

СОЄВІ ХАРЧОВІ ВОЛОКНА (КЛІТКОВИНА) «ТЕФАЙБР»

«ТЕФАЙБР» - харчові волокна (клітковина) - високоякісний продукт, отриманий в процесі глибокої переробки генетично не модифікованих соєвих бобів. Виготовлена з обрушеної частини соєвого зерна. У своєму складі містить до 60% їстівних доброякісних харчових волокон і 20% сирого протеїну. Зберігає властивості соєвих білків, найбільш подібних за амінокислотним складом до білків м'язової тканини. Соєва клітковина «ТЕФАЙБР», враховуючи фізіологію харчування, унікальна, оскільки містить у своєму складі **до 90% баластних речовин.** Потрапляючи в шлунок людини, вона абсорбує шлаки, шкідливі речовини і виводить через кишечник, оздоровлюючи при цьому весь організм.

За органолептичними показниками - продукт білого кольору, **має нейтральний смак і запах**, дрібнодисперсний, **сумісний з усіма продуктами**, не вступає в реакцію з агресивним середовищем.

Соєві волокна «ТЕФАЙБР» не є харчовою добавкою і не декларуються «Е».

При використанні соєва клітковина «ТЕФАЙБР» не вимагає особливої технології, **швидко і стабільно зв'язує воду та жир та утримує їх.** Завдяки цим властивостям «ТЕФАЙБР» **широко використовується при виробництві м'ясопродуктів, напівфабрикатів, хлібобулочних виробів, у функціональному харчуванні дітей та літніх людей, дієтичному харчуванні.**

Найбільш доцільно використовувати соєві волокна «ТЕФАЙБР» в рецептурах з великою заміною м'ясної сировини, на сировину з високим вмістом вологи, м'яса птиці механічної обвалки, при використанні дефростованої риби, рибного фаршу.

Вміст білка	20%
Гідратація	1:5-7
БЖЕ	1:5:5
Дозування в продукті	
- сосиски, сардельки, варені ковбаси	1-3% +волога
- сирокочені ковбаси	1% в сухому вигляді
- цільном'язеві вироби	0,5-0,8% у складі розчину
- н/копчені, в/копчені ковбаси	2% +волога
- напівфабрикати (пельмені)	1-2% без води
- панірувальна суміш (мокра)	0,5%
- начинка з сиру	2%+5 частин води
- в фарш з птиці	2-3%+ волога
- продукти шинкові в оболонці	1-3% в сухому вигляді
- виробництво фаршів (ММД)	5% в сухому вигляді

1. При виробництві сосисок, сардельок в рецептурі додається клітковина «ТЕФАЙБР» у кількості 1-3% замість соєвого ізоляту, щоб запобігти деформації при повторному нагріванні продуктів та ефекту розтікання, а також виділенню вологи в пакетах вакуумної упаковки.

2. У виробництві напівкопчених, варено-копчених ковбас, клітковина «ТЕФАЙБР» використовується як наповнювач структури, стабільно зв'язує жир та запобігає утворенню напливів жиру на поверхні оболонки при термообробці.

3. При виробництві цільном'язових виробів з м'яса свинини, яловичини, птиці клітковина «ТЕФАЙБР» вводиться у склад розсолів для шприцювання. В результаті готові продукти соковиті, не відділяється волога, на зрізі не видно порожнин, розривів м'язів.

4. Клітковина «ТЕФАЙБР» в рецептурах паштетів, ліверних ковбас виконує роль емульгатора-наповнювача, покращує структуру готового продукту, нейтралізує присмак зажиреної сировини.

5. При виробництві фаршів (ММД) додати 5% до маси фаршу в сухому вигляді під час процесу перемішування. Клітковина «ТЕФАЙБР» при виробництві фаршів виконує роль емульгатора, стабільно зв'язує жир та воду, покращує структуру готового продукту.

6. Клітковина «ТЕФАЙБР» вноситься у фарш при виробництві напівфабрикатів з метою покращення реологічних властивостей: в'язкості, формування, запобігає осіданню жиру на формувальному обладнанні при виробництві котлет, пельменів, ковбасок.

7. Клітковину «ТЕФАЙБР» вносять у склад мокрої панірувальної суміші при подвійній паніровці рублених напівфабрикатів, в результаті, рублені напівфабрикати після обсмаження мають хороший вигляд, хрумку скоринку, соковиті, мало вижарюються, зберігають смак та запах спецій у процесі та після термічної обробки, а також при подальшому зберіганні.

8. Клітковину «ТЕФАЙБР» доцільно додавати до начинок з сиру для виробництва вареників, млинців, піріжків та інших продуктів з метою покращення консистенції сирної маси, запобігає виділенню вологи при змішуванні з цукром, яйцями. До сирної маси при перемішуванні додають 2% сухої клітковини та 5 частин води.

Максимальний ефект, при використанні клітковини «ТЕФАЙБР», досягається при його внесенні під час інтенсивного перемішування та обов'язкового додавання рекомендованої кількості води.

Переваги клітковини «ТЕФАЙБР»:

- швидко та стабільно зв'язує **жир** і воду та утримує їх;
- виконує роль емульгатора, наповнювача, покращує структуру;
- у складі розсолів не випадає в осад, вирішує проблему забивання системи ін'єктора жиром;
- після ін'єкування заповнює розриви м'язової тканини, запобігає утворенню порожнин;
- при ін'єкуванні курятини вирішує проблему відділення бульйону при підриві шкірки;
- при виробництві напівфабрикатів запобігає осіданню жиру на формувальному обладнанні.

Харчові волокна «ТЕФАЙБР» відкривають технологам нові можливості для збереження добре відомих традиційних рецептур та технологій без погіршення якості кінцевого продукту, дозволяють створювати продукт з пониженою калорійністю та, не використовувати при цьому харчові добавки, які містять речовини, що декларуються індексом «Е».