



**ООО «ВТР»**

**ПРЕДСТАВЛЯЕТ ПРОДУКТЫ СОБСТВЕННОЙ  
РАЗРАБОТКИ**

**«ЭМУЛИН»**

**«ПРОМУЛИН Б16 МИЛК» и**

**«ПРОМУЛИН Б16 ФЛЯЙШ»**

# Смесь молочная сухая «ЭМУЛИН» в мясной промышленности

**«Эмулин»** является отменным **эмульгатором** и **стабилизатором** и обеспечивает стабильность мясных эмульсий независимо от качества исходного сырья, что в свою очередь позволяет **сократить риск получения бульонно-жировых подтеков.**

Консистенция мясных изделий **улучшается благодаря свойствам «Эмулина» эмульгировать и связывать жир.**

Степень связывания воды: 1:6

Степень связывания жира: 1:5

**Состав:** сывороточный белковый концентрат, полученный путем ультрафильтрации (КСБ-УФ), крахмал модифицированный Е 1422, гидроколлоиды: гуаровая камедь Е 412, ксантановая камедь Е 415; каррагинан Е 407), стабилизатор Е 450 пиррофосфат натрия.

**Дозировка:** 10-30 г на 1 кг готового фарша.

Сухая молочная смесь **«Эмулин»** изготавливается согласно ТУ У 15.5-13345568-009-2004 «Суміші молочні сухі».

# Преимущества использования «ЭМУЛИНА»

«**Эмулин**» может использоваться в качестве:

- замены основного сырья;
- частичной замены соевого изолята;
- эффективного эмульгатора (применяется для продуктов с большим количеством жира, когда необходимо качественное эмульгирование и увеличение выхода);
- стабилизатора технологических свойств мясных систем;
- очень хорошо сочетается с растительными и животными белками;
- хорошая растворимость препарата предотвращает образование крупинок, что обеспечивает однородную консистенцию продукта;
- хорошо сочетается с вкусо-ароматическими добавками и специями.

# **Сухие пищевые смеси «Промулин Б16 Милк» и «Промулин Б16 Фляйш» в мясной промышленности**

**«Промулин Б16 Милк» и «Промулин Б16 Фляйш»** используют для производства вареных колбас, сосисок, сарделек, полукопченых колбас, ветчин в оболочках. Данные пищевые добавки характеризуются **высоким уровнем эмульгирования и связывания воды.**

**Оба продукта собственной разработки, изготовлены эксклюзивно по заказу ООО «ВТР» украинской компанией.**

**Достоинства добавок «ПРОМУЛИН»:**

- стабилизируют текстуру;
- обладают способностью связывания воды 1:15; жира 1:10;
- стабилизируют водно-жировую эмульсию.

## Сухая пищевая смесь «Промулин Б16 Милк»



**«Промулин Б16 Милк»** - сухая пищевая смесь с высоким уровнем эмульгирования и связывания воды, имеет выраженный молочный вкус (сливки).

**Состав:** крахмал модифицированный (Е 1422), концентрат сывороточный белковый, полученный путем ультрафильтрации (КСБ-УФ), белковый стабилизатор, загустители: “каррагинан” (Е 407), “гуаровая камедь”(Е 412), “ксантановая камедь” (Е 415), стабилизатор “пирофосфат натрия”( Е 450), ароматизатор сливок.

**Дозировка:** 1 часть «Промулин Б16 Милк» и 15 частей воды.

## Сухая пищевая смесь «Промулин Б16 Фляйш»



**«Промулин Б16 Фляйш»** - сухая пищевая смесь с высоким уровнем эмульгирования и связывания воды, имеет выраженный мясной вкус (свинины).

**Состав:** крахмал модифицированный (Е 1422), концентрат сывороточный белковый, полученный путем ультрафильтрации (КСБ-УФ), белковый стабилизатор, загустители: “каррагинан” (Е 407), “гуаровая камедь”(Е 412), “ксантановая камедь” (Е 415), стабилизатор “пирофосфат натрия”(Е 450), ароматизатор мяса.

**Дозировка:** 1 часть «Промулин Б16 Фляйш» и 15 частей воды.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!  
ПУСТЬ НАШИ ПРОДУКТЫ И  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РАЗРАБОТКИ  
ПРИНЕСУТ УСПЕХ  
ВАШЕЙ ПРОДУКЦИИ!**