



# Integra Neutral

Inovativní náhrada masa (technologie granulovaného masa). Systém pro zlepšení struktury masa nízké kvality

## Co je Integra Neutral

**I**ntegra Neutral je systém za studena vytvářeného rosolu, který je založen na vepřových proteinech (vyrobených v Itálii) a který reaguje spolu s látkou tvořící rosol (alginát vápenatý).

Systém byl vyvinut s ohledem na maximální jednoduchost a víceúčelovost.

S jediným práškem / systémem tak lze dosáhnout různých výsledků, v závislosti na tom, zda se použije společně pouze s vodou nebo s masem nízké kvality, jehož funkčnost dokáže zlepšit.

Jedná se o jednokrokový systém zpracovaný za studena. To znamená, že není nutné provádět žádné komplikované postupy a jeho přípravu zvládne i nekvalifikovaný personál.

Výrobek neobsahuje žádná barviva ani koření či aroma – k dispozici je tak verze dle přání zákazníka.

Integra Neutral se nabízí ve dvou hlavních verzích: čisté vepřové a čisté hovězí.

## Jak lze použít výrobek Integra Neutral

### Výrobek 1:

Integra Neutral + studená voda  
=  
granule určené jako nastavovadlo / náhrada levného masa

### Výrobek 2:

(Integra Neutral + studená voda) 75%  
+  
odřezky masa 25%  
=  
100% dobré, pevné, levné, stabilní a skutečné MASO



Hovězí

Víceúčelová náhrada masa

Technologie masových granulí

Systém pro zlepšení struktury masa nízké kvality

Vepřové



Integra Neutral



## Integra Neutral

výrobek 1: voda 87,5% + Integra Neutral 12,5% = masové granule

**S**nadná, rychlá a levná procedura. Do kутru vložte jeden díl prášku Integra Neutral a sedm dílů vody. Nechte kutr chvíli pracovat, dokud se nevytvoří pevná pasta. V této fázi nepřidávejte sůl. Dle přání lze přidat barviva, koření a aroma. Nechte výrobek v klidu při teplotě nad nulou (viz také pokyny a fotografie na následujících stranách). Za několik hodin se vytvoří pevný masový rosol, který lze zpracovat jako skutečné maso (lze jej rozemlít, krájet na kostky nebo použít jako surovinu v různých recepturách). Za několik minut lze přímo v závodě vyrobit 300 až 500 kg náhrady masa (dle velikosti kутru). Možnost využití „mrtvých okamžiků“ v továrně na zpracování masa znamená, že pomocí v daný okamžik nevyužitých zařízení lze vyrobit několik tun levného nastavovadla masa.



Integra Neutral ve formě rosolu –  
vepřová verze vlevo, hovězí vpravo



Integra Neutral – hovězí verze –  
granule

Základní vlastnosti získaného složení masa:

- pevná, rosolovitá struktura
- odolnost vůči tepelnému zpracování bez ztráty vody
- absence rostlinných proteinů
- bez chuti po sójových bobech
- možnost přidání barviv a aromat
- nákladově efektivní granule



Další zpracování získaného složení masa.

~~zrosolovatělé maso lze rozemlít a použít do čerstvých párků, hamburgerů, nuget, masových kuliček či náplní do ravioli a pilmini.~~

Lze jej také použít v paštikách a pomazánkách nebo ho lze přímo vložit do řezačky při výrobě frankfurtských párků, vídeňských párků, hot dogů, pařížských salámů apod. Také jej lze použít v sušených fermentovaných výrobcích, jakými jsou salámy nebo čabajky (kde je výhodou vysoká tepelná stabilita).



## Integra Neutral

**D**ruhý způsob využití za studena tvořeného rosolu Integra Neutral je ještě „zajímavější“ než ten první. Místo toho, abychom použili pouze vodu a prášek Integra Neutral, existuje možnost přidat do tohoto rosolu i určité množství skutečného masa. Přítomnost skutečného masa nijak neovlivní synchronizovaný systém tvorby rosolu (jeden krok za studena). Kvalitu přidávaného masa si můžete zvolit sami. Ujistěte se ale, že maso nebylo nijak nasoleno, jinak by došlo k zásahu do spojování proteinů.

