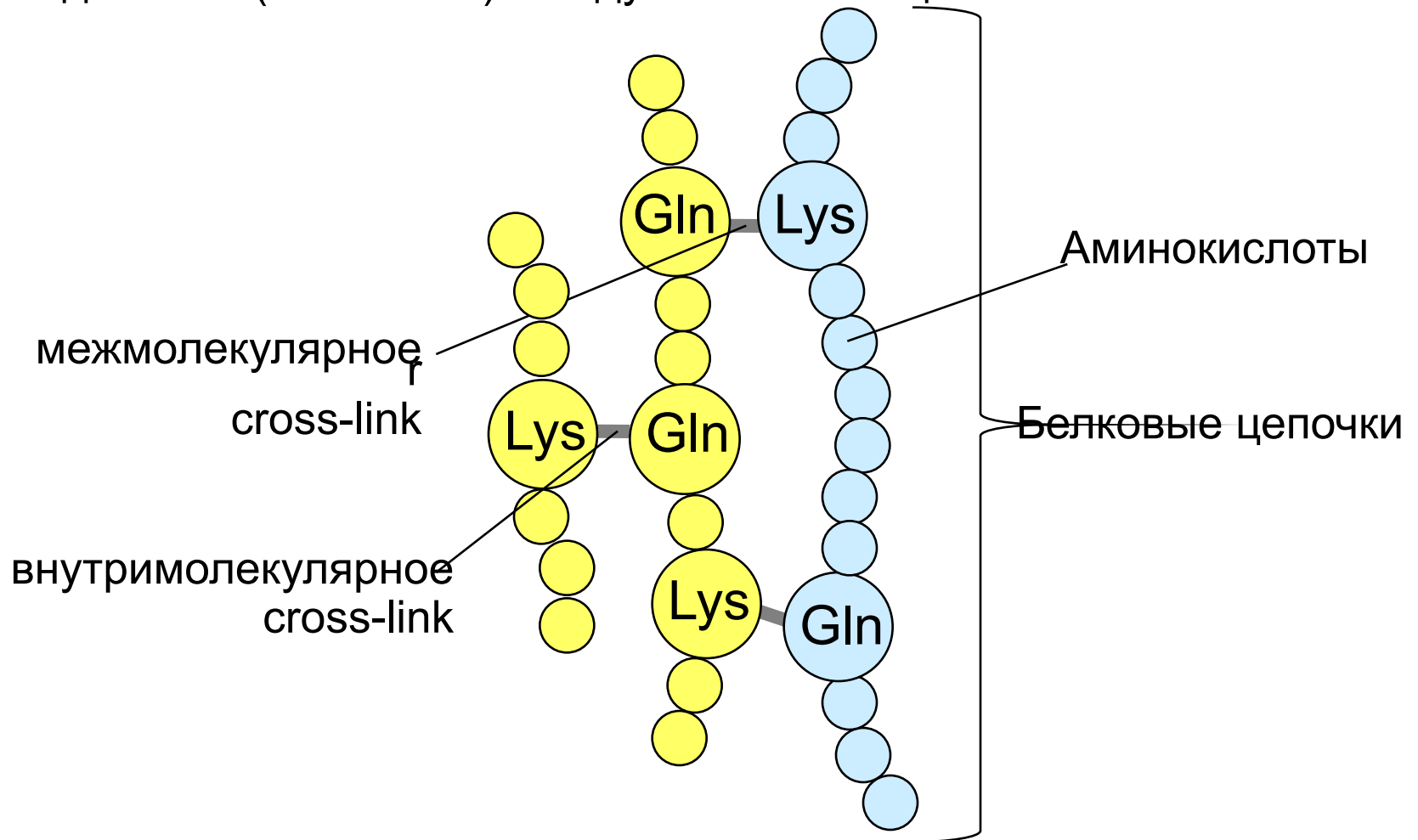


Инновационное, ресурсосберегающее использование
рыбного сырья с Трансглутаминазой –
реструктурирование высококачественной обрезки с
помощью **Биндинг III**

