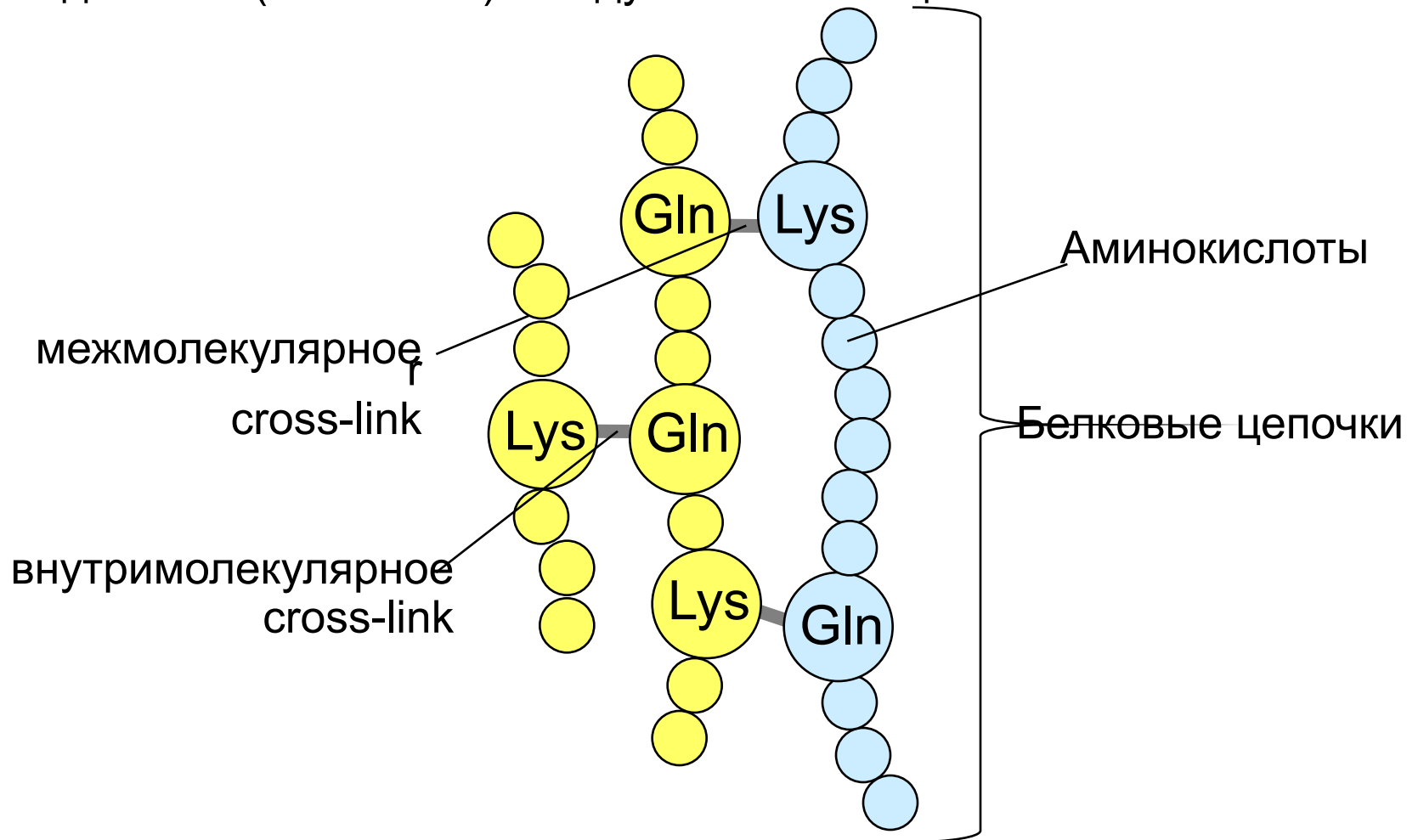


Инновационное, ресурсосберегающее использование  
рыбного сырья с Трансглутаминазой –  
реструктурирование высококачественной обреза с  
помощью **Биндинг III**

