



představuje

Textura 500 P

**Jedná se o inovativní
živočišný protein ve
formě prášku**



- **Bez chemických přídatných látek**
- **Bez alginátů**
- **Bez alergenů (deriváty sóji a mléka)**
- **Pouze vepřové proteiny zpracované spolu se speciální vlákninou společnosti Campus**

Výrobek umožňuje:

- působit v emulgovaných výrobcích při velmi nízkých dávkách
- nahradit jiné proteiny
- nahradit ostatní ingredience v recepturách

Nabízí:

- velmi dobrá sousta
- lepší strukturu
- lepší texturu

finálního výrobku



**Proč je Textura 500 P
inovativní**

**Frankfurtské párky
mají díky ní skvělou
texturu za studena,
ale i při**

zpracování za tepla

**To znamená, že hotový
výrobek bude odolný vůči
vaření i opětovnému
vaření!**

Díky novým funkčním vlastnostem umožní Textura 500 P vyrábět

levné a velmi levné

frankfurtské párky, přičemž textura při zpracování za tepla bude vždy zachována

Většina levných frankfurtských párků, kde se používá kolagen a emulze kůže během vaření změkne a ztratí tak svou typickou strukturu.

Pomocí Textury 500 P lze tento problém odstranit a zlepšit tak levně vyráběné produkty.

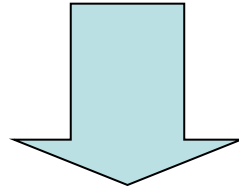
Dávkování

Doporučené dávkování je 0,5% hmotnosti finálního výrobku.

Textura 500 P je velmi konkurenceschopná z pohledu nákladovosti

1. Dokáže zcela nahradit izoláty sójových proteinů

Izoláty sójových proteinů, nejméně v poměru 1/4 (25%) množství sójových proteinů. To znamená, že 2% sójových proteinů lze nahradit 0,5% Texturou 500 P.



V případě levných frankfurtských párků je dosažena lepší struktura v porovnání se sójovými proteiny.

Je třeba vzít v úvahu, že Textura 500 P se vyrábí z vepřových proteinů, proto lze ze složení a označení výrobků odstranit zmínky o rostlinných proteinech.

Textura 500 P je velmi konkurenceschopná z pohledu nákladovosti

2.

