іншими функціональними інгредієнтами типу карагенан, щоб забезпечити максимальний вихід готового продукту.

У шинках «СканПро™ Т 95» покращує нарізання шинкових продуктів, оскільки білок сприяє підвищенню їх пружності та надає більш щільну структуру. Завдяки високим желюючим показникам, «СканПро™ Т 95» зменшує виділення вологи при **упаковці шинкових продуктів у вакуум**.

Використання «СканПро™ Т 95» при виробництві напівфабрикатів

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%.

Переваги використання «СканПро™ Т 95» у фарші для напівфабрикатів

стабілізує фарш на стадії формування виробів; вироби зберігають форму як до формовки, так і після; після приготування вироби ніжні, соковиті; збільшує показник тваринного білка в продукті; знижує собівартість.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «СканПро™ Т 92/СФ»

«СканПро™ Т 92/СФ» – високофункціональний тваринний білок з яскраво вираженими властивостями зв'язування води і жиру, желюючий у холодному вигляді з термовідновними якостями.

Стабілізує якість такої сировини як курячий МДМ, полегшує його використання разом з іншими компонентами, не погіршуючи якості готового продукту.

Хімічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 92/СФ»:

| Білок, % Nx6,25 | Жир, % | Колір і розмір часток | Волога, % | Запах | Енергетична цінність у 100 г: | Зола, % |
|-----------------------|--------|---|-----------|-------------|----------------------------------|---------|
| Мін. 92% Макс. 97% | 10-12 | Білий дуже дрібний порошок (пудра), 90% менше 106 мікрон | <4 | Нейтральний | ккал 480 кДж 2010 | 1-2 |

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 92/СФ»:

| Загальна кількість мікроорганізмів | Дріжджі та плісеневі гриби | Сальмонели на 25 грам |
|------------------------------------|----------------------------|-----------------------|
| Макс.10000/г | Макс.100/г | Не присутні |

Склад білка «СканПро™ Т 92/СФ»:

Високофункціональний економічно вигідний білок тваринного походження, виробляється з охолодженої свинячої шкіри, не містить інших добавок. Технологія виробництва «СканПро™ Т 92/СФ» складається виключно з термічної та механічної обробки.

Використання білка «СканПро™ Т 92/СФ» в сухому вигляді

При використанні білків в **сухому вигляді необхідно** засипати їх в кутер на початковій стадії кутерування, або в масажер при масуванні для забезпечення оптимального поглинання вологи та зв'язування води. Вологу на білки завжди додавати разом з білком. **Дозування використання в сухому вигляді - 1-3% до маси фаршу.**

Основне використання: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок, в паштети та ліверні ковбаси.

Приготування білково-жирових емульсій зі «СканПро™ Т 92/СФ»

В кутер завантажити жирну сировину, попередньо подрібнену на вовчку з діаметром отворів 2-3 мм і кутерувати до пастоподібного стану. Потім додати «СканПро™ Т 92/СФ», добре розкутерувати з жиром протягом 1-2 хвилин. Тоді залити гарячою водою (температура +80°C) і кутерувати при максимальній швидкості до утворення емульсії **(1:15:15)**. Жир дозволяється використовувати як холодний, так і гарячий (бланшований). Після утворення емульсії додати в кінці кутерування сіль харчову у кількості 2% до маси.

Допускається використання харчових барвників і освіжувача «Фріш Прима» для збільшення термінів зберігання. Емульсію розлити у підготовані ємності шарами не вище 20 см і охолодити при температурі 0-+4°C до температури +2-+4°C. Після охолодження емульсія повинна мати щільну консистенцію.

Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%.

Основне використання: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок, ліверних ковбас і паштетів.

Приготування гелю зі «СканПро™ Т 92/СФ»

«СканПро™ Т 92/СФ» утворює еластичні гелі при температурі вище +5°С, які змінюють свої властивості при нагріванні і відновлюють їх при охолодженні.

