



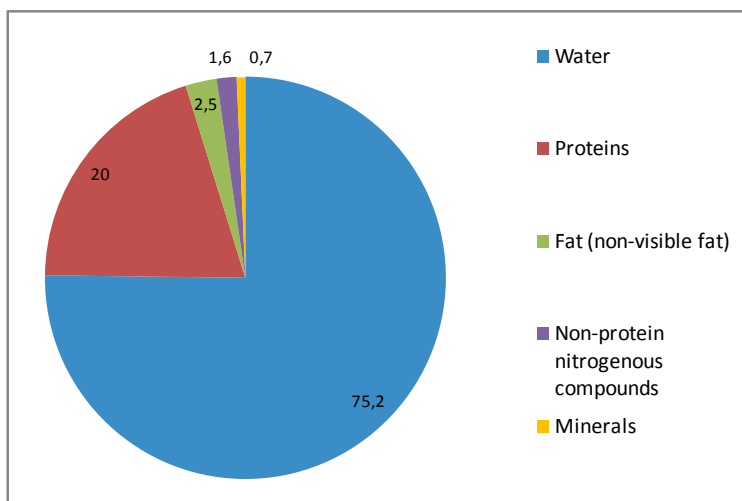
## Promeat 2500 MLD

Částečná  
náhrada libového  
masa v syrových  
fermentovaných salámů,  
která snižuje dobu zrání  
a výrobní náklady

Je známo, že syrové fermentované salámy se vyrábí z libového masa a tuku. V kvalitních salámech (jihoevropského typu) se obsah libového masa pohybuje v rozmezí 70% - 80% z celkové hmotnosti čerstvého výrobku. 20% - 25% pak obvykle připadá na vepřový tuk.

V průběhu první fáze sušení dochází tradičně k dehydrataci, tedy ztráty vlhkosti libového masa. Poté následuje víceméně delší doba zrání.

Je důležité si vzpomenout na skutečnost, že v této fázi obsahuje libové maso zejména vodu. Například obvyklá analýza libového vepřového vypadá takto:



Průměrné složení kusu libového masa  
Voda – proteiny – tuk (neviditelný tuk)  
– sloučeniny dusíku (nikoli proteiny) –  
minerály

Voda: 70%-75%

Proteiny: 19%-20%

Tuky: zbývající část (neviditelný tuk)

V průběhu let byla vyzkoušena řada metod s cílem snížit vysoký podíl vlhkosti libového masa na samotném začátku výrobního procesu s ohledem na stabilizaci salámů a zkrácení doby zrání.

Téměř žádné z těchto technik nepřinesly výsledky, které by byly zajímavé z průmyslového hlediska nebo které by odpovídaly stávající legislativě či potřebě nezatěžovat označení výrobků na obalu.



## Promeat 2500 MLD

### Nabídka společnosti Campus

**S**polčnost Campus dokončila a vyzkoušela (na průmyslové úrovni) inovativní a vysoce funkční výrobek, který je založen na fyzicky dehydrovaném vepřovém mase. Tento výrobek se nazývá Promeat 2500 MLD a je ve formě běžového prášku, který neovlivňuje ani barvu, ani chuť zpracovávané masové směsi.



Nahrazením 7,5 kg libového masa 2,5 kg prášku (z čistého vepřového) dosáhneme okamžité snížení



celkového množství vody, a to nejméně o 5%, aniž by došlo ke změnám v pracovním postupu.

Jinými slovy, v našich testech jsme dosáhli snížení množství vody o 5% ještě před samotnou fází sušení.

### Použití Promeat 2500 MLD

**D**oporučené dávkování, které bylo ověřeno v rámci průmyslové výroby a které se již používá, je 2,5 kg na 100 kg celkového množství libového masa a tuku.

Přidáním 2.5 Kg **Promeat 2500 MLD**, se z původní várky vyjme 7,5 kg libového masa.

S ohledem na kvalitu a kvantitu zůstávají zbývající komponenty počáteční várky (tuk, sůl, koření, cukry, fermentační kultury apod.) beze změny.

Pouze se sníží celková dávka libového masa, a to o 7,5 kg. Například:

Zkušební receptura	Tradiční várka	Testovaná várka
Libové maso	75	67,5
Tuk	25	25
Sůl	2,7	2,7
Koření, aroma	Obvyklé	Obvyklé
Fermentační kultury	Obvyklé	Obvyklé
Aditiva	Obvyklé	Obvyklé
Promeat 2500 MLD	-	2,5

**Promeat 2500 MLD** se musí používat jako suchá ingredience, která se následně řádně smíchá s ostatními složkami.

Kromě toho je třeba poznamenat, že Promeat 2500 MLD obsahuje převážně dehydrované vepřové (a tedy koncentrované). Množství proteinu je tak upraveno adekvátním způsobem.

Jinými slovy platí, že testované salámy budou mít stejné množství proteinů jako v případě tradiční receptury, třebaže došlo k nahrazení 7,5 kg libového masa.

### Výhody částečné náhrady libového masa přípravkem **Promeat 2500 MLD**

**S**hora uvedený postup přináší mnohé technologické, logistické a ekonomické výhody.

#### 1. Zkrácená doba zrání

Ve srovnání se standardní várkou je na počátku nižší podíl vody. Toto inovativní vepřové maso slouží zároveň jako pojivo. Výsledkem je skutečnost, že doba zrání se zkrátí o přibližně 10 -15 dní.