# Свойства фермента Трансгютаминазы

Трансгютаминаза катализирует образование поперечных соединений (cross-links) между белковыми цепочками. (ТГ)



## **Биндинг III**–Использование трансглутаминазы для приготовления рыбных продуктов

- **Биндинг III** – неаллергенный препарат для приготовления рыбных продуктов
- Препарат быстро связывает рыбное сырье и превращает его в новый продукт
- **Биндинг III** связывает сырое, соленое или копченое рыбное сырье
- Текстура рыбы полностью сохраняется
- Раствор **Биндинг III** сохраняет жидкую консистенцию и может использоваться в течение 6 часов
- Для стабилизации связанности не требуется замораживание или нагревание
- Приготовленные продукты можно подвергать любой дальнейшей обработке и абсолютно стабильны при жарке

## Различные способы применения и принцип работы **Биндинг III**

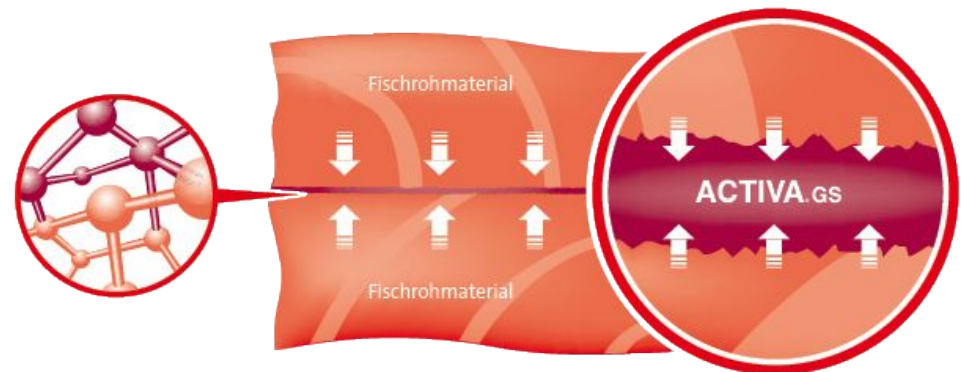
Метод 1: **Биндинг III** применение в жидком виде

Метод 2: **Биндинг III** применение в качестве обсыпки  
или дипа (Powder sprinkle)

Метод 3: Применение в сухом виде **Биндинг III**

ТГ образует стабильную белковую  
сетку с рыбным желатином и  
рыбным сырьем.

Для оптимальной связанности  
необходима прослойка из  
дополнительного субстрата и  
прочного рыбного сырья.



# Применение **Биндинг III**

## В ЖИДКОМ ВИДЕ



Filetierung



Fischzuschnitte

Филетирование рыбного сырья и выбор реструктурируемой рыбной обрезки.

Для приготовления высококачественных и надежных готовых продуктов необходимо использовать в качестве сырья рыбную обрезь только высокого качества

Преимущества для потребителя – это **надежность** (продукт не содержит кости), а также **легкость приготовления** (даже в процессе приготовления гриль рыбные ломтики сохраняют стабильность и облегчают таким образом употребление рыбы в пищу)

