



Progel 80 PP

Nový čistý
funkční upravený
vepřový kolagen používaný
za studena určený pro
masný průmysl

Společnost Campus vyvinula nový čistý vepřový kolagen, získaný pomocí inovativního postupu, díky kterému lze vyrobit protein zcela bez barvy a zápachu a který lze použít za studena i za tepla. Tento protein nese název Progel 80 PP (čistý vepřový protein) a nabízí výjimečnou funkčnost v téměř všech odvětvích masného průmyslu, od emulgovaných párků k slaným nálevům, tukovým emulzím, fermentovaným salámům či čerstvým masným výrobkům. Funguje totiž jako částečná nebo kompletní náhrada kaseinátu a sójových či mléčných prášků.

Vepřový kolagen je přírodní složkou vepřového, a proto je schválen jak v Evropě, tak v USA.



Co je kolagen

Kolagen je nejčastěji se vyskytujícím proteinem u obratlovců, u kterých představuje přibližně jednu třetinu z celkového množství proteinů, což platí i u lidí. Nachází se v kůži, kostech, šlachách, ale i ve svalech. Existuje přinejmenším 12 známých druhů kolagenu. Díky výběru vhodných surovin, znalosti různých struktur kolagenu a inovativním metodám výroby a čištění získává Progel 80 PP své jedinečné vlastnosti.

Právní postavení vepřového kolagenu v USA

Centrum pro bezpečnost potravin U.S.D.A., spadající pod ministerstvo zdravotnictví, jednoznačně potvrdilo ve své GRAS zprávě č. GRN 000021 ze dne 29. července 1999, že „vepřový kolagen je obecně považován za bezpečný při použití jako pojivo nebo přídavná látka snižující provzdušnění masných výrobků, a to na úrovni 1% - 3,5%.“ Citovanou zprávu





Progel 80 PP

vám poskytneme v případě zájmu na vyžádání.

Zpráva zmiňuje výrobek vyráběný v USA, avšak jednoznačně „dává zelenou“ všem druhům vepřového kolagenu: je třeba vzít v úvahu, že Progel 80 PP je mnohem čistší než surový kolagen schválený v USA a tím pádem ještě více vyhovuje uvedeným požadavkům.

Právní postavení vepřového kolagenu v Evropě

Evropská směrnice č. 13 ze dne 20. března 2000 definuje, co je maso, co je strojově separované maso apod. Všichni výrobci masných výrobků ji samozřejmě dobře znají.

Tato směrnice také jasně stanovuje maximální obsah tuku a kolagenu v každém druhu masa. Pokud jde o vepřové, zmíněná legislativa uvádí, že smí obsahovat maximálně 30% tuku a 25% pojivové tkáň. V rámci těchto limitů není zapotřebí uvádět tuk a kolagen na obalu výrobku.

Kopii uvedené legislativy, spolu s dalšími právními podrobnostmi, vám zašleme na vyžádání.

Základní vlastnosti [Progel 80 PP](#)

- zcela bílá barva
- zcela bez tuku (a nemůže tedy zežluknout a je zcela bez zápachu)
- absolutně bez chuti a zcela neutrální (nemá vliv na finální masný výrobek)
- dostupný v podobě jemného prášku pro optimální disperzi
- za studena dokáže vytvořit emulze vepřového

tuku 1:6:6 (se skvělou strukturou)

- za tepla vytváří emulze vepřového tuku 1:10:10 (se skvělou strukturou)
- váže vodu za studena (1 díl váže 25 až 40 dílů vody!)
- je víc než tolerantní vůči množství soli: sůl podporuje schopnost vázat vodu!
- po několika hodinách vytváří gel za studena
- silný rosol se vytvoří po zahřátí a zchlazení
- gely jsou elastické a zlepšují strukturu finálního výrobku



Vepřová tuková emulze za

proteiny a než proteiny obsažené v mase

- dokáže nahradit kaseináty, sójové proteiny a odtučněné mléko v prášku
- lze jej použít jako náhradu masa nebo tuku (pro více informací se obraťte na naše technology)
-

Díky shora uvedeným vlastnostem je Progel 80 PP ideálním všestranným proteinem, který lze využít ve vepřových párcích všeho druhu. Jedná se také o velmi užitečný a inovativní protein určený pro výrobce funkčních směsí, kořenících směsí apod.