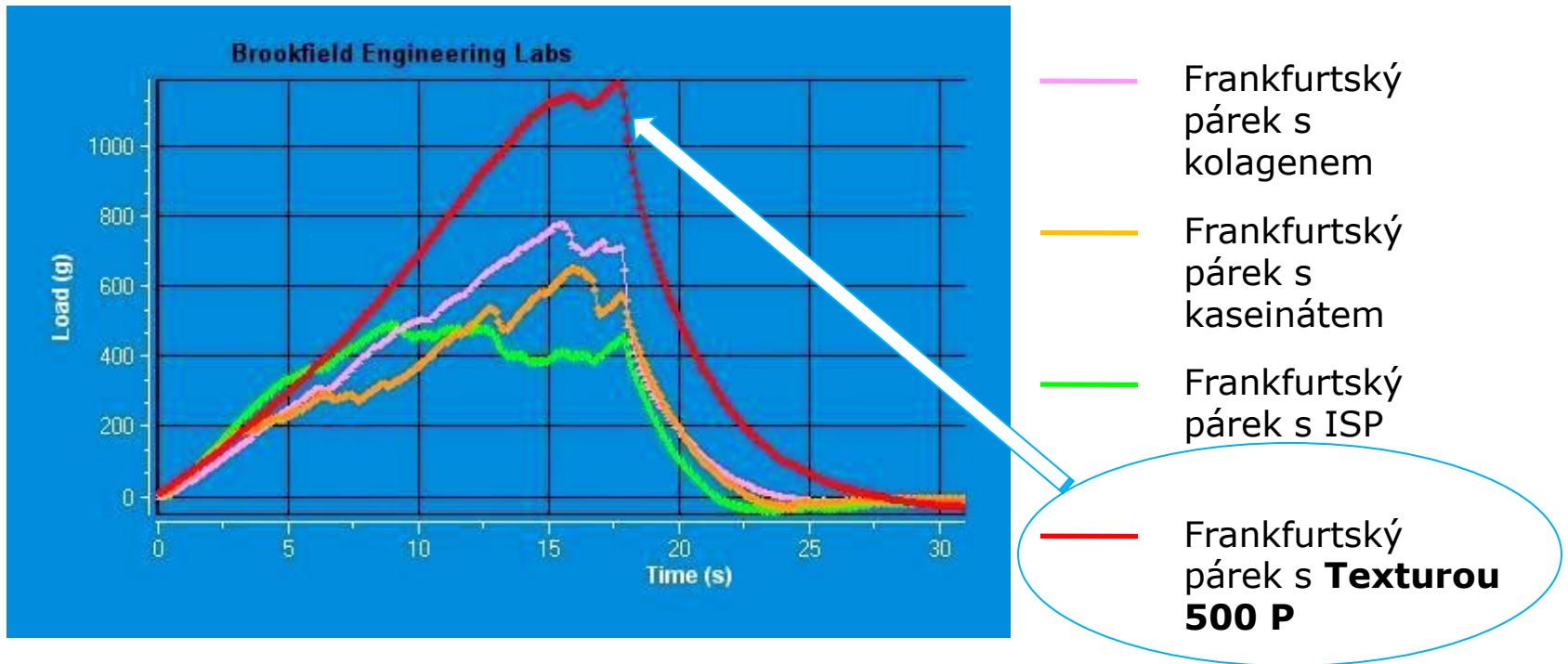
Tradiční živočišné proteiny / kolageny

Všechny tradiční živočišné proteiny se vyrábí z přirozeného kolagenu a během vaření se rozpouští. Nejsou tedy vhodné k tomu, aby bylo možné frankfurtské párky vařit.

Jejich tradiční dávkování a cena jsou mnohem vyšší ve srovnání s Texturou 500 P.

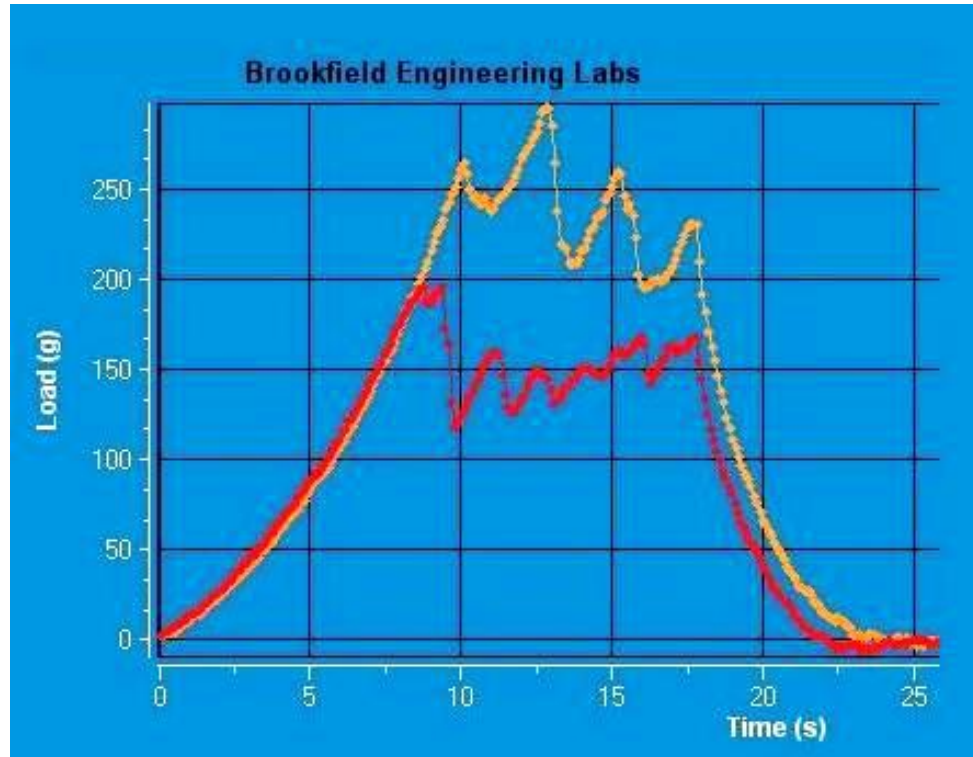
“Pevná struktura za tepla”

Profilová analýza typické textury levného frankfurského párku: Kolagen – kaseinát - ISP – Textura 500 P



Textura 500 P zlepšuje hodnotu pevnosti a výrazně zlepšuje strukturu a texturu za tepla.