## Promeat 2500 MLD

Logistický dopad v podobě rychlejšího využití místností zrání, rychlejšího výrobního cyklu a prodeje finálního výrobku, nižší spotřeby energie během zrání a rychlejší obrátce kapitálu přináší výhody, které si každý uživatel dokáže snadno spočítat.

### 2. Nižší celkové výrobní náklady

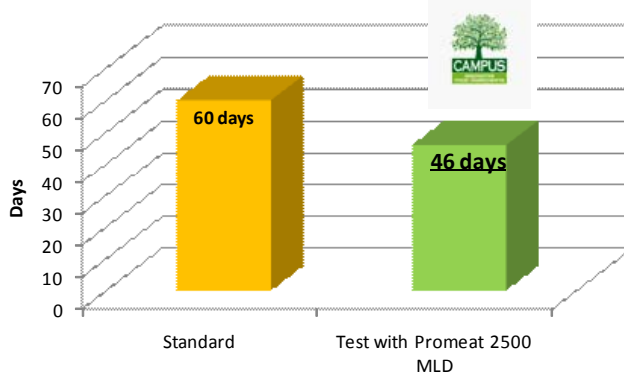
Použití 2,5 kg Promeat 2500 MLD je levnější než použití 7,5 kg libového masa. Kromě shora uvedených výhod v bodě 1 lze také dosáhnout absolutní úspory surovin.

### 3. Technologické výhody

Průmyslová výroba také prokázala následující technologické výhody:

- stabilizace barvy
- lepší vývoj aromatického profilu
- možná eliminace mléčných derivátů bez použití specifických ingrediencí (a tím pádem dalších úspor)
- plátek má vynikající strukturu a snadno se krájí
- stabilizace působení volné vody

### Ripening time of a Milano-type raw fermented sausage (calibre 60)



1



2



3

Fotografie 1: Porovnání mezi plátkem standardního syrového fermentovaného salámu a salámu vyrobeného z Promeat 2500 MLD. Plátky se krájely na jemno, a to s ohledem na prokázání nejlepší barvy a držení plátku pohromadě v případě použití Promeat 2500 MLD.

Fotografie 2 : detailní pohled na plátek

Fotografie 3: mezi libovou a tučnou částí nedochází k drobení nebo oddělování složek, ani nedocházelo k deformaci kontury celého sušeného fermentovaného párku nebo anomálií v barvě hotových výrobků.



## Promeat 2500 MLD

### Často kladené otázky



#### 1 Q) Vyrábí se Promeat 2500 MLD v Itálii?

1 A) Ano, vyrábí jej společnost Campus S.p.A. v závodě v Parmě, který má certifikát BRC třídy 1.

#### 2Q) Jelikož se jedná o výrobek z vepřového, má společnost Campus certifikát CEE pro tyto procesy?

2A) Ano, závod v Parmě, kde společnost Campus vyrábí dehydrované polo-zpracované výrobky, získal



povolení příslušných úřadů, včetně známky CEE.

#### 3Q) Vyrábí se dehydrované maso v zahraničí ze zahraničních surovin?

3A) Ne, dehydrované maso se vyrábí v závodu v Turíně, který spadá pod Campus S.p.A., a suroviny pochází z italských jatek. Turínský závod funguje samozřejmě pod přísnou veterinární kontrolou a má vlastní známku CEE.

#### 4Q) Obsahuje Promeat 2500 MLD cukry nebo ingredience, které by mohly ovlivnit mé fermentační kultury a fermentační proces?

4A) Ne, Promeat 2500 MLD neobsahuje žádné cukry, ani látky podléhající kvašení. Z tohoto důvodu můžete využít své fermentační kultury obvyklým způsobem a v obvyklých dávkách.

#### 5Q) Obsahuje Promeat 2500 MLD alergeny nebo GMO?

5A) V souladu s certifikátem našeho oddělení řízení

jakosti neobsahuje Promeat 2500 MLD žádné z těchto složek.

#### 6Q) Jelikož se jedná o dehydrované maso, mělo by se skladovat v chladu?

6A) Vůbec ne. Na rozdíl od jiných na trhu dostupných výrobků jejichž základem je lyofilizované maso, Promeat 2500 MLD lze skladovat při pokojové teplotě (a to díky použité dvojité pasterizaci).

#### 7Q) Jelikož se jedná o dehydrované maso, obsahuje vysoké množství tuků? A může během doby trvanlivosti žluknout?

7A) Vůbec ne. Na rozdíl od lyofilizovaného masa, které obsahuje přibližně 40% tuku, byl tuk z výrobku Promeat 2500 MLD fyzicky odstraněn (odstředěním). Ke snížení obsahu tuku nebyla použita žádná rozpouštědla. V tuku se nepoužívají dokonce ani žádné antioxidanty, jelikož to jejich nízký obsah nevyžaduje.

#### 8Q) Jaká je doba trvanlivosti Promeat 2500 MLD?

8A) Nejméně 9 měsíců za předpokladu, že bylo skladováno v souladu s běžnými skladovacími pokyny.

#### 9Q) Budu muset změnit stávající označení výrobku a na obalu uvádět „dehydrované vepřové maso“?

9A) Ne. Stávající evropská legislativa, která se týká označování výrobků – tedy směrnice č. 200/13/ES ze dne 20. března 2000 – v příslušném článku uvádí, že (citace): „ingredience, které jsou použity v koncentrované nebo dehydrované podobě a rekonstituovány v okamžiku výroby, mohou být uvedeny jako hmotnost před koncentrací či dehydratací“. Kopie příslušné legislativy je k dispozici na vyžádání.