Na dalších stranách uvádíme několik příkladů použití.



Progel 80 PP

V případě potřeby detailnějších informací o všech zkouškách, kterým jsme provedli v našem zkušebním závodě v italské Parmě, se na nás s důvěrou obraťte.

Příklady použití

Tukové emulze

1) Emulze za studena

Pomocí běžného kutru (vysokorychlostní či obyčejné) lze za studena získat emulzi vepřového tuku 1:6:6 (jeden díl Progel 80, 6 dílů vody a 6 dílů tuku). Takto získaná emulze je velmi bílá a jemná. Po několika hodinách v chladu a klidu získává silnou texturu, která je při běžných teplotách vaření zcela stabilní. Po zahřátí a zchlazení se textura ještě zlepšuje a zpevňuje, stává se „gumovější“.



Gel 1 + 10

Progel 80 PP lze tedy v případě tukových emulzí použít jako úplnou náhradu kaseinátů a sójových proteinů. Výrobci tak mohou těžit z výrobků, které nevyžadují žádné zvláštní označení na obalu. Kromě toho dosáhnou úspor a vylepší své výrobky.

2) Emulze za tepla

Za tepla lze pomocí Progel 80 PP docílit silné emulze s vynikající texturou v poměru 1:10:10. Je třeba použít horkou vodu o teplotě v blízkosti bodu varu. Teplota v misce kutru musí dosáhnout alespoň 35 °C – 40 °C.

Po vychladnutí má emulze velmi jemnou strukturu a vynikající elasticitu. V rámci běžných teplot úpravy párků je opět zcela stabilní.

3) Směsi Progel 80 PP + kaseinátu sodného

Progel 80 nabízí také ideální způsob zlepšení funkčních vlastností kaseinátu, přičemž snižuje cenu a „nezatěžuje“ označení výrobku na obalu. Kaseinát je mléčný protein, který dobře váže tuk, ale nevytváří gel. Obsahuje zhruba 88% proteinů (stejně jako Progel 80 PP) a má formu bílého prášku (stejně jako Progel).

Smícháním obou proteinů v poměru 50% - 50% znamená výrazné zlepšení finálních tukových emulzí nebo finálního emulgovaného výrobku. Směs obou proteinů v poměru 30% kaseinátu a 70% Progel 80 PP nabízí ještě lepší funkci a další snížení nákladů.

Výroba vepřového tuku, která o 75% méně kalorií

Progel 80 je klíčovou složkou proprietárního jednofázového systému, který vyvinula společnost Campus a který umožňuje výrobcům masných výrobků zhotovit vepřový tuk, jehož množství kalorií je o 75% nižší, ale který si drží dobrou strukturu, a texturu (a to i v jednotlivých soustech) a celkové technické chování. Tento postup je popsán v našem letáku „Tuk snadno“ („Easy Fat“). Pro další informace se obraťte na naše místní zastoupení.



Progel 80 PP

Slané nálevy, vařené šunky a nastříkované masné výrobky

Progel 80 PP je velmi jemný prášek se strukturální zrnitostí.

Lze jej proto použít v mnoha nastříkovaných masných výrobcích, které se posléze vkládají do bubnu a vaří:

a) V případě běžných slaných nálevů lze přidat více než 1% - 1,5% Progel 80 PP na 100 litrů vody, a to díky jeho skvělé schopnosti vázat vodu (přibližně 2% z celého množství slaného nálevu dokáže vytvořit rosol – což znamená schopnost vázat vodu v poměru 1:50!); v některých zemích se slané nálevy skladují ve velkém chladu při teplotách pod bodem mrazu (třeba i -10 °C) – v těchto případech lze zvýšit množství proteinů v nálevech.

b) Je také možné smíchat Progel 80 PP s dalšími ingrediencemi ve formě prášku – např. cukry, sůl, apod. (a to s ohledem na disperzi přípravku Progel) a poté přidat směs do bubnů na konci procesu. Všechny systémy úpravy masa v bubnu je zapotřebí nejprve zkontrolovat a zjistit, zda je takový postup možný.

