



Pro-Meat 80

Nákladově efektivní
vepřový protein s
nízkým obsahem



Gel with 1 part of "Pro-Meat 80" + 3,5 parts of water

Co je Pro-meat 80

Promeat 80 je vepřový protein s nízkým obsahem kolagenu, který se vyrábí v Itálii pod přísnou veterinární kontrolou a s použitím pouze tepelné a mechanické úpravy. Bez přídavných látek. Jedná se o hnědý prášek s velmi vysokým obsahem vepřového proteinu (typicky kolem 80 až 90%), nízkým obsahem vody a nízkou aktivitou ve vodě. Má strukturu typického pečeného vepřového.

Hlavní funkce

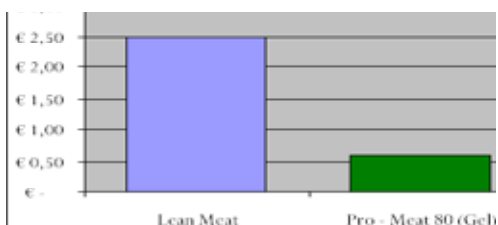
Jelikož jsou proteiny z mnoha technických důvodů tepelně zpracovávány, je Pro-Meat 80 nerozpustný ve vodě, přesto však vykazuje velmi dobrou schopnost se při míchání rozpínat, vázat vodu a vytvářet pevný gel. Třebaže nepatří mezi přímé emulgátory, funguje jako matice, která také zadržuje tuk (zejména po uvaření a zchlazení).

Pro-Meat 80- byl vlastně zcela uvařen, a proto dokáže vytvářet gel i při použití studené vody. Rehydratační poměr je zpravidla 1 + 3,5 nebo 1 + 4,0. Získaná směs má tak stejné nebo dokonce lepší složení než libové maso (a určitě je za výhodnější cenu a nižší náklady).

Pro-Meat 80 lze bez problémů vystavit působení horké nebo i vřelé vody. Gely Pro-Meat 80 nejsou citlivé na obsah soli. Gely získané ze shora uvedených poměrů jsou pevnější než normální gely masa a zlepšují sousta emulgovaných párků.

Proteiny **Pro-Meat 80** lze také použít jako suchou příměs přidávanou přímo do řezaček, sekáčků a mixérů. Lze je smíchat s ostatními suchými ingrediencemi a získat tak vlastní funkční směsi.

	Water	Fat	Proteins	Euro/Kg
Lean Meat	76%	5%	18% - 19%	2.50 €
Pro-Meat 80 (Gel)	78%	< 3%	18% - 19%	< 0.60 €





Pro-Meat 80

S použitím proteinů z masa ve funkčních směsích pro zpracované párky máme bohaté zkušenosti: naši technici vám poskytnou cenné rady a pomoc.

Ve směsích, ani jako surovina, nevytváří Pro-Meat 80 hrudky, jelikož se nejedná o hydrofobický prášek. Pro-Meat 80 má velmi dobrý nutriční profil a neobsahuje žádné alergeny (viz naše dokumentace: profil aminokyselin a seznam Alba).

Jaký je původ?

Hlavní surovinou pro výrobu Pro-Meat 80 jsou čerstvé odřezky italského vepřového (z vybraných a certifikovaných jatek). Tuk se separuje vhodnými fyzikálními metodami a poté se zpracovává pouze libové maso a kůže. Tento výběr surovin zajišťuje, že finální proteinový prášek má nízký obsah tuku (vždy méně než 12% hmotnosti prášku) a také nízký obsah hydroxyprolinu. Ve skutečnosti platí, že Pro-Meat 80 obsahuje o 40% - 50% méně kolagenu než normální prášek z vepřové kůže.

Přítomnost velkého podílu přírodních proteinů v Pro-Meat 80 dává možnost vytvářet gel, který není tepelně reverzibilní, a tedy poskytuje lepší konsistenci finálních masných výrobků.