Profilová analýza typické textury levného frankfurského párku: ISP (2%) - Textura 500 P (0,5%)

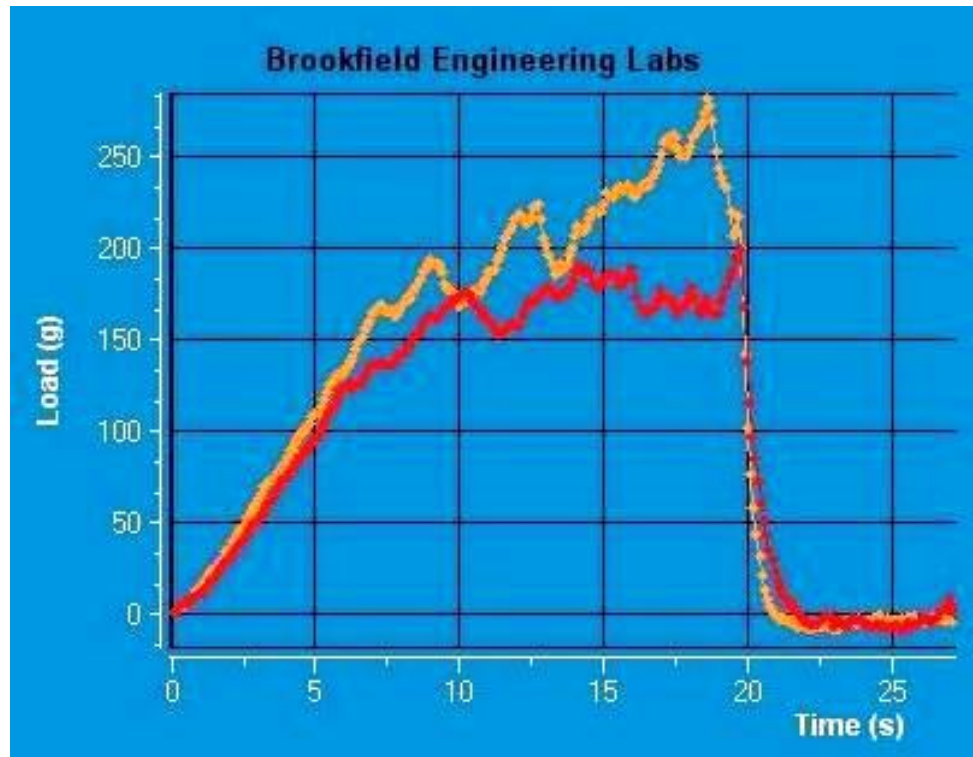


— Frankfurtský
párek s **ISP**

— fFrankfurtský
párek s **Texturou
500 P**

Textura 500 P vykazuje vyšší hodnotu pevnosti, lepší strukturu, sousta a křupání než ISP.

Profilová analýza typické textury Levných masových kuliček: Standardní složení proti Textuře 500 P



- Standardní masové kuličky
- Masové kuličky s **Texturou 500 P**

Texture 500 P zlepšuje hodnotu pevnosti a výrazně zlepšuje strukturu a texturu ve srovnání se standardními levnými masovými kuličkami.



POužití

Texture 500 P zaručuje pevná sousta (křupání) za studena i za tepla..

Tyto vlastnosti umožňují její využití v mnoha emulgovaných masných výrobcích:

- **frankfurtské párky**
- **junior salám**
- **mortadella**
- **jemné párky**
- **polotovary z mletého masa (hamburgery, masové kuličky apod.)**
- **pelmeni a ravioli, náplně apod.**