



Novameat

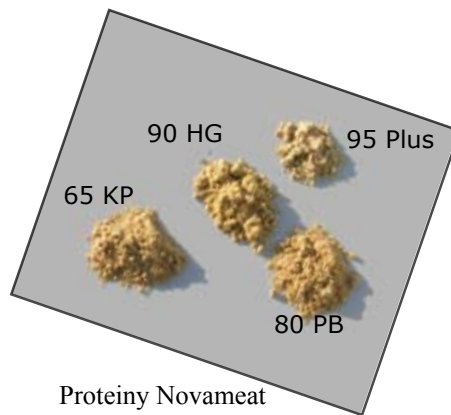
Sortiment

Nová řada
nízkotučných
vepřových proteinů s
nízkým obsahem

Novameat je název nové řady nízkotučných vepřových proteinů s nízkým obsahem kolagenu ve formě prášku, který se vyrábí v Itálii pod přísnou veterinární kontrolou a s použitím pouze tepelné a mechanické úpravy.

Protein Novameat mají velké výhody ve srovnání s tradičním práškem z kůže a/nebo škvarků v prášku, které jsou na trhu. Klíčové body jsou následující:

- světlá barva (nikoli tmavě hnědá jako u mnohých škvarků na trhu)
- pěkná vůně (žádný žluklý zápach či nepříjemný spálený zápach)
- nízký obsah tuku
- vysoký obsah vepřových proteinů
- velmi silný a odolný gel
- možnost výběru správného Novameat pro daný typ použití
- možnost výroby specifického Novameat na přání
- konkurenceschopná cena
- zaručená dostupnost a rychlé dodání



Proteiny Novameat

Hlavní funkce

Jelikož jsou proteiny z technických a mikrobiologických důvodů tepelně zpracovávány, jsou proteiny Novameat nerozpustné ve vodě, přesto však vykazují velmi dobrou schopnost se při míchání rozpínat, vázat vodu a vytvářet pevný gel. Třebaže nepatří mezi přímé emulgátory, funguje Novameat jako matice, která také zadržuje tuk (zejména po uvaření a zchlazení).

Novameat byl vlastně zcela uvařen, a proto dokáže vytvářet gel i při použití studené vody. Rehydratační poměr je zpravidla 1 + 3,0 (Novameat 65 KP) až do 1 + 6,00 (Novameat 95 Plus). Získaná směs má tak stejné nebo dokonce lepší složení než libové maso (a určitě je za výhodnější cenu a nižší náklady).

Novameat lze bez problémů vystavit působení horké nebo i vřelé vody. Rosoly Novameat nejsou citlivé na obsah soli. Gely získané ze shora uvedených poměrů jsou pevnější než normální gely masa a zlepšují sousta emulgovaných párků.

Proteiny Novameat lze také použít jako suchou příměs přidávanou přímo do kutrů a mixérů. Lze je smíchat s ostatními suchými ingrediencemi a získat tak vlastní funkční směsi. S použitím proteinů z masa ve funkčních směsích pro zpracované párky máme bohaté zkušenosti: naši technici vám poskytnou cenné rady a pomoc.

Ve směsích, ani jako surovina, nevytváří Novameat hrudky, jelikož se jedná o hygroskopický prášek. Proteiny Novameat mají velmi dobrý nutriční profil a neobsahují žádné alergeny (viz naše dokumentace: profil aminokyselin).



Novameat Sortiment

Jaký je původ?

Hlavní surovinou pro výrobu proteinů Novameat jsou čerstvé odřezky italského vepřového (z vybraných a certifikovaných jatek). Tuk se separuje vhodnými fyzikálními metodami a poté se zpracovává pouze libové maso a kůže. Tento výběr surovin zajišťuje, že finální proteinový prášek má nízký obsah tuku (vždy méně než 10% hmotnosti prášku) a také nízký obsah hydroxyprolinu. Ve skutečnosti platí, že Novameat obsahuje o 40% - 50% méně kolagenu než normální prášek z vepřové kůže.

Přítomnost velkého podílu přírodních proteinů v Novameat dává možnost vytvářet rosol, který není tepelně reverzibilní, a tedy poskytuje lepší konsistenci finálních masných výrobků.

Jinými slovy, proteiny Novameat se během vaření nerozpouštějí, na rozdíl od běžných kolagenů.

Hlavní využití v masném průmyslu

Sohledem na shora uvedené funkční charakteristiky, Novameat lze využít v celé řadě zpracovávaných masných výrobků, mezi které patří:

- emulgované párky všeho druhu: frankfurtské či vídeňské párky, hot dogy všech tvarů a receptur, lančmíty, paštiky, játrovky, pomazánky apod.
- čerstvé a mleté výrobky – hamburgery, čerstvé párky, snídaňové párečky apod.
- sušené fermentované a polofermentované výrobky – salámy, čabajky apod.

Novameat by se neměl používat ve slaných nálevech, které jsou určeny ke vstříkávání do vařené šunky nebo

plece. Použití v těchto případech se nedoporučuje vzhledem k nerozpustnosti, struktuře a světle hnědé barvě. obraťte se proto přímo na naše technology, kteří vám pomohou s výběrem vhodného proteinu ke vstříkávání dle vašich technických cílů.