Hlavní využití v masném průmyslu

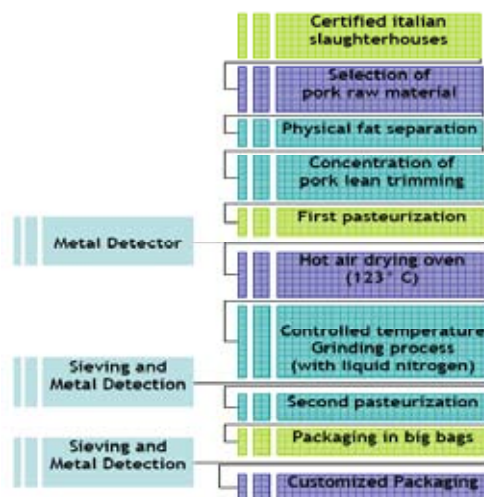
S ohledem na shora uvedené funkční charakteristiky, lze Pro-Meat 80 využít v celé řadě zpracovávaných masných výrobků, mezi které patří:

- emulgované párky všeho druhu: frankfurtské či vídeňské párky, hot dogy všech tvarů a receptur, lunchmeaty, paštiky, játrovky, pomazánky apod.
- čerstvé a mleté výrobky – hamburgery, čerstvé párky, snídaňové pářečky apod.
- sušené fermentované a polofermentované výrobky – salámy, čabajky apod.

Pro-Meat 80 by se neměl používat ve slaných nálevech, které jsou určeny ke vstřikování do vařené šunky nebo plece. Použití v těchto případech se nedoporučuje vzhledem k nerozpustnosti, struktuře a světle hnědé barvě. obraťte se proto přímo na naše technology, kteří vám pomohou s výběrem vhodného proteinu ke vstřikování dle vašich technických cílů.

Ve všech uvedených případech lze Pro-Meat 80 použít jako náhradu části masa nebo jako přípravek zlepšující stávající recepturu.

Flow-chart "Pro-Meat 80"





Pro-Meat 80

Právní status

V případě emulgovaných párků (např. frankfurtských párků) se dávkování **Pro-Meat 80**, dle našich zkušeností, pohybuje v rozmezí od 1% do 3%. Na vyžádání vám poskytneme receptury na frankfurtské párky s našimi proteiny. Naši technologové vám také mohou pomoci přímo v továrně nebo v našem plně vybaveném pilotním provozu v Itálii.

Díky náhradě části masa výrobkem **Pro-Meat 80** lze dosáhnout významných úspor a lepších technických vlastností. Novameat pomáhá stabilizovat provzdušňování během doby trvanlivosti, vytváří pevnější texturu a sousta, stabilizuje srážení, snižuje synerezi a nabízí úsporu nákladů.

Pro-Meat 80 lze použít jako texturní činidlo společně s našimi emulgačními vepřovými kolageny (P-95, P-96, Progel atd.). Výsledkem je kombinace čistých vepřových proteinů, jejichž široká funkčnost a využitelnost dokáže zcela nahradit jiné proteiny, např. kaseináty, syrovátkové proteiny nebo sójové proteiny.

V případě sušených fermentovaných salámů lze **Pro-Meat 80** přidat na začátku výrobního procesu při smíchání různých kusů masa. Dojde tak k jeho hydrataci a společně s masem vytvoří pevně spojenou strukturu. Jelikož je **Pro-Meat 80** nerozpustný, nedojde ke ztrátám během procesu sušení salámu. Napomůže zvýšení obsahu proteinu a s ohledem na různou místní legislativu, dokáže zkrátit dobu zrání, výrobek se díky němu snadněji a lépe krájí a má lepší strukturu. U malých salámů zase zabrání přílišnému vysušení, jelikož zadržuje vodu.

USDA obecně považuje **Pro-Meat 80** a podobné proteiny za bezpečné a v USA se smí používat jako pojivo a látka snižující provzdušňování masných výrobků na úrovni, která nepřekročí 3,5%. V Evropě se **Pro-Meat 80** považuje za „sušenou spojovací tkáň“ a používá se dle stávající definice „masa“ (kterého obsahuje 25% ze spojovací tkáně, přepočítané na živočišné proteiny). V případě nejasností se obraťte na naše právní oddělení, které vám pomůže analyzovat danou právní situaci.