Порядок приготування: в кутер налити холодну або гарячу воду і в режимі перемішування додати «СканПро™ Т 92/СФ», перемішати на низькій швидкості ножів до повного розчинення протягом 30 сек. Потім увімкнути кутер на максимальну швидкість. В кінці кутерування додати кухонну харчову сіль у кількості 2% до маси. Готовий гель розлити у підготовані ємності шарами не вище 20 см і охолодити при температурі 0-+4°С до температури +2-+4°С. Термін зберігання гелю не більше 5 діб.

Заміна м'ясосировини в рецептурах: у варені ковбаси, сосиски, сардельки у вигляді гелю (1:15) - до 20%, в напівкопчені, варено-копчені ковбаси у вигляді гранул (1:10) – до 20%.

Використання «СканПро™ Т 92/СФ» для уводнення м'яса на 40-50%

| | Рецептура уводнення на 40%, кг | Рецептура уводнення на 50%, кг |
|--|--------------------------------|--------------------------------|
| Сировина (свинина, яловичина, м'ясо птиці) | 100 | 100 |
| Білковий стабілізатор «СканПро™ Т 92/СФ» | 2 | 2,5 |
| Сіль харчова | 2 | 2,7 |
| Вода | 36 | 44,8 |
| Всього | 140 | 150 |

- яловичину, свинину, курку пропустити через вовчок – діаметр решітки 6-8 мм;
- тваринний білок «СканПро™ Т 92/СФ» змішати з сіллю та розчинити у воді;
- завантажити м'ясо в мішалку і перемішати, поступово вливаючи розсіл. Час перемішування близько 5 хвилин;
- отриманий фарш поставити на дозрівання в холодильник на декілька годин.

Використання: заміна основної сировини при виробництві варено-копчених, напівкопчених, варених ковбас, сосисок і сардельок у кількості до 30 %.

Використання «СканПро™ Т 92/СФ» при виробництві копченостей та шинок в оболонках

Порядок приготування:

- змішати «СканПро™ Т 92/СФ» з сіллю та іншими сипучими компонентами;
- налити в ємність для розсолів воду (температура 0-+2°С);
- розчинити комплексні фосфатомісткі компоненти розсолу;
- поступово внести суміш солі і «СканПро™ Т 92/СФ» та перемішати до повного розчинення компонентів.

Білок «СканПро™ Т 92/СФ» дуже добре розчиняється у холодній воді. При шприцюванні рекомендується використовувати 0,1% «СканПро™ Т 92/СФ» на кожні 10% виходу у розрахунку на вагу готового виробу. «СканПро™ Т 92/СФ» є білком, який желює у холодному середовищі, тому його функціональність у значній мірі залежить від температури розсолу. Для того, щоб запобігти желюванню під час приготування розсолу, важливо зберігати його температуру нижче +5°С, щоб його в'язкість не підвищувалась і функціональність повністю проявлялася після термічної обробки.

У розсолі, приготованому з температурою води між +7°С і +15°С, підвищується в'язкість і такий розсіл використовується для шприцювання м'яса, яке потім продається **в охолодженому вигляді.**

У шинках вихід готового продукту може бути збільшений до 100%, в залежності від специфіки використання та рівня бажаного виходу. **У шинках «СканПро™ Т 92/СФ»** покращує нарізання шинкових продуктів, оскільки білок підвищує їхню пружність і надає більш щільну структуру. Завдяки високим желюючим показникам, «СканПро™ Т 92/СФ» зменшує виділення вологи при упаковці шинкових продуктів у вакуум.

Використання «СканПро™ Т 92/СФ» при виробництві тіста для напівфабрикатів

В тісто при виробництві пельменів, вареників, чебуреків: 300-500г сухого білка «СканПро™ Т 92/СФ» на 100 кг тіста в сухому вигляді змішати з мукою. Запобігає розтріскуванню тіста після заморожування.

Переваги використання «СканПро™ Т 92/СФ» в тісті

Виключає використання яйцепродуктів; знижує собівартість; утримує вологу в тісті і запобігає розтріскуванню тіста при розморожуванні, тим самим збільшує терміни реалізації без погіршення товарного вигляду; покращує якість та еластичність тіста на стадії формування виробів; покращує органолептичні показники – після приготування тісто ніжне, м'яке, приємне на смак.

Використання «СканПро™ Т 92/СФ» при виробництві напівфабрикатів

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%.