Ve všech uvedených případech lze Novameat použít jako náhradu části masa nebo jako přípravek zlepšující stávající recepturu.

V případě emulgovaných párků (např. frankfurtských párků) se dávkování Novameat, dle našich zkušeností, pohybuje v rozmezí od 1% do 3%. Na vyžádání vám poskytneme receptury na frankfurtské párky s našimi proteiny. Naši technologové vám také mohou pomoci přímo v továrně nebo v našem plně vybaveném pilotním provozu v Itálii.



Díky náhradě části masa výrobkem Novameat lze dosáhnout významných úspor a lepších technických vlastností. Novameat pomáhá stabilizovat provzdušňování během doby trvanlivosti, vytváří pevnější texturu a sousta, stabilizuje srážení, snižuje synerezi a nabízí úsporu nákladů.

Novameat lze použít jako texturní činidlo společně s naším emulgačním vepřovým kolagenem „Campus Protein P-95“. Výsledkem je kombinace čistých vepřových proteinů, jejichž široká funkčnost a využitelnost dokáže zcela nahradit jiné proteiny, např. kaseináty, syrovátkové proteiny nebo sójové proteiny.





Novameat

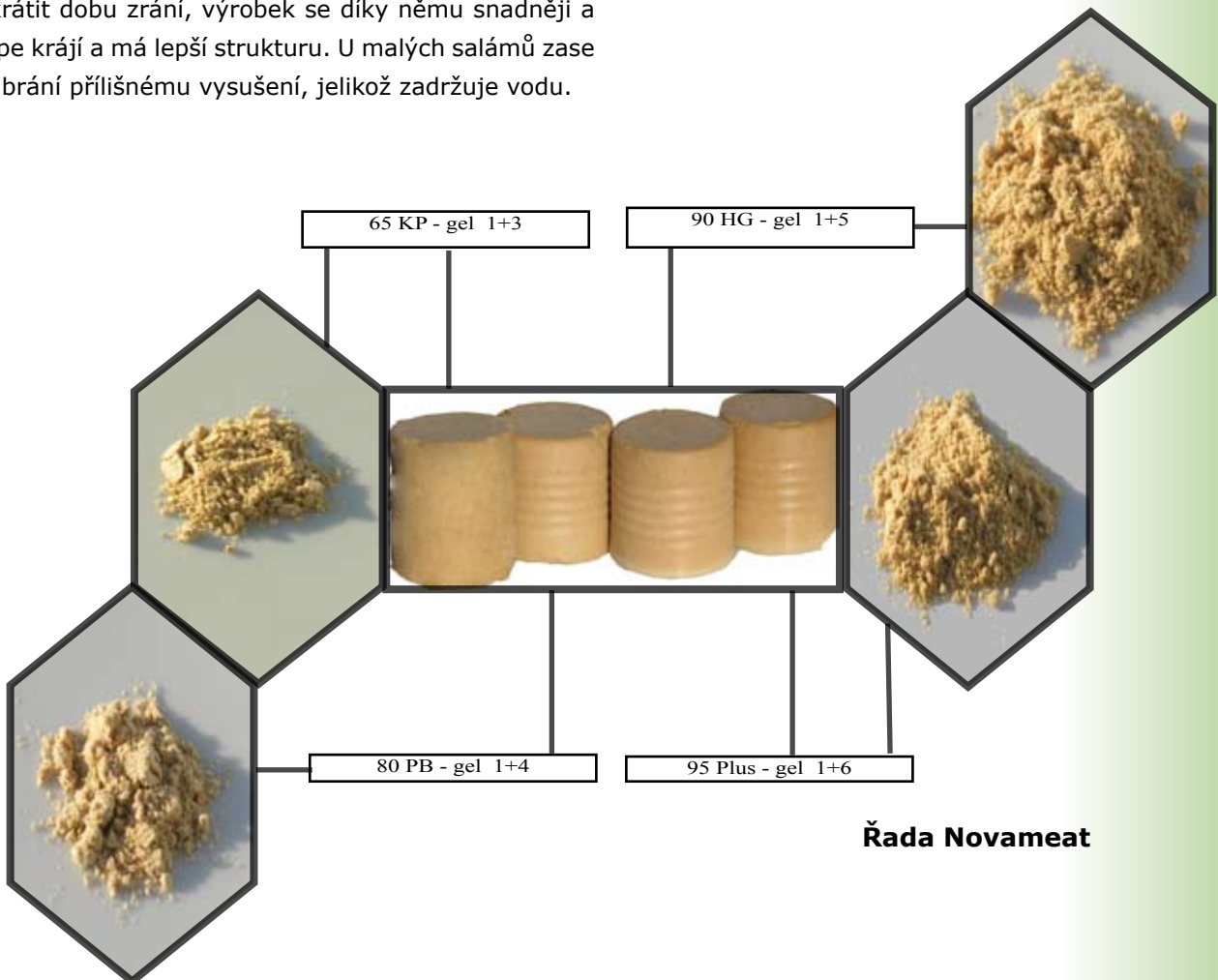
Sortiment



Novameat lze použít místo obvyklého prášku z vepřové kůže, který je stále dražší a méně dostupný.

