



představuje

Protein 95 H

Protein 95 H

Funkční vepřové proteiny

Použití: solné roztoky určené k vstříkování do vařené šunky a pro všechny křehčené masné výrobky

Vlastnosti

- Čistý vepřový původ
- Suroviny: certifikovaný vepřový kolagen
- Absence dalších vepřových derivátů jako globinu, plazmy apod.
- Nahnědlá barva
- Přijatelná viskozita v solných roztocích s vysokým obsahem soli
- Solidní tvorba rosolu po zahřátí a zchlazení, dobrá struktura a elasticita
- Funguje při nízkých dávkách od 1% do 2% hmotnosti vstříkovaného solného roztoku

Vzhled prášku

Jemný světle béžový prášek, volný, nehygroskopický, sušený horkým vzduchem.

Lze jej snadno smíchat se všemi typy funkčních přísad.

Je částečně rozpustný a lze jej zcela rozptýlit v solných roztocích s vysokým obsahem soli.

Koncentrace soli nemá vliv na jeho funkci.



Protein 95 H (prášek)

Vázání vody a tvorba rosolu ve studené vodě

Protein 95 H má teoretický poměr vázání vody 1 + 10 (testováno na studené vodě).

Vázání vody a tvorba rosolu po uvaření a zchlazení

Protein 95 H vykazuje tvorbu silného a elastického rosolu po zahřátí na 70° C.

Rosol se tvoří i při mnohem nižších teplotách.

Struktura rosolu, barva, chuť a vázání vody jsou velmi podobné.

Logistické výhody

Protein 95 H lze vyrábět z kůží z italského vepřového, čímž se zamezí mezinárodní konkurenci při sběru a nákupu surovin z jatek.