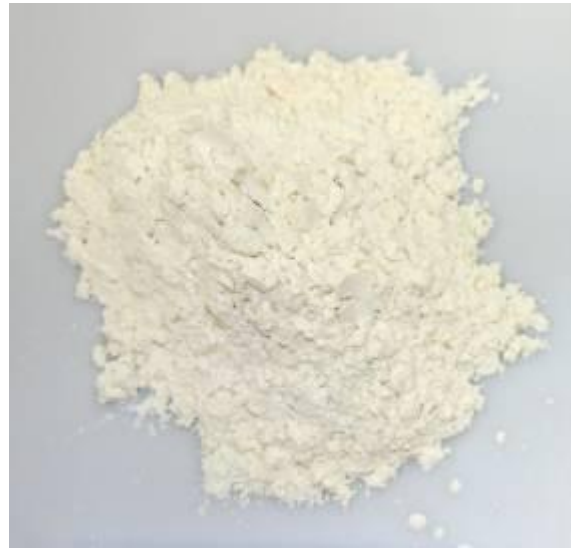




představuje

**Bestfibre 110**



**Víceúčelová kombinace rozpustných a nerozpustných rostlinných fyzicky upravených vláknin, které dokáží v jednom výrobku poskytnout:**

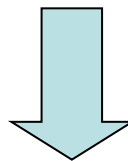
- **silný gel společně se studenou vodou**
- **stabilita při vysokých teplotách**
- **absorpce tuku**
- **velmi vysoká viskozita**
- **tvorba povlaku po zahřátí a zchlazení**

Většina vláknin na trhu využívá celulózu jako výchozí surovinu.

Nerozpustná celulóza má omezenou kapacitu vázání vody – například

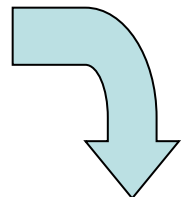
bambus, pšenice, —————> 1 díl vlákniny váže 2 nebo 3 díly vody (max.)  
hrášek apod.

**Bestfibre 110 je založen na celulóze a vyspělé přírodní matici z polysacharidů**

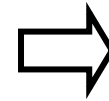


**Dokáže tak navázat množství vody odpovídající  
20-ti násobku vlastní hmotnosti vody!**

*Vyzkoušejte a uvěříte!*



1 díl Bestfibre 110 + 10 dílů vody



Typický studený měkký gel, ve kterém je voda pevně “uzavřena”



Gel se vytváří při pokojové teplotě

Po zahřátí a zchlazení vykazuje vlastnosti vytváření povlaku



**Ke ztrátě vody nedochází ani v případě stlačení, odstředění, sušení, mletí, vaření a smažení gelu**

## Vlastnosti

- **váže studenou vodu**
- **vytváří vniřní povlak**
- **odolnost vůči tepelnému zpracování**
- **odolnost vůči velmi nízkému a velmi vysokému pH**
- **odolnost vůči zmrazování a rozmrazování**
- **lze jej vstříkovat do masných výrobků**
- **ochrana struktury zmrazených potravin**
- **dokáže nahradit škroby používané v sušičkách**

## Hlavní použití

Prakticky všechny potraviny, kde je zapotřebí kontrola či stabilizace vody

- slané nálevy pro vařenou šunku shoulders, kasslers...
- syrové mleté maso
- hamburgery
- masové kuličky
- marinády
- vylepšené syrové drůběží výrobky
- pařížské salámy
- frankfurtské párky
- boloňský salám
- surimi
- masové náplně (ravioli, pilmini)
- křehčená slanina
- polévky v prášku nebo tubách
- všechny druhy omáček
- zpracované sýry
- napodobeniny sýrů
- zmrzliny & sorbety

a další



...

## Dávkování

Od 0,2% finálního výrobku a výše.

# Bestfibre 110 v suchých příměsích

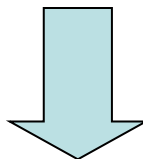
Jako suchá hmota se do sušičky přidávají škroby, a to před koncem procesu sušení (přibližně 15 – 20 minut před koncem) z důvodu zamezení ztráty tekutiny během procesu vaření.

**Bestfibre 110 dokáže škroby nahradit v poměru 10:1**

To znamená, že stačí použít 10x menší množství Bestfibre 110 v porovnání s množstvím škrobů.

## Bestfibre 110: interakce s čistými škroby

Čisté škroby mají problém s retrogradací. Z tohoto důvodu ztrcí po uvaření a zchlazení část vody.



**Technologové společnosti Campus prokázali, že směs**

**90-95% čistého škrobu + 5-10% Bestfibre 110**

**tvoří velmi stabilní škrob.**

**Směs se chová jako modifikované škroby – není proto třeba měni  
označení výrobku!**



## Bestfibre 110 a úprava v mikrovlnné troubě

Omáčky s obsahem Bestfibre 110 jsou mnohem stabilnější při tepelné úpravě v mikrovlnné troubě a lze je uvařit, aniž by došlo k jejich rozdělení.



## Bestfibre 110 a náplně (ravioli & pilmini)



Během vaření dochází k zadržení vody v náplni, přičemž vlhkost se nedostává až na povrch.

