



Санкт-Петербург
Москва
Краснодар
Екатеринбург
Новосибирск

т/ф +7(812) 325 11 66
т/ф +7(495) 737 36 22
т/ф +7(861) 225 83 94
т/ф +7(343) 252 62 94
т/ф +7(383) 344 23 93

www.vremya.spb.ru

Комплексная пищевая добавка

«Стабилизатор Р32»

НОВИНК

А

Октябрь 2013 г.

Область применения

«Стабилизатор Р 32» универсального назначения может быть использован при производстве цельномышечных и реструктурированных изделий; всех видов колбасных и ливеро-паштетных изделий, а также рубленых полуфабрикатов из свинины, говядины, мяса птицы и рыбы в качестве:

- рецептурного компонента взамен части мясного сырья;
- стабилизатора консистенции;
- эмульгатора;
- регулятора пищевой ценности;



Состав

- животный белок;
- стабилизатор (Е 1422, Е407);
- декстроза.



Преимущества использования «Стабилизатор Р32»

Прочно связывает рецептурную влагу за счет оптимального соотношения гидроколлоидов животного и растительного происхождения:

- обеспечивает монолитную консистенцию, сухой срез;
- улучшает нарезаемость мясных изделий;
- сокращает потери при термообработке;
- увеличивает выход готовых изделий;
- снижает синерезис фасованной продукции (порционная/ сервировочная нарезка в вакуумной упаковке).

Обладает высокой растворимостью:

- может быть использован совместно с рассолами для инъектирования и массирования;
- не забивает иглы инъектора;
- равномерно распределен на срезе деликатесных изделий.

Рекомендации по использованию

Норма расхода: 0,3-1,5% к массе основного сырья; 1-2% к массе рассола.

Способы использования:

- 1 вариант:** в сухом виде на начальном этапе куттерования при изготовлении колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов;
- 2 вариант:** совместно с рассолами для инъектирования (Комплекс Р 005 фаворит) и массирования (Комплекс Р 004 для ветчин премиум).



Спасибо за внимание!

Если Вам необходима дополнительная информация, пожалуйста, обращайтесь!

Ваш менеджер: ФИО менеджера

тел.: +7

Email: @vremya.spb.ru