Переваги використання «СканПро™ Т 92/СФ» у фарші для напівфабрикатів

Стабілізує фарш на стадії формування виробів; вироби зберігають форму як до формовки так і після; після приготування вироби ніжні, соковиті; збільшує показник тваринного білка в продукті; знижує собівартість.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «СканПро™ Т 90/100»

«СканПро™ Т 90/100» - високофункціональний тваринний білок, білковий стабілізатор з вираженими властивостями зв'язування води та жиру.

Хімічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 90/100»:

| Білок, % Nx6,25 | Жир, % | Колір і розмір часток | Волога, % | Запах | Енергетична цінність у 100 г: | Зола, % |
|-----------------------|--------|---|--------------|-------------|----------------------------------|---------|
| Мін. 92% Макс. 97% | 10-14 | Кремове-білий порошок менше 106 мікрон | <4 | Нейтральний | ккал 470 кДж 1960 | 1-2 |

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 90/100»:

| Загальна кількість мікроорганізмів | Дріжджі та плісневі гриби | Сальмонели на 25 грам |
|------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Макс.10000/г | Макс.100/г | Не присутні |

Склад білка «СканПро™ Т 90/100»:

Високофункціональний білок тваринного походження, виробляється з охолодженої свинячої шкіри, не містить інших добавок. Технологія виробництва «СканПро™ Т 90/100» складається виключно з термічної та механічної обробки.

Приготування гранул зі «СканПро™ Т 90/100»

Приготування гранул зі «СканПро™ Т 90/100» (1:10): «СканПро™ Т 90/100» утворює еластичні гелі при температурі вище +5 °С, які змінюють свої властивості при нагріванні і відновлюють їх при охолодженні. Приготувати гранули можна з холодною та гарячою водою.

Приготування гранул з холодною водою:

в кутер налити холодну воду і в режимі перемішування додати ферментований рис (з розрахунку 1 г на 1 кг гранул), «СканПро™ Т 90/100», перемішувати на низькій швидкості ножів до повного розчинення. Потім включити кутер на максимальну швидкість і кутерувати до температури +23- +25 °С.

Приготування гранул з гарячою водою:

в кутер налити холодну або гарячу воду (температура води від 50 до 75 °С) і в режимі перемішування додати ферментований рис (з розрахунку 1 г на 1 кг гранул), «СканПро™ Т 90/100», перемішувати на низькій швидкості ножів до повного розчинення протягом 30 сек. Потім включити кутер на максимальну швидкість і кутерувати до температури +23- +25 °С (до однорідної консистенції).

В обох випадках, наприкінці кутерування, додати кухонну харчову сіль в кількості 2% до маси. Готовий гель розлити у підготовлені ємності шаром не вище 20 см і охолодити при температурі 0 - +4 °С до температури +2- +4 °С. Термін зберігання гранул не більше 5 діб.

Основне використання: заміна м'ясосировини в напівкопчені, варено-копчені ковбаси і фарші у вигляді гранул (1:10) - до 20%.

Використання білка «СканПро™ Т 90/100» в сухому вигляді

При використанні білків в **сухому вигляді**, потрібно засипати їх в кутер на початковій стадії кутерування або перемішування для забезпечення оптимального поглинання вологи і зв'язування води. Вологу на білки завжди додавати разом з білком.

Дозування використання в сухому вигляді - 1-3% до маси фаршу.

Основне використання: при виробництві варених ковбас (особливо великого діаметру), сосисок, сардельок.

Приготування білково-жирових емульсій зі «СканПро™ Т 90/100»

В кутер завантажити жирну сировину, попередньо подрібнену на вовчку з діаметром отворів 2-3 мм і кутерувати до пастоподібного стану. Потім додати «СканПро™ Т 90/100», добре розкутерувати з жиром протягом 1-2 хвилин. Залити гарячу воду (темп.+80°С) і кутерувати при максимальній швидкості до утворення емульсії **(1:15:15)**. Дозволяється використовувати жир як холодний, так і гарячий (бланшований). Після утворення емульсії додати в кінці кутерування кухонну харчову сіль у кількості 2% до маси.

