

# ПРАКТИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО РОБОТІ З ТВАРИННИМИ БІЛКАМИ «СканПро™»

Білок «СканПро™»	Показники	Ковбаси с/к	Ковбаси в/к	Ковбаси н/к	Сосиски, сардельки, варені ковбаси	Паштети	Сальтисони, заливні продукти	Тісто	Фарші для н/ф	Продаж м'яса в охолодж. (замороз.) вигляді	Шинки в оболонках	Копченості
<b>Високофункціональний білок «СканПро™ Т 95»</b>	Зв'язування води: 1:20; Зв'язування жиру 1:15-20.	Гель-1:9 з заміною до 10% у вигляді гранул	1) 1-2% в сухому вигляді; 2) Гель - 1:10 із заміною у вигляді гранул до 20%; 3) Уводнення м'яса на 40-50% із заміною до 30%.	1) 1-2% в сухому вигляді; 2) БЖЕ-1:15:15 із заміною до 20%; 3) Гель - 1:10 із заміною у вигляді гранул до 20%; 4) Уводнення м'яса на 40-50% із заміною до 30%.	1) 1-3% в сухому вигляді; 2) БЖЕ-1:15(20):15(20) із заміною до 30%; 3) Гель - 1:15 із заміною до 20%; 4) Уводнення м'яса на 40-50% із заміною до 30%.	1) 1-2% в сухому вигляді; 2) БЖЕ-1:15(20):15(20) із заміною до 30%.	1-3% в сухому вигляді.	300-500 грам на 100 кг тіста в сухому вигляді.	1) БЖЕ- 1:15:15 із заміною до 20%; 2) Гель - 1:15 із заміною до 30%.	Ін'єкція 10-20%.	1-3% в сухому вигляді.	0,5-1% на 100 кг розсолу.
<b>Високофункціональний білок «СканПро™ МП 95»</b>	Зв'язування води: 1:20; Зв'язування жиру 1:15-20.	Гель-1:9 з заміною до 10% у вигляді гранул	1) 1-2% в сухому вигляді; 2) Гель - 1:10 із заміною у вигляді гранул до 20%; 3) Уводнення м'яса на 40-50% із заміною до 30%.	1) 1-2% в сухому вигляді; 2) БЖЕ-1:15:15 із заміною до 20%; 3) Гель - 1:10 із заміною у вигляді гранул до 20%; 4) Уводнення м'яса на 40-50% із заміною до 30%.	1) 1-3% в сухому вигляді; 2) БЖЕ-1:15(20):15(20) із заміною до 30%; 3) Гель - 1:15 із заміною до 20%; 4) Уводнення м'яса на 40-50% із заміною до 30%.	1) 1-2% в сухому вигляді; 2) БЖЕ-1:15(20):15(20) із заміною до 30%.	1-3% в сухому вигляді.	300-500 грам на 100 кг тіста в сухому вигляді.	1) БЖЕ- 1:15:15 із заміною до 20%; 2) Гель - 1:15 із заміною до 30%.	Ін'єкція 10-20%.	1-3% в сухому вигляді.	0,5-1% на 100 кг розсолу.
<b>Високофункціональний білок «СканПро™ Т 92/СФ»</b>	Зв'язування води: 1:15; Зв'язування жиру 1:15.	-	1) 1-2% в сухому вигляді; 2) Гель - 1:10 із заміною у вигляді гранул до 20%; 3) Уводнення м'яса на 40-50% із заміною до 30%.	1) 1-2% в сухому вигляді; 2) БЖЕ-1:15:15 із заміною до 20%; 3) Гель - 1:10 із заміною у вигляді гранул до 20%; 4) Уводнення м'яса на 40-50% із заміною до 30%.	1) 1-3% в сухому вигляді; 2) БЖЕ-1:15:15 із заміною до 30%; 3) Гель - 1:15 із заміною до 20%; 4) Уводнення м'яса на 40-50% із заміною до 30%.	1) 1-2% в сухому вигляді; 2) БЖЕ-1:15:15 із заміною до 30%.	1-3% в сухому вигляді.	300-500 грам на 100 кг тіста в сухому вигляді.	1) БЖЕ- 1:15:15 із заміною до 20%; 2) Гель - 1:15 із заміною до 30%.	Ін'єкція 10-20%.	1-3% в сухому вигляді.	0,5-1% на 100 кг розсолу.
<b>Високофункціональний білок «СканПро™ Т 90/100»</b>	Зв'язування води: 1:15.	-	Гранули — 1:10 із заміною 20%.	Гранули — 1:10 із заміною до 20%.	1-3 % в сухому вигляді.	1-2 % в сухому вигляді.	-	-	Гранули — 1:10 із заміною до 20%.	-	-	-

Білок «СканПро™»	Показники	Ковбаси с/к	Ковбаси в/к	Ковбаси н/к	Сосиски, сардельки, варені ковбаси	Паштети	Сальтисони, заливні продукти	Тісто	Фарші для н/ф	Продаж м'яса в охолодж. (заморож.) вигляді	Шинки в оболонках	Копченості
Функціональний білок «СканПро™ 1015/1»	Зв'язування води: 1:3-7; БЖЕ - не працює.	Гель-1:3 із заміною 10% у вигляді гранул;	1) 1-3% в сухому вигляді; 2) Гель- 1:4-5 із заміною у вигляді гранул до 20%.	1) 1-3% в сухому вигляді; 2) Гель - 1:4-5 із заміною у вигляді гранул до 20%.	1) 1-3% в сухому вигляді, але з обов'язковою попередньою гідратацією; 2) Гель - 1:3-7 із заміною до 20%.	1-3% в сухому вигляді	-	-	1) 1-3% в сухому вигляді для ковбасок-гриль; 2) Гель - 1:4-5 (холодною водою) або гель-1:6-7 (гарячою водою) із заміною 10-15%.	У фарші: гель 1:4 із заміною до 20%.	1-3% в сухому вигляді.	-
Функціональний білок «СканПро™ 1015/П»	Зв'язування води: 1:3-10; БЖЕ - не працює.	Гель 1:3 із заміною до 10 % у вигляді гранул;	1)1-3 % в сухому вигляді; 2) Гель 1:3-5 із заміною у вигляді гранул до 20 %.	1)1-3 % в сухому вигляді; 2) Гель 1:4-5 із заміною у вигляді гранул до 20 %.	1)1-3 % в сухому вигляді; 2) Гель 1:3-10 із заміною до 20 %.	1-3 % в сухому вигляді	-	-	1)1-3 % в сухому вигляді для ковбасок гриль; 2) Гель 1:4-5 (холодною водою) або гель 1:6-7 (гарячою водою) із заміною 10-15 %.	У фарші гель 1:4 із заміною до 20 %.	1-3 % в сухому вигляді.	-