# Применение **Биндинг III**

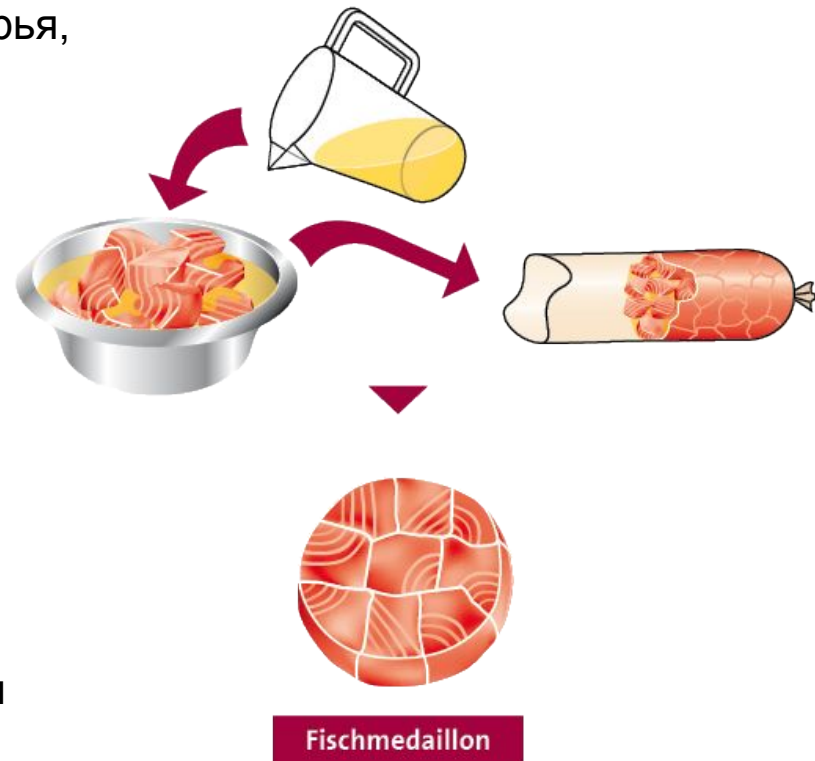
## В ЖИДКОМ ВИДЕ

Приготовление водного раствора **Биндинг III**  
(прим. 5 г - 10 г **Биндинг III** на 1 кг рыбного сырья,  
соотношение **Биндинг III** : вода = 1:4 - 1:6).

Внести раствор в рыбное сырье при  
медленном перемешивании, напр., в массажере  
(прим. 5 мин., до равномерного увлажнения всей  
поверхности)

Набить рыбное сырье в форму/оболочку в  
течение 45 мин. и оставить прим. на 5 часов при  
температуре от 0°C до +2°C.

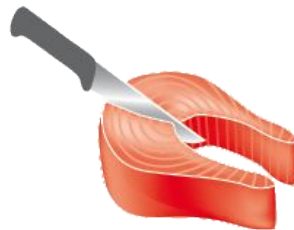
Для улучшения стабилизации в процессе нарезки  
продукт можно слегка подморозить.



# Использование **BINDER III** в качестве дипа



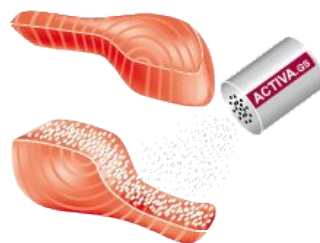
Fischfilets



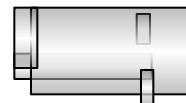
Fischteile



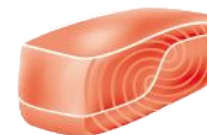
Fischfilet bestreuen  
(1 Oberfläche)



Fischteil bestreuen  
(1 Oberfläche)



Verbundene  
Fischfilets



Verbundene  
Fischteile

Использование **BINDER III** в виде сухого дипа позволяет перерабатывать тонкое рыбное филе, куски брюшка неравномерной толщины или мелкие куски хвостовой части в бескостные и получать рыбные продукты. Данный способ применения предлагает надежные готовые продукты и различные типы продуктов с одинаковой продолжительностью термообработки, что позволяет расширить ассортимент качественных рыбных продуктов.

# Рыбные продукты с Биндинг III



Produktvorschlag



Produktvorschlag





## Эффективное использование целого филе лосося в качестве наполнителя для сэндвича

- Целое филе лосося обрабатывается жидким раствором **Биндинг III**, помещается в форму и затем нарезается вдоль волокон.
- Один ломтик содержит, таким образом, рыбы больше, чем обычное филе лосося.
- Там, где скругление мышцы имитирует четырехугольную форму,
- **Биндинг III GS** создает связь с другим филе лосося, что приводит к
- уменьшению обрезки.