Допускається використання харчових барвників та освіжувача «Фріш Прима» для збільшення термінів зберігання. Емульсію розлити у підготовлені ємності шарами не вище 20 см і охолодити при темп. 0-+4°С до темп.+2-+4°С. Після охолодження емульсія повинна мати щільну консистенцію.

Основне використання: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок як заміна м'ясної сировини до 20%.

Приготування гелю зі «СканПро™ Т 90/100»

«СканПро™ Т 90/100» утворює еластичні гелі при темп. вище +5°С, які змінюють свої властивості при нагріванні і відновлюють їх при охолодженні.

Порядок приготування: в кутер влити холодну або гарячу воду і в режимі перемішування додати «СканПро™ Т 90/100», перемішувати на низькій швидкості ножів до повного розчинення білка протягом 30 сек. Потім увімкнути кутер на максимальну швидкість. В кінці кутерування додати сіль кухонну харчову до 20%.

Основне використання: в сосиски, сардельки, варені ковбаси (особливо великого діаметру) у вигляді гелю 1:13-15 з заміною до 20% м'ясної сировини. У фарші для напівфабрикатів — у вигляді гелю 1:13-15 з заміною до 20% м'ясної сировини.

Використання «СканПро™ Т 90/100» у виробництві напівфабрикатів

У фарш для напівфабрикатів у вигляді БЖЕ 1:15:15 або у вигляді гелю 1:15 з заміною до 20%.

Стабілізує фарш на стадії формування виробів; вироби зберігають форму як до формовки, так і після. Після приготування вироби ніжні, соковиті; підвищується вміст білка в продукті; знижується собівартість.

ЗАГАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТВАРИННИХ БІЛКІВ

«СканПро™ 1015/1» і «СканПро™ 1015/Ф»

«СканПро™ 1015» - функціональні тваринні білки, які використовуються:

- для виробництва напівфабрикатів (при виробництві фаршів для продажу в охолодженому і замороженому вигляді);
- для варених, напівкопчених, варено-копчених ковбасних виробів;
- для сосисок і сардельок;
- для сирокочених (сиров'ялених) ковбас;
- для сирих ковбасок для грилю;
- для реструктурованих шинок.

Основні переваги використання «СканПро™ 1015/1» і «СканПро™ 1015/Ф»:

- 100% натуральний продукт, який не містить харчових добавок;
- утворює стабільні еластичні гелі;
- покращує консистенцію і соковитість готового продукту;
- покращує нарізування продукту;
- знижує втрати при варці або смаженні на 2-3%;
- знижує собівартість продукту, замінює м'ясну сировину і підвищує вихід готового продукту.

При використанні «СканПро™ 1015» в **сухому вигляді** білок надає вареним ковбасним виробам, сосискам і сарделькам щільність та кусаємість; у варених ковбасних виробках отримуємо такий бажаний "завиток".

Зверніть увагу: білкам «СканПро™ 1015» властивий смак смаженої свинини, який насторожує на першому етапі, проте в готовому продукті цей запах відсутній.

Основні переваги використання «СканПро™ 1015» у фаршах для напівфабрикатів: стабілізує фарш на стадії формування виробів; забезпечує можливість виготовлення напівфабрикатів у формі, обумовленій в технологічній документації; вироби зберігають форму як до панірування, так і після; після варки готові напівфабрикати ніжні, соковиті; при формуванні пельменів на апаратах – забезпечує точне дозування фаршу; збільшує показники тваринного білка в продукті; зменшує собівартість.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ЗАСТОСУВАННЮ «СканПро™ 1015/1»

Хімічний аналіз тваринного білка СканПро™ 1015/1»:

| Білок, % Nx6,25 | Жир, % | Колір та розмір часток | Волога, % | Запах | Енергетична цінність в 100 г | Зола, % |
|-----------------------|----------------|--|--------------|---------------------------|---------------------------------|---------|
| Мін. 82% Макс. 88% | 14-16 11-16 | Світло-коричневий порошок з частками менше 1 мм | 8-10 7-10 | Злегка смажена свинина | ккал 470 кДж 1960 | 1-2 |

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «СканПро™ 1015/1»:

| Загальна кількість мікроорганізмів | Дріжджі та пліснява | Сальмонелли на 25 грам |
|------------------------------------|---------------------|------------------------|
| Макс.100/г | Макс.100/г | Не виявлено |

Склад білка «СканПро™ 1015/1»:

Функціональний білок тваринного походження, отриманий зі свіжої свинячої шкірки при застосуванні спеціально розробленої технології виробництва, яка зберігає в продукті властивості м'ясних білків і стабільні мікробіологічні показники, не містить інших добавок.

