



Multipro 100 HV

Nový výrobek
od společnosti Campus
založený na vysoce
viskózním a silně
rosolovaticím



Největším problémem funkčních vepřových kolagenů je jejich přirozená a nevyhnutelná tepelná reverzibilita. To znamená, že kolagen se rychle rozpouští i při nízkoteplotním zpracování. Kromě toho většina vepřových kolagenů nedokáže vytvářet stabilní emulze za studena. Obecně platí, že je možné získat dobré emulze tuku za tepla, a to pomocí kvalitních vepřových kolagenů, avšak během vaření se tyto emulze budou vždy rozpouštět.

Řešení: **MULTIPRO 100 HV**

Multipro 100 HV je založen na společném zpracování dvou velmi speciálních surovin společnosti Campus:

1. fyzikálně a tepelně modifikovaný a vysoce rosolovaticí bílý vepřový kolagen – Progel 300 HWB
2. určitý podíl naší nové koagulační rostlinné vlákniny reagující za tepla – Thermogel 500

Tyto inovativní ingredience jsou zpracovány společně a potaženy vhodnou pomocnou látkou přímo v továrně společnosti Campus v italské Parmě. Výsledkem jsou níže uvedené vylepšené reologické vlastnosti:

- výjimečná schopnost zadržet studenou vodu: 1 díl Multipro 100 HV dokáže navázat množství vody odpovídající až 20-ti násobku vlastní hmotnosti (a dokonce i více)
- schopnost vázat a emulgovat tuk za studena a uvnitř směsí
- jedinečné chování emulze tuku: během vaření se tyto emulze nerozpustí, a to díky pracovní struktuře Multipro 100 HV

Prosím zvažte, že tohoto výsledku je dosaženo bez použití přídatných látek EHS nebo alginátů. Z tohoto důvodu a díky speciálnímu složení není Multipro 100 HV citlivý na obsah soli a lze jej použít jako suchou ingredienci v mnoha aplikacích.

Charakteristická bílá emulze vepřového tuku s Multipro 100



Multipro 100 HV



Použití

S ohledem na jeho širokou funkčnost lze Multipro 100 HV použít v mnohých masných výrobcích jako multifunkční ingredienci bez zásahu do označení výrobku

Frankfurtské párky, gothaj a junior salámy, párky



emulgované



Určený jako plná náhrada sójových a mléčných proteinů a k částečné náhradě drahého libového masa. O vhodném dávkování a doporučených recepturách se poradte s našimi technology. Díky tepelné stabilitě nabízí řadu výhod.

Hamburgery, mleté maso a masové kuličky



Nabízí silnou schopnost vázat vodu za studena, pomáhá udržet tvar během vaření, snižuje ztráty během vaření a zlepšuje šťavnatost.

Náplně do ravioli a pilmini

Skvělá schopnost vázat tuk za studena a tepelná stabilita Multipro 100 HV se hodí zejména v náplních do ravioli. Zabraňuje totiž přesunu tuku a vody směrem k povrchu.



Sušené fermentované salámy a pizza čabajky

Multipro 100 HV zabraňuje prohýbání čabajky a také stabilizuje tuk za studena i za tepla. Dokáže také nahradit sójové a mléčné deriváty. Podrobnější informace vám poskytnou naši technologové.

Multipro 100 HV lze samozřejmě použít v celé řadě dalších potravin, mezi kterými nechybí polévky, omáčky, nudle, lahůdky, pečivo a moučníky, ryby, zelenina, zpracované mléčné výrobky apod.



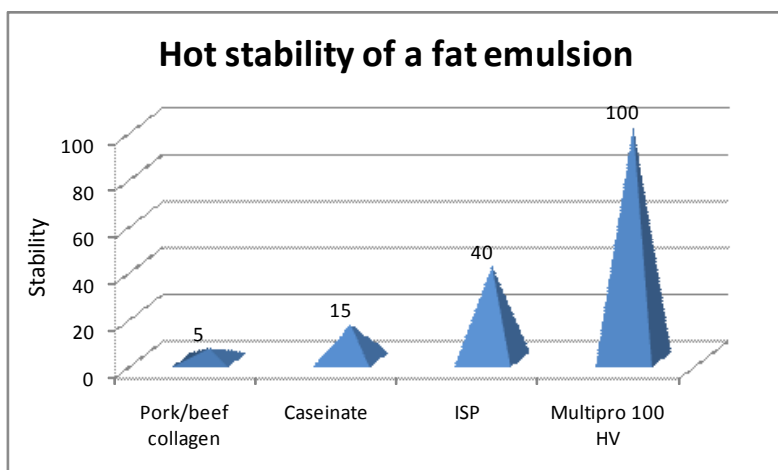
Multipro 100 HV

Dávkování

Obecně platí dávkování v rozmezí od 0,2% do 1% finálního výrobku. Obráťte se na naše technology, kteří vám poradí s přesným dávkováním dle vašich konkrétních receptur.



Emulze tuku Multipro 100 HV (vpravo) v porovnání s emulzí kaseinátu (vlevo): všimněte si stability při tepelné úpravě v případě Multipro 100 HV (neroztéká se!)



Rosol Multipro 100 HV 1+20 (vpravo) v porovnání s normálním kolagenem (vlevo): všimněte si stability při tepelné úpravě v případě Multipro 100 HV (neroztéká se a nedochází ke ztrátě vody!)

