



NEXT GTE-1

Inovativní
přírodní univerzální
zvýrazňovač chuti



Prášek Next GTE-1



Co je Next GTE-1

Next GTE-1 je čistý, koncentrovaný výtažek z kvasnic bez obsahu soli (méně než 3%) nové generace, který vyrábí Campus Spa (www.campus-italy.com) v Itálii.

Díky inovativnímu způsobu výroby má tato surovina, která je dodávána jako volný prášek, následující vlastnosti:

- velmi silné zvýraznění chuti
- neutrální, jasná chuť bez konkrétních chuťových tónů nebo pachutí
- velmi koncentrovaný produkt s velmi nízkým dávkováním
- lze jej použít prakticky ve všech potravinách
- bez zásahu do označení složení výrobku a s významnými úsporami
- pouze přírodní složky, bez GMO, HVP, alergenů – bez zásahu do označení složení výrobku
 - bez přidaných I + G, obsahuje celou řadu přírodních nukleotidů

Next GTE-1 je nejkonzentrovanější ingrediencí s vysokým účinkem z nové řady zvýrazňovačů chuti společnosti Campus.

Na přání lze vyrobit i verze dle požadavků zákazníka.



NEXT GTE-1

Možné použití a výhody Next GTE-1

Next GTE-1 je především úplnou náhradou MSG a silným zvýrazňovačem chuti. A nejen to. Zkušenosti potravinových technologů a tvůrců receptur záhy poznají mnohé technické a obchodní příležitosti, které jim tato nová surovina nabízí.

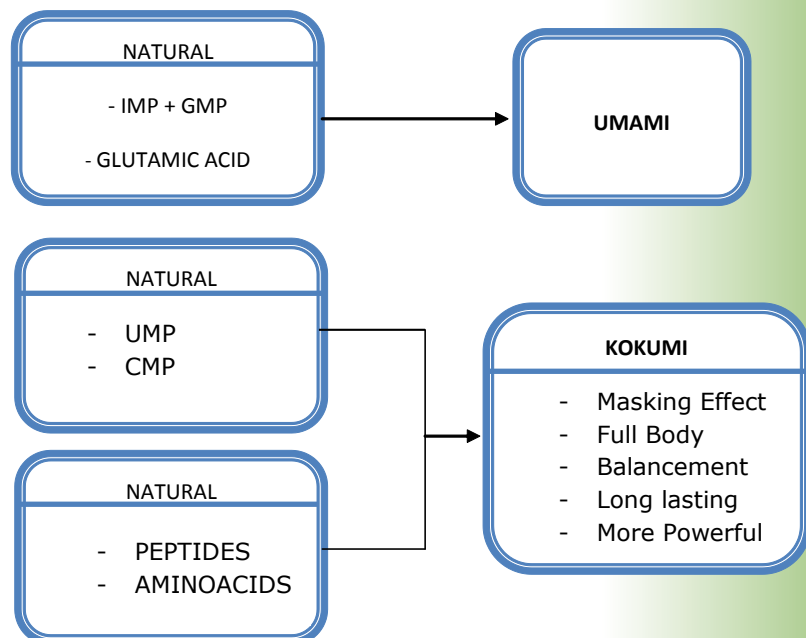
Jako stručné shrnutí široké řady možností a výhod Next GTE-1 stačí uvést následující:

- Úplná náhrada MSG a I + G a „vyčištění“ označení výrobku
- Výrazné snížení množství chloridu sodného při zachování stejné úrovně vnímané slanosti
- zakrytí aromat a hořkosti (také chloridu draselného)
- Zlepšení pevnosti soust a hmoty u nízkotučných a nízkokalorických receptur
- Zlepšení vnímání tuku a lehkých výrobků
- Rychlé vnímání chuti a dlouho trvající účinek
- Silná, kulatá a plná chuť umami a kokumi
- Dokáže snížit množství ochucovadel a chuťových přísad, které se v potravinovém výrobku používají, přičemž chuťový účinek zůstává zachován
- Lze jej tak použít jako přírodní zvýrazňovač chuti, ke snížení nákladů, zlepšení chuťového profilu a

vyrovnání receptur receptur

- Dokáže snížit množství drahých ingrediencí, které se v potravinářském výrobku používají (např. sýr v prášku, výtažky všeho druhu, houby, maso apod.), přičemž zachová a zvýrazní danou chuť a hmotu.
- Jelikož se jedná o čistý přírodní výrobek, lze jej použít do mnohých lahůdek, ale i v pekařských výrobcích, sladkostech, mléčných výrobcích, funkčních potravinách se zdravotním účinkem apod.

Aplikační oddělení společnosti Campus neustále testuje Next GTE-1 v mnoha recepturách a potravinových recepturách. K dispozici jsou i testy dle přání zákazníka a zprávy s výsledky.





NEXT GTE-1

Hlavní analytická data

Kontrolu a certifikaci Next GTE-1 provádí SGS Hamburg (Německo).

Originály oficiálních analytických certifikátů jsou k dispozici na vyžádání.

Společnost Campus SpA má certifikát BRC nejvyšší třídy. Certifikát BRC lze stáhnout z našich internetových stránek.

Typické hodnoty Next GTE-1 jsou následující:

Proteiny	45%
Vlhkost	4%
Sodík	2,60%
Draslík	2,0%

Profil aminokyselin je k dispozici na vyžádání.

DÁVKOVÁNÍ

Kontrolu plné chuti a silné koncentrace Next GTE-1 proveďte při 0,5% v horké vodě. Srovnajte chuť s ostatními hlavními konkurenty.

U komplexních potravinářských systémů se dávkování může lišit podle požadovaných výsledků, a to v rozmezí od 25 do 200 gramů na 100 kg finálního výrobku.

Příklady použití a typy:

1. V případě vařené šunky se smysluplného zvýraznění chuti dosáhne již v dávce 25-35 gramů na 100 kg (0,025%).

2. Emulgované masné výrobky (pařížské salámy nebo frankfurtské párky): okolo 0,05% (50 gramů na 100 kg).
3. Dávka ve výši 0,2% dokáže drasticky změnit hořkou chuť 1% roztoku chloridu draselného.
4. Snížení množství soli o 30% v případě vařené šunky nebo podobných výrobků lze kompenzovat přidáním 0,2% Next GTE-1 do finálního výrobku.
5. Směs Next GTE-1 s drahými sýry v prášku (1-3% s 99-97%) může výrazně posílit chuťový profil sýru, čímž umožní výrazně snížit jeho množství a uspořit tak náklady.
6. Množství ochucovadel používaných v masných výrobcích lze snížit o 15-20% přidáním malého množství Next GTE-1 (0,1% - 0,15%), což znamená nemalé úspory.
7. Pomocí Next GTE-1 lze podstatně zvýraznit chuť nízkonákladových kvasnicových extraktů a ochucujících látek.

Naše aplikační oddělení a pilotní potravinářský závod vám jsou k dispozici, pokud potřebuje provést speciální testy, jejichž výsledky by vás mohly zajímat a pokud se potřebujete poradit o dávkování a technických informacích.

OZNAČENÍ

Next GTE-1 je označen jako „kvasnicový extrakt“.

S ohledem na stávající legislativu EHS týkající se přírodních ochucovadel lze Next GTE-1 označit také jako „přírodní aroma“.

V každém případě si tuto skutečnost ověřte v místní platné legislativě, která se v jednotlivých zemích může lišit.