Сканпро СканПро™ 1015/1 застосовується:

1) При використанні СканПро™ 1015/1 **в сухому вигляді**, необхідно засипати білок в кутер на початковій стадії кутерування або в масажер при масуванні для забезпечення оптимального вологопоглинання і зв'язування води. Вологу на білки завжди додавати разом з білком. **Дозування використання в сухому вигляді 1-3 % до маси фаршу.**

Основне застосування: для виробництва варено-копчених, напівкопчених ковбас, сирих ковбасок для грилю.

2) **Гідратація** Сканпро™ 1015/1 (1:3-7) здійснюється в кутері або в ємностях. У кутер залити холодну воду і в режимі перемішування внести тваринний білок, перемішувати протягом 1 хв., потім включити швидкі оберти кутера. В кінці приготування емульсії додати сіль з розрахунку 2 % на 100 кг сировини. Готову емульсію вивантажити з кутера і розлити в підготовлену тару шарами не вище 20 см, охолодити при температурі 0-+4°C. **Використовувати як заміну основної сировини до 20 %.** **Основне застосування: для виробництва варено-копчених, напівкопчених ковбас, сирих ковбасок для гриля.**

3) **У фарші для напівфабрикатів** (котлети, пельмені і ін. напівфабрикати) доцільно використовувати білок Сканпро™ 1015/1, при цьому білок можна гідратувати холодною водою (1:4-5), але краще гарячою (1:6-7), t води 85-90 °С, добре вимішати в мішалці або в кутері. Охолодити до t° 35-40 °С і одразу (гелем) змішати з фаршем. Гідратованого білку, для стабілізації фаршу, вносити 10-15% від загальної маси. Після змішування фарш поставити в холодильник для стабілізації. Охолодження обов'язкове для формування напівфабрикатів на апаратах протягом 6-8 годин до t=0-+2 °С. При формуванні котлет на лініях, формувальних апаратах, фарш охолоджується до t=+6-10 °С протягом 6-8 годин.

Заміна основної м'ясної сировини в пельменях, чебуреках, котлетах без зміни якості готового продукту складає 10-15 %. **Даний білок ефективний при виготовленні напівфабрикатів (додає соковитість).**

4) Технологічний процес приготування **фаршу для продажу в охолодженому і замороженому вигляді**: жиловане м'ясо пропустити на вовчок з діаметром решітки 10-18 мм. Перепущене м'ясо завантажити в мішалку, додати білок Сканпро™ 1015/1, залити водою (**гідратація 1:4**) і перемішати до повного поглинання вологи. Потім пропустити другий раз через вовчок з діаметром решітки 3-5 мм. Фарш готовий для продажу в охолодженому або замороженому вигляді. **Заміна основної м'ясної сировини до 20 %.**

5) Використання Сканпро™ 1015/1 **для виробництва сирокочених/сиров'ялених ковбас**: Сканпро™ 1015/1 гідратується заздалегідь в співвідношенні 1:3. Співвідношення 1:3 зумовлено тим, що в такому гелі вміст білку такий же, як в м'ясі, яке замінюється гелем. З тієї ж причини не треба міняти програму процесу термообробки. Вміст білку і води залишається таким же, як в стандартній ковбасі. М'ясо і шпик слід нарізати перед заморожуванням. В кутер закласти заморожене м'ясо і кутерувати до розміру 3-15 мм на низьких обертах:

- додати стартову культуру, декстрозу, гель з СканПро у вигляді гранул, спеції і аскорбат натрію;

- у кутер додати заморожений шпик і кутерувати на повільних обертах до величини шпигу 2-15 мм;

- додати кухонну сіль і кутерувати на малих обертах до бажаної величини зерна фаршу.