V případě sušených fermentovaných salámů lze Novameat přidat na začátku výrobního procesu při smíchání různých kusů masa. Dojde tak k jeho hydrataci a společně s masem vytvoří pevně spojenou strukturu. Jelikož je Novameat nerozpustný, nedojde ke ztrátám během procesu sušení salámu. Napomůže zvýšení obsahu proteinu a s ohledem na různou místní legislativu, dokáže zkrátit dobu zrání, výrobek se díky němu snadněji a lépe krájí a má lepší strukturu. U malých salámů zase zabrání přílišnému vysušení, jelikož zadržuje vodu.

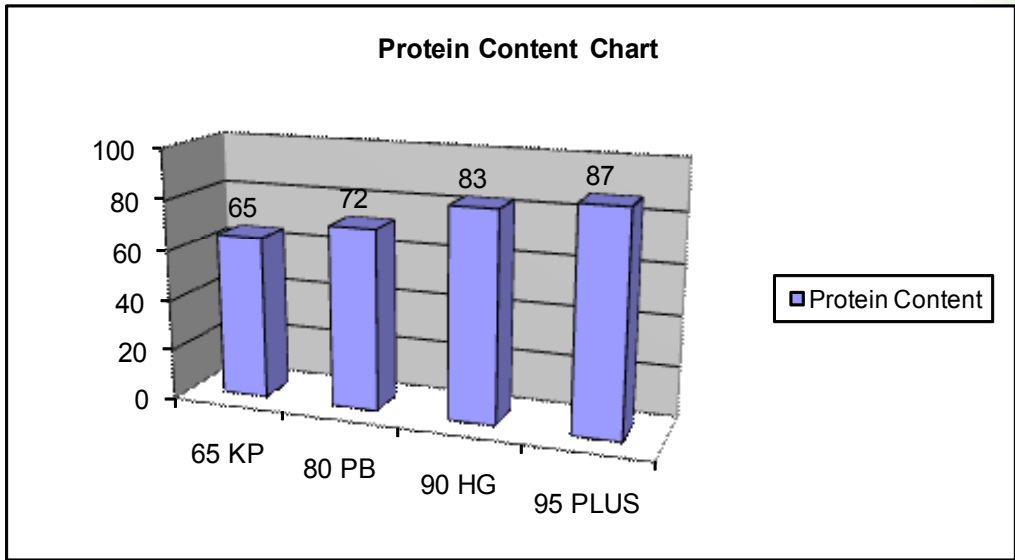
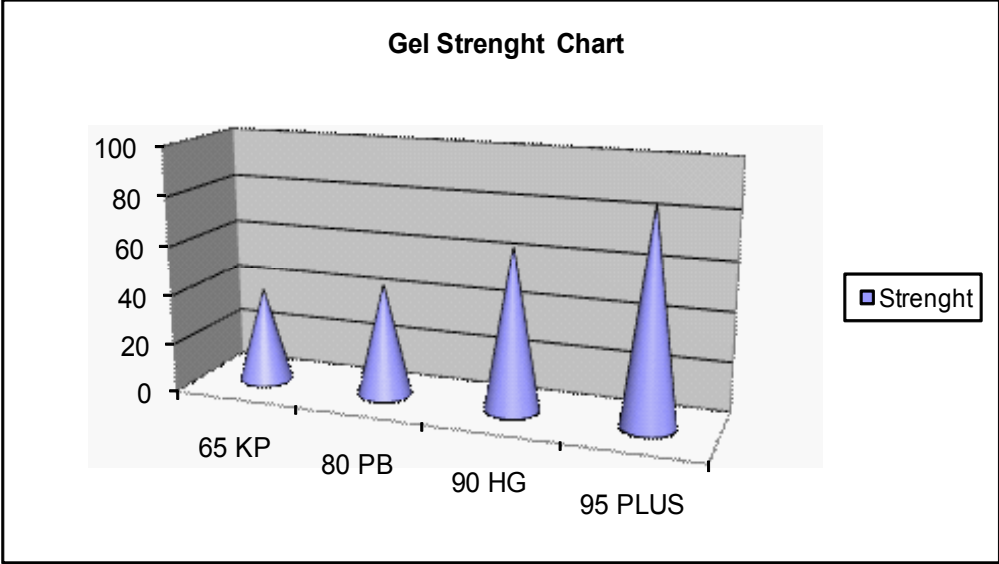
Novameat lze také smíchat s našimi čistými bílými vepřovými izoláty kolagenu (obraťte se na naše pracovníky, kteří vám pomohou s výběrem toho nejlepšího), čímž dosáhneme synergického účinku (do suchých salámů lze přidat 1% - 3% jejich hmotnosti při zajištění výrazných technických a obchodních výsledků



Novameat - The range



Novameat Sortiment



Novameat - The range