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**

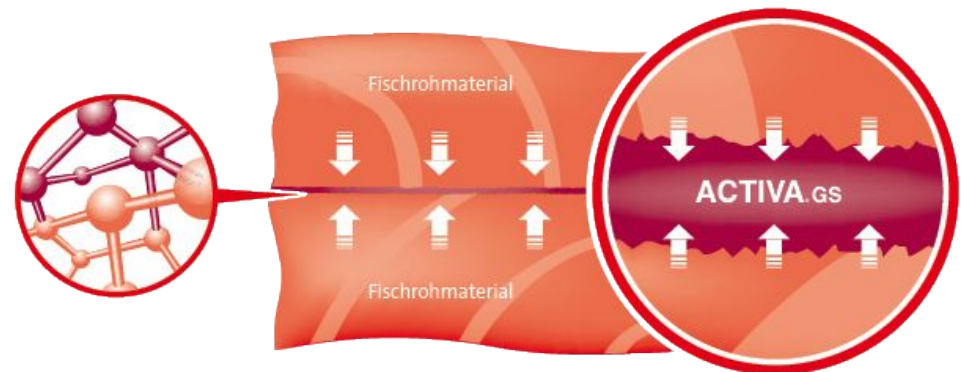
Метод 1: **Биндинг III** применение в жидком виде

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**

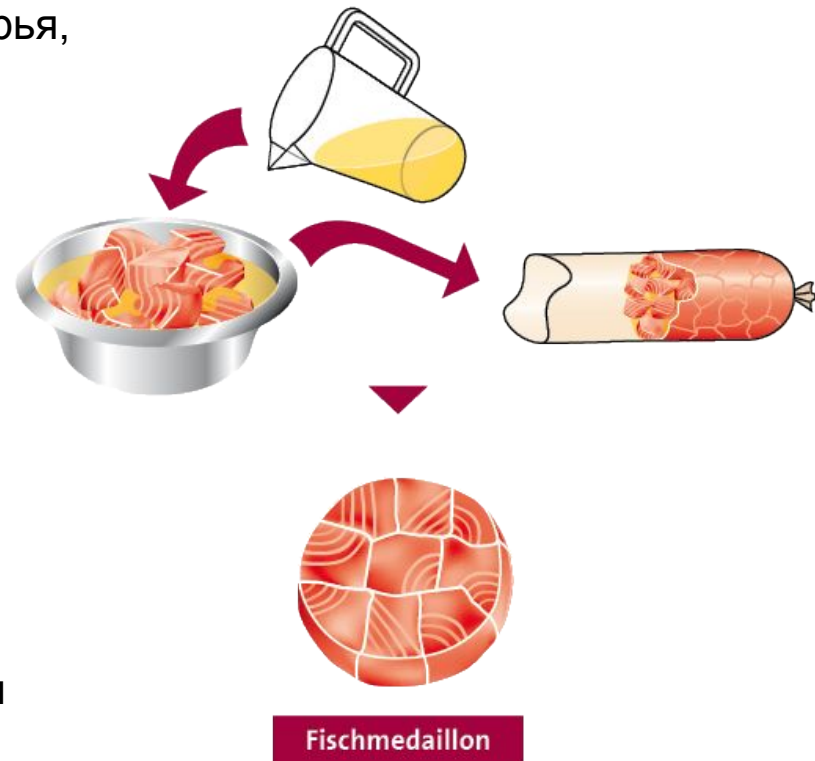
В ЖИДКОМ ВИДЕ

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.

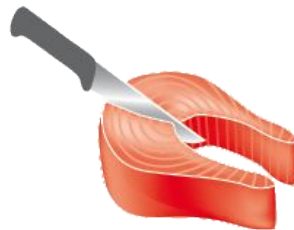
Для улучшения стабилизации в процессе нарезки
продукт можно слегка подморозить.



Использование **BINDER III** в качестве дипа



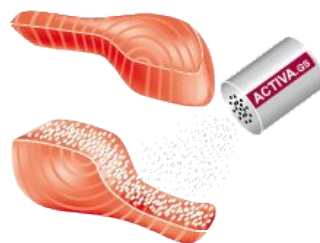
Fischfilets



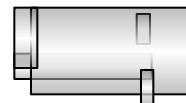
Fischteile



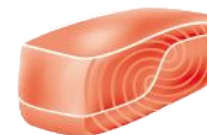
Fischfilet bestreuen
(1 Oberfläche)



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.