Важливо, щоб температура фаршу не перевищувала 0 °С. Після наповнення в оболонку ковбаси мають бути направлені на осідання на 6-8 годин перед початком процесу обробки.

Використовувати як заміну основної сировини в сирокочені ковбаси до 10 %.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯ «СканПро™ 1015/Ф»

Хімічний аналіз тваринного білка «СканПро™ 1015/Ф»:

| Білок, % Nx6,25 | Жир, % | Колір та розмір часток | Влага, % | Запах | Енергетическая ценность в 100 г: | Зола, % |
|-----------------------|--------|---|-------------|---------------------------|-------------------------------------|---------|
| Мін. 82% Макс. 90% | 11-15 | Світло-коричневий порошок з частками не менше 1 мм | 7-11 | Злегка смажена свинина | ккал 470 кДж 1960 | 1-2 |

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «СканПро™ 1015/Ф»:

| Загальна кількість мікроорганізмів | Дріжджі та пліснява | Сальмонелли на 25 грам |
|------------------------------------|---------------------|------------------------|
| Макс.10 000/г | Макс.100/г | Не виявлено |

Склад білка «СканПро™ 1015/Ф»:

Функціональний білок тваринного походження, отриманий зі свіжої свинячої шкірки при застосуванні спеціально розробленої технології виробництва, яка зберігає в продукті властивості м'ясних білків і стабільні мікробіологічні показники, не містить інших добавок.

«СканПро™ 1015/Ф» ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ:

1) При використанні «СканПро™ 1015/Ф» в **сухому вигляді**, потрібно засипати білок в кутер на початковій стадії кутерування або в масажер при масуванні для забезпечення оптимального поглинання вологи та зв'язування води. Вологу на білки завжди додавати разом з білком. **Дозування використання в сухому вигляді – 1-3 % до маси фаршу.**



Основне використання: при виробництві шинкових продуктів в оболонках, варених ковбас, сосисок і сардельок.

2) **Гідратація «СканПро™ 1015/Ф» (1:3-10)** здійснюється в кутері або в ємностях. В кутер залити холодну воду і в режимі перемішування внести тваринний білок, перемішати протягом 1 хв, потім увімкнути швидкі обороти кутера. В кінці приготування емульсії додати сіль із розрахунку 2% на 100 кг сировини. Готову емульсію вивантажити з кутера і розлити у підготовані ємності шарами не вище 20 см, охолодити при температурі 0-+4°C.

Основне використання: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок як

заміну основної сировини до 20%.

3) **У фарші для напівфабрикатів** (котлети, пельмені та ін. рублені напівфабрикати) використовувати білок «СканПро™ 1015/Ф», при цьому білок гідратується холодною (1:4-5), але краще гарячою водою 1:6-7, t води 85-90°C), добре вимішати в мішалці чи в кутері. Охолодити до t° 35-40°C і відразу (гелем) змішати з фаршем. Гідратований білок для стабілізації фаршу вносити в кількості 10-15 % від загальної маси фаршу. Після змішування фарш поставити в холодильник для стабілізації. Охолодження є обов'язковим для формування напівфабрикатів на апаратах протягом 6-8 годин до t=0-+2°C. При формуванні котлет на лініях, формувальних апаратах фарш охолоджується до t=+6-10°C протягом 6-8 годин.

Заміна основної м'ясної сировини в пельменях, чебуреках, котлетах без зміни якості готового продукту складає 10-15%. Даний білок ефективний при виготовленні напівфабрикатів, надає соковитість.

4) Технологічний процес приготування **фаршів для подальшого продажу в охолодженому та замороженому вигляді:** жиловане м'ясо подрібнити на вовчку з діаметром решітки 10-18 мм. Подрібнене м'ясо завантажити в мішалку, додати білок «СканПро™ 1015/Ф», залити водою (гідратація 1:4) і перемішати до повного поглинення вологи. Потім пропустити другий раз через вовчок з діаметром решітки 3-5 мм. Фарш готовий для продажу в охолодженому або замороженому вигляді. **Заміна основної м'ясної сировини до 20 %.**