Procedura je i v tomto případě jednoduchá, rychlá a levná. Prášek Integra Neutral se nasype do skutečného masa uvnitř kutru. Poté se přidá voda. Poměry jsou následující: 2,0 – 2,5 díly skutečného masa, 1 díl prášku a 6,5 – 7,0 dílů vody. Barvu a chuť lze vylepšit přidáním požadovaných ingrediencí. Pevná masová pasta bude hotová za několik minut. Za několik hodin, kdy je směs ponechána v klidu, dojde k vytvoření rosolu a směs je připravena k použití. V průběhu této fáze směs nezmrazujte, aby nebyla blokována voda potřebná k reakci vytvářející rosol. Dle velikosti kutru budete moci během několika hodin vyrobit tuny takto „vylepšeného masa“.

Základní vlastnosti získaného složení masa:

1. pevná, rosolovitá struktura s texturou podobnou skutečnému masu
2. chování během vaření je stejné jako v případě masa
3. odolnost vůči tepelnému zpracování bez ztráty vody, lepší než v případě masa
4. absence rostlinných proteinů

5. bez chuti po sójových bobech
6. bude možné vyšší procento náhrady
7. možnost použít vedlejších masných produktů či odřezků apod. a zlepšit jejich kvalitu
8. tuk obsažený v mase bude také zcela stabilizován
9. velké úspory ve finálních recepturách

Další zpracování získaného složení masa:

Zrosolovatělé maso lze rozemlít a použít do čerstvých párků, hamburgerů, nuget, masových kuliček či náplní do ravioli a pilmini. Lze jej také použít v paštikách a pomazánkách nebo ho lze přímo vložit do kutru při výrobě frankfurtských párků, vídeňských párků, hot dogů, pařížských salámů apod. Také jej lze použít v sušených fermentovaných výrobcích, jakými jsou salámy nebo čabajky (kde je výhodou vysoká tepelná stabilita).





# Integra Neutral

## Legislativa

**I**ntegra Neutral je vyrobena z čistých vepřových proteinů a aktivní látky (alginát vápenatý).

Alginát vápenatý nemá žádný technický nebo technologický vliv na finální masný výrobek, jehož je součástí. Z tohoto důvodu je v mnoha zemích považován za aktivní látku používanou v průběhu výroby a nemusí tak být uveden na obalu výrobku. Na vyžádání poskytneme kopii příslušné legislativy EHS.

Na žádost je také možné změnit vlastnosti použitých proteinů. Pro více informací se obraťte na naše technology.



## Provozní pokyny – výrobek 1

Výrobní postup je rychlý a jednoduchý a vyžaduje pouze běžný vysokorychlostní kutr (který se běžně používá k výrobě frankfurtských párků)..

### Krok 0



Vysokorychlostní kutr  
Studená voda  
Prášek Integra Neutral

## Integra Neutral

### Krok 1



Do kutru nalijte 7 díů  
studené vody.

### Krok 2



Ponechte kutr v chodu při  
nízké rychlosti a přidejte 1  
díł Integra Neutral. Směs  
kutrujte a promíchejte,  
dokud se nevytvoří pasta.

### Krok 3



Nalijte pastu do vhodné  
potravinářské nádoby a  
uskladněte ji při 4 °C. Směs  
nezmrazujte, jelikož teplota  
pod bodem mrazu blokuje  
reakci.

### Krok 4



Jakmile směs zrosolovává, je  
připravena k použití.

## Provozní pokyny – výrobek 2

Výrobní postup je opět rychlý a jednoduchý.

### Krok 0



Vysokorychlostní kutr  
Studená voda  
Prášek Integra Neutral  
Maso

### Krok 1



Do kutru vložte 2,5 díly  
masa

### Krok 2



Nasypte prášek Integra  
Neutral na maso a maso  
kutrujte.

### Krok 3



Přidejte vodu a řádně promíchejte

### Krok 4



Vložte pastu do vhodné potravinářské nádoby a uskladněte ji při 4 °C. Směs nezmrazujte, jelikož teplota pod bodem mrazu blokuje reakci.

### Krok 5



Jakmile směs zrosolovává, je připravena k použití.