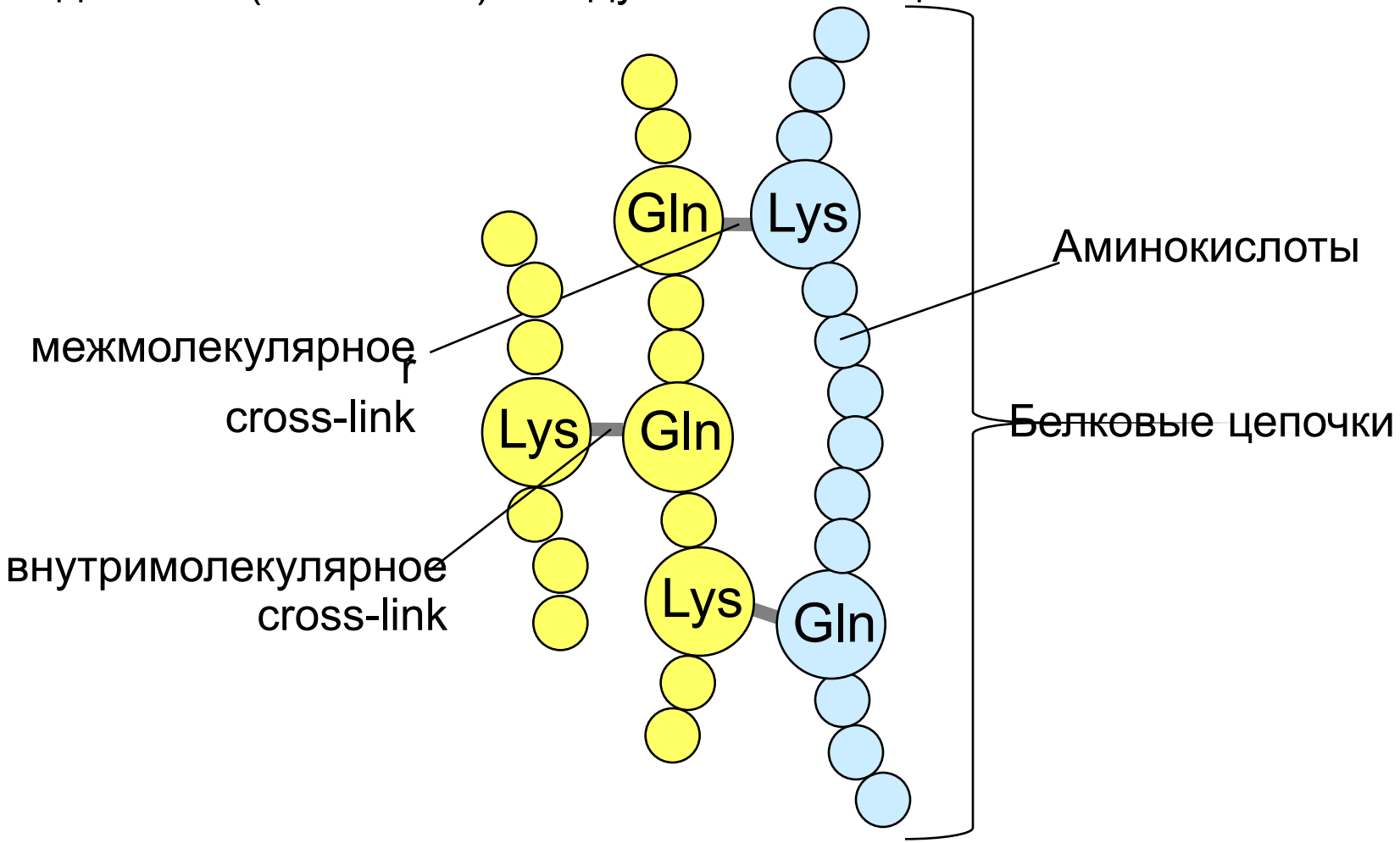
Инновационное, ресурсосберегающее использование рыбного сырья с Трансглютаминазой – реструктурирование высококачественной обрези с помощью **Биндинг III**

Свойства фермента Трансглютаминазы (ТГ)

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



Биндинг III–Использование трансглютаминазы 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

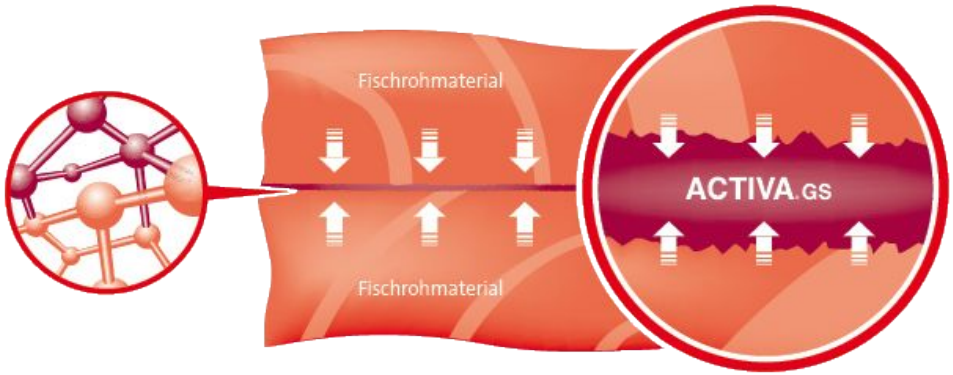
Различные способы применения и принцип работы **Биндинг III**

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

Филетирование рыбного сырья и выбор реструктурируемой рыбной обрези.