5) Використання «СканПро™ 1015/Ф» при виробництві **шинок в оболонках:** білок «СканПро™ 1015/Ф» добре розчиняється у холодній воді. В шинках вихід готового продукту може бути збільшений до 100 %. В шинках з високим виходом рекомендується використовувати «СканПро™ 1015/Ф» у комбінації з іншими функціональними інгредієнтами типу карагінан, щоб забезпечити максимальний вихід готового продукту. Білок «СканПро™ 1015/Ф» надає продукту еластичність та пружну структуру, **зменшує відділення вологи у вакуумних упаковках** завдяки своїм властивостям високого зв'язування вологи.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «ЕКСЕЛЬПРО™ ПЛЮС СЕ 40»

«ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» - емульгуюча холодним способом і термічно стабільна функціональна суміш на основі тваринних білків та рослинних камедо. Завдяки тому, що функціональна суміш із «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» термостабільна, готові вироби (сосиски, сардельки, варені ковбаси та ін.) при повторній термообробці (підігріві, варці, жарці) **НЕ ВТРАЧАЮТЬ ТВЕРДІСТЬ, ЕЛАСТИЧНІСТЬ, ТОВАРНИЙ ВИГЛЯД.**

Використання «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»:

- у якості холодного емульгатора жиру для виробництва білково-жирових емульсій (1:10:18);
- для виробництва імітаційного шпигу (1:10:15);
- для виробництва м'ясних гранул (1:10:15);
- в сухому вигляді на м'ясосировину при виробництві таких продуктів як сосиски, сардельки, варені, напівкопчені і варено-копчені ковбаси (в сухому вигляді 2% до маси сировини при кутеруванні у співвідношенні білок/вода 1:10-20);
- у гідратованому вигляді (гель - 1:10-20).

Хімічний аналіз тваринного білка «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»:

| Білок, % Nx6,25 | Жир,% | Колір та розмір часток | Волога,% | Запах | Зола,% |
|-------------------------|-------|---|----------|-------------|--------|
| Мін. 49 % Макс. 55 % | 8-11 | Дрібний порошок кремово-білого кольору. | 10-13 | Нейтральний | 12-15 |

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»:

| Загальна кількість мікроорганізмів | Дріжджі та плісневі гриби | Сальмонели на 25 грам |
|------------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Макс.100/г | Не присутні | Не присутні |

Склад білка «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»:

Тваринний білок, отриманий із свіжої свинячої шкіри, стабілізатори Е 401 альгінат натрію, Е 516 сульфат кальцію, Е 450 пірофосфат натрію, антиокислювачі Е 304 аскорбіл пальмітат, Е 306 концентрат суміші токоферолів.

БІЛКОВО-ЖИРОВІ ЕМУЛЬСІЇ ТА ГЕЛІ ІЗ «ЕКСЕЛЬПРО™ ПЛЮС СЕ 40»

| № п/п | «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» | Яловичий жир-сирець | Свинячий жир-сирець | Шпик, обрізки шпигу | ММД | Триммінг, м'ясообріз, головізна | Вода холодна |
|----------------|-------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-----|---------------------------------|--------------|
| Емульсія | 1 | 10 | - | - | - | - | 18 |
| Штучне сало | 1 | - | - | 10 | - | - | 15 |
| М'ясні гранули | 1 | - | - | - | - | 10 | 15 |
| Гель | 1 | - | - | - | - | - | 10- 20 |

Зверніть увагу: !!! ВИКОРИСТАННЯ СОЛІ У ПОПЕРЕДНЬО ПРИГОТОВАНИХ ЕМУЛЬСІЯХ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ.

Емульсії можна заморожувати, при цьому вони зберігають свою стабільність.