V případě vařené šunky dokáže Progel 80 PP nahradit mléčné a sójové proteiny. Ve vláknech uvnitř plátků totiž vytváří gel, který funguje stejně jako karagenany. Jakmile dojde v případě vařených produktů k vytvoření rosolu, výrobek lze snadněji krájet. V průběhu skladování bylo také pozorováno snížení provzdušnění daných masných výrobků.

Frankfurtské párky, hot dogy, boloňské salámy a emulgované výrobky

Jak bylo popsáno v kapitole o tukových emulzích, Progel 80 PP lze použít jako úplnou náhradu kaseinátů a sójových proteinů nebo jako látku zlepšující kaseinát

v tukových emulzích.

K datu tisku (červen 2005) jsme v našem zkušebním závodě provedli kontrolu možnosti náhrady kaseinátů a sóji, pokud byl výrobek přidáván za sucha (nikoli jako předem připravená emulze).

Progel je také možné použít jako částečnou náhradu libového masa. V následujících týdnech / měsících zveřejníme podrobnější informace.

Suché fermentované salámy / náhrada mléka v prášku

Jelikož je Progel 80 PP zcela bez chuti a zápachu, lze jej také využít v mnoha různých suchých fermentovaných salámech. V takovém případě jej lze využít jako částečnou nebo úplnou náhradu odstředěného mléka v prášku. Mezi některé (již vyzkoušené) příklady použití patří:

a) přidání Progel 80 PP do salámů ke zkrácení doby zrání

b) přidání hydratované formy Progel 80 PP (1 díl prášku a 3 – 5 dílů vody) do mletého masa před vytvořením rosolu (struktura a finální analýza zůstane nezměněna)

c) náhrada viditelného tuku pomocí technologie „tuk snadno“ – výsledkem jsou sušené salámy s podstatně nižším obsahem tuku (obecně

od 30% do 10% finálního výrobku)

d) smícháním Progel 80 PP a dextrózy (nebo jiných cukrů) jako náhrada odstředěného mléka v prášku

Mléko v prášku obsahuje pouze 33% proteinů, což není příliš funkční. Více než 50% obsahu tvoří laktóza, která ovlivňuje fermentační proces. Zpracovatelé tak mohou použít Progel 80 PP jako částečnou nebo úplnou náhradu mléka.





Progel 80 PP

Čerstvé maso, čerstvé párky, masové kuličky a další použití

Díky všem výše popsaným funkčním vlastnostem Progel 80 PP jej lze také využít v případě čerstvých masných výrobků, hamburgerů, čerstvých párků v přírodních střívkách, masových kuličkách, masových náplních, paštikách apod. Technologové potravin tak mohou využít celé škály vlastností tohoto multifunkčního proteinu k dosažení požadovaných výsledků.

Použití Progel 80 PP se neomezuje na vepřové. Lze jej také využít pro drůbeží či hovězí maso, ryby, krabí maso (surimi) apod., pokud to receptura umožňuje. Také jej lze využít v polévkách, omáčkách či marinádách, ať už v tekuté formě nebo prášku.

Naši technologové vám rádi pomohou s vývojem nových aplikací či s ověřováním stanovených cílů.

V případě potřeby dalších informací a zdarma poskytované technické podpory se prosím obraťte na našeho technologa výroby masa:

Pan Petr Procházka

petr.prochazka@novali.cz

+420725422045 Novali, a.s., Františka Diviše 386/29, 10400 Praha 10, tel/fax: +420267312289, obchod@novali.cz