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

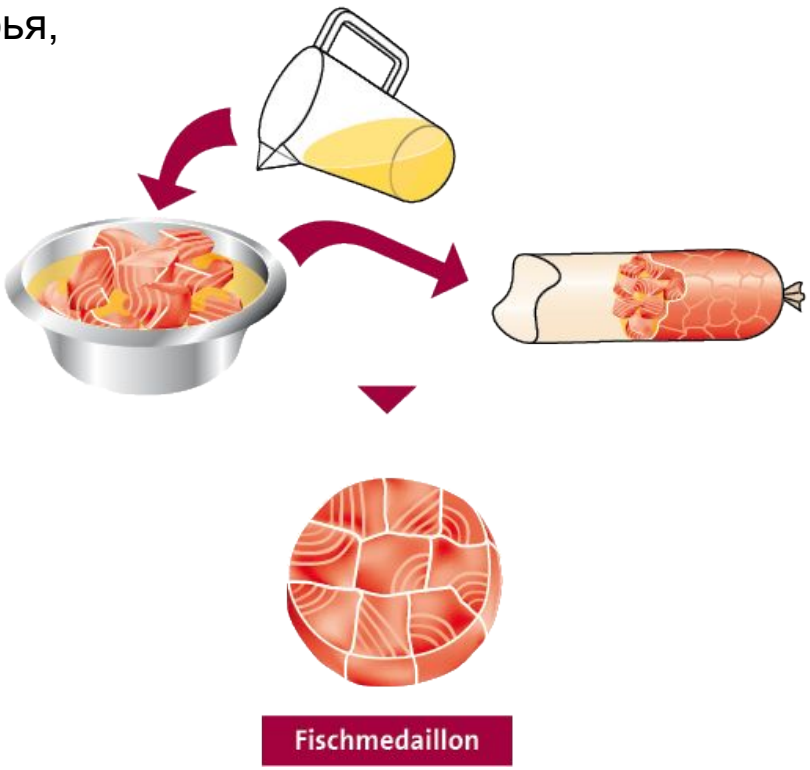
в жидком виде

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).

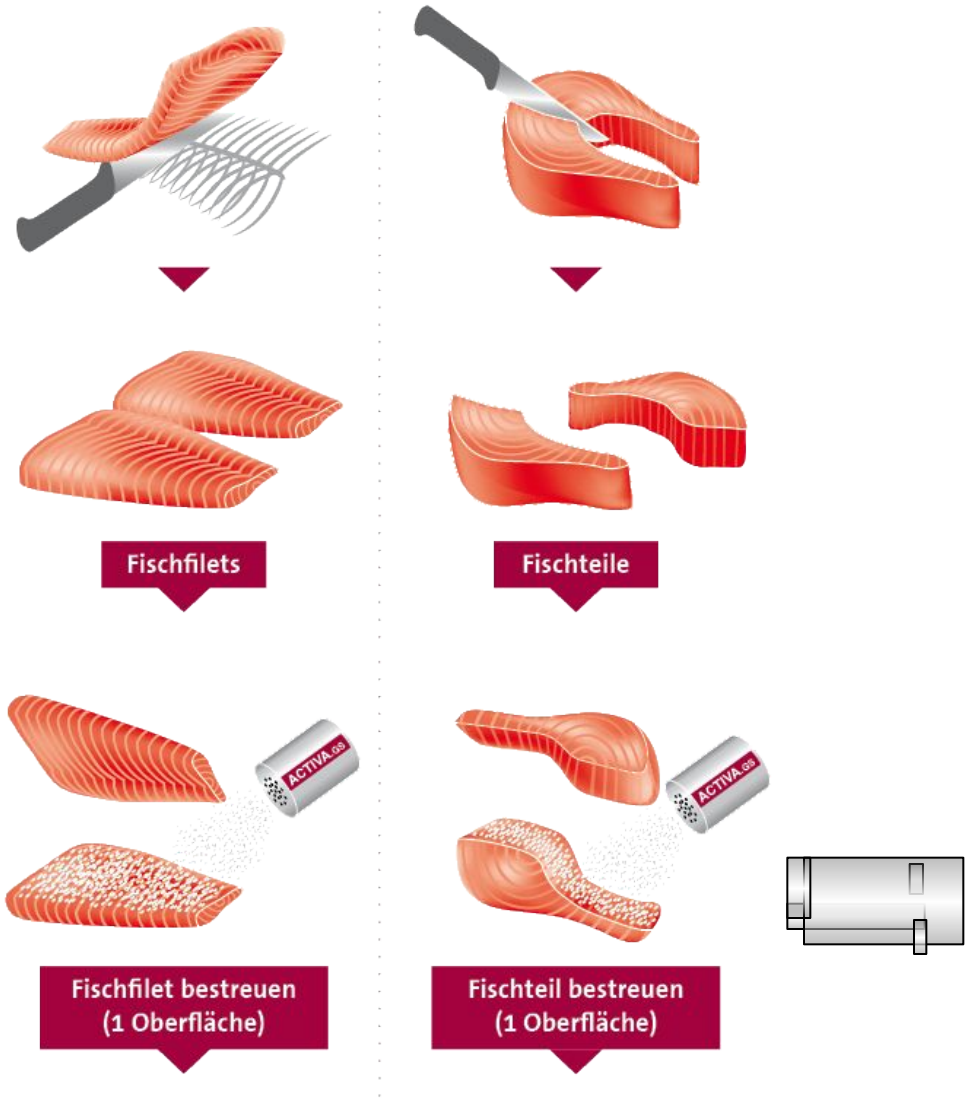
Внести раствор в рыбное сырье при медленном перемешивании, напр., в массажере (прим. 5 мин., до равномерного увлажнения всей поверхности)

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



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

Эффективное использование целого филе лосося в качестве наполнителя для сандвича

- 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 обрези.