Приготування білково-жирової емульсії з «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» (1:10:18)

Подрібнену на вовчку (2-3 мм) жирну сировину (яловичу, свинячу або курячий жир, обрізки шпику) закласти в кутер і подрібнити до пастоподібної маси, потім внести «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40», добре перемішати, додати холодну воду і кутерувати на максим. швидкості до утворення емульсії. Допускається підфарбовування емульсії ферментованим рисом із розрахунку 0,5-1 г/кг маси. Темп. готової емульсії повинна бути не нижчою +25°C. Готову емульсію розкласти в ємності і направити на охолодження при t 0-+4°C протягом 8-12 годин до t +2-+4°C. Після охолодження емульсія набуває щільної консистенції. **Використовувати як заміну основної жирної сировини в н/к ковбасах, шпикачках до 15-20%, варених ковбасах, сосисках і сардельках — до 30%.**



Приготування штучного сала з «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» (1:10:15)

Завантажити у вимитий кутер 10 кг шпику або обрізки шпику і розкутерувати на високих оборотах кутера. Додати в сухому вигляді 1 кг «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» і кутерувати до рівномірного розподілу добавки. Додати 15 кг води і кутерувати на високих оборотах кутера до утворення однорідної емульсії. Температура готової емульсії повинна бути не нижчою +25°C. Вивантажити емульсію з кутера у чисті ємності і залишити на дозрівання на 8-12 годин при темп. 2°C. **Використовувати як повну заміну натурального шпику при виробництві варених, в/к, н/к ковбас. ШТУЧНИЙ ШПИК, ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ОСНОВІ «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40», НЕ МОЖНА ЗАМОРОЖУВАТИ ТА СОЛИТИ!!!**



Приготування м'ясних гранул з «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» (1:10:15)

Завантажити у вимитий кутер 10 кг головізни, м'ясообрізи або іншої сировини. Розкутерувати на високих оборотах кутера. Потім додати в сухому вигляді 1 кг «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» і кутерувати до рівномірного розподілу добавки. Додати 15 кг води і кутерувати на високих оборотах кутера до утворення однорідної емульсії. Темп. готової емульсії повинна бути не нижчою 20°C. Вивантажити емульсію з кутера у чисті ємності і залишити на дозрівання на 8-12 годин при t+2-+4°C. **Використовувати як заміну основної сировини при виробництві варених та напівкопчених ковбас до 30%.**



Використання тваринного білка «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» в сухому вигляді

Завантажити сировину, фосфат і 1/3 частини води та розкутерувати. Додати «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40», решту льоду з водою і продовжити кутерувати. Потім додати, спеції, сіль, жир, м'ясо та решту інгредієнтів, крохмаль. Температура фаршу не повинна перевищувати +12°C. Набити фарш в оболонку. Термічний процес за звичайною технологією. **Використовувати «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» в сухому вигляді 1-2% до маси сировини при кутеруванні у співвідношенні білок/вода (1:10-20) при виробництві варених ковбас, сосисок і сардельок.**

Приготування гелю з «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»

При використанні білка у гідратованому вигляді гідратація «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» (1:10-20) здійснюється в кутері. В кутер залити холодну воду і в режимі перемішування внести «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40», перемішати протягом 1 хвилини, потім увімкнути високі обороти кутера. Допускається підфарбовування гелю ферментованим рисом із розрахунку 0,5-1 г/кг маси. Готовий гель вивантажити з кутера, розлити в ємності шарами не вище 20 см і охолодити при температурі 0-+4°C. **Використовувати як заміну основної сировини у кількості 10-15% при виробництві варено-копчених, напівкопчених (гель 1:10-12) ковбас, у варених ковбасах, сосисках і сардельках (гель 1:15-20).**

Тест на термостабільність «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»



Характеристика різних видів жирів та їх точок плавлення

| Назва сировини | Жир (%) | Білок, вкл. жирову тканину (%) | Вода (%) | Точка плавлення (°C) |
|-------------------------------------|---------|--------------------------------|----------|----------------------|
| Шпик хребтовий | 90 | 2,0 | 8 | 28-40 |
| Жир зі стегна | 86 | 2,8 | 10 | 28-40 |
| М'який жир з м'ясною тканиною | 70 | 5,0 | 25 | 28-40 |
| Жир з внутрішніх органів (leaf fat) | 91 | 2,8 | 7 | 40-50 |
| Яловичий жир | 89 | 4,0 | 7 | 40-50 |
| Овечий жир | - | - | - | 42-52 |
| Курячий жир | - | - | - | 32-33 |
| Кокосова олія | - | - | - | 20-28 |
| Пальмова олія | - | - | - | 22-30 |
| Маргарин | 80 | 0,5 | 16 | 35-45 |