



Mięso, drób i owoce morza

IMPAG Poland

impag 

Podczas produkcji przetworzonego mięsa, drobiu i owoców morza, wybór odpowiednich składników może pomóc w poprawie właściwości odczucia w ustach i tekstury produktu, takich jak: jędrność, kruchość, spoistość, soczystość, a także stabilność zamrażania/rozmrężania i wiązanie wody podczas gotowania.

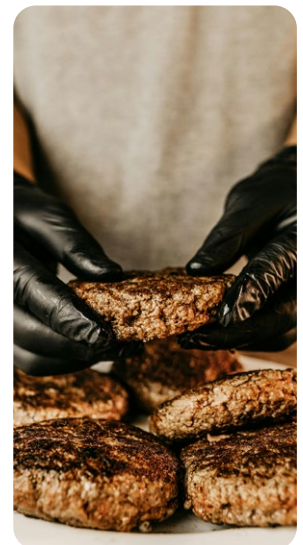
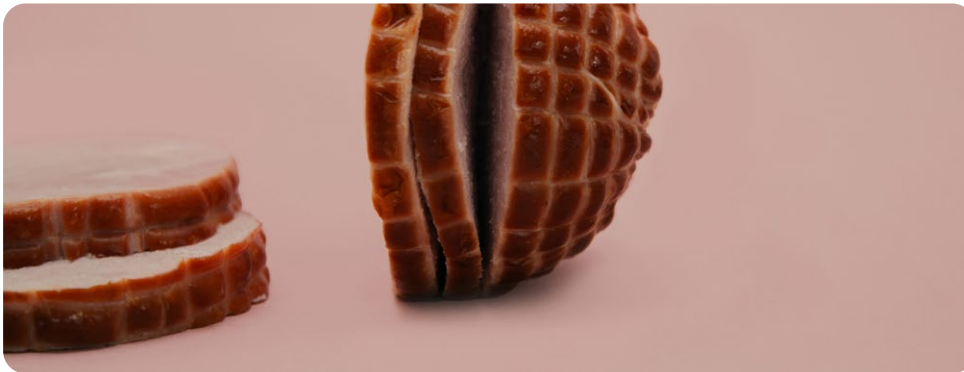


Mięso i drób

Wiązanie wody

Przetworzone mięso całych partii mięśniowych jak również i elementy drobiowe są zwykle wzbogacane solanką przed gotowaniem. Aby zapobiec utracie wilgoci podczas przechowywania i gotowania, dodaje się składniki wiążące mioglobinę, dzięki czemu produkty mięsne są soczyste.

Składniki te powinny wiązać się z wodą w temperaturze około 72°C, czyli w zakresie temperatur używanych do gotowania szynki mięsnych i drobiowych. Natywna skrobia ziemniaczana jest preferowanym wyborem dla całego mięśnia ze względu na wysokie właściwości wiązania wody w umiarkowanych temperaturach. W przypadku stosowania wyższych temperatur gotowania preferowaną opcją jest **Emflo® KPS 200**, który zapewnia bardzo wysokie wiązanie wody w wysokich temperaturach i twardszą konsystencję niż natywna skrobia ziemniaczana. **Emes® EE** to skrobia modyfikowana, która wiąże wodę w niskich temperaturach i minimalizuje straty kulinarne oraz utratę wilgotności po zamrożeniu i rozmrożeniu.

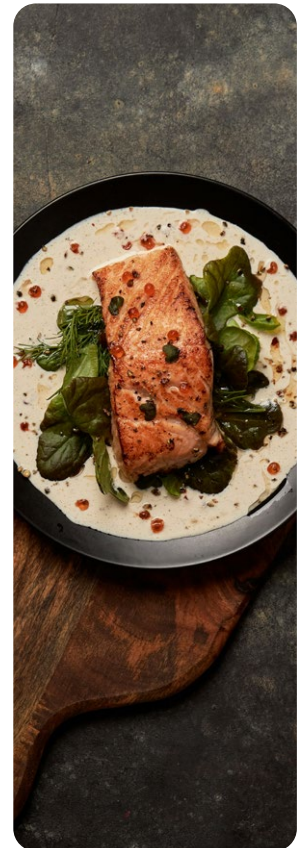
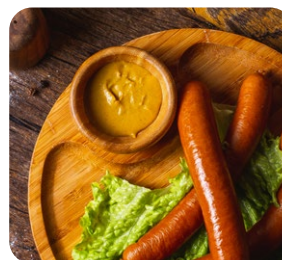


Emulgowane i formowane mięso

Wiązanie wody i formowanie

W emulgowanych produktach mięsnych przeznaczonych do spożycia (kiełbasy) i formowanych wyrobach (klopsiki, hamburgery) bardzo ważne są właściwości wiążące i formujące. Produkty powinny być łatwe do formowania i nie powinny być zbyt lepkie. Podczas gotowania produkty nie powinny tracić wilgoci ani tłuszczu oraz powinny pozostać soczyste i smaczne.

Natywna skrobia ziemniaczana i modyfikowana skrobia ziemniaczana **Emflo® KPS 200** mogą być stosowane w celu zapobiegania stratom podczas gotowania oraz zapewnienia soczystej konsystencji. **Emflo® KPS 200** wiąże wodę w wyższych temperaturach i nadaje mocniejszą teksturę. Natomiast **Emes® EE** to skrobia modyfikowana, która wiąże wodę w niskich temperaturach i minimalizuje straty kulinarne, a także utratę wilgotności po zamrożeniu i rozmrożeniu. Do wiązania wody w niskich temperaturach, na przykład podczas formowania, można stosować błonniki ziemniaczane i grochowe. Błonniki te nadają dobrą konsystencję produktom mięsnym, a dzięki wysokiemu wiązaniu wody i tłuszczu zarówno w niskich temperaturach, jak i w warunkach gotowania, utrata tłuszczu podczas przygotowania jest zminimalizowana.



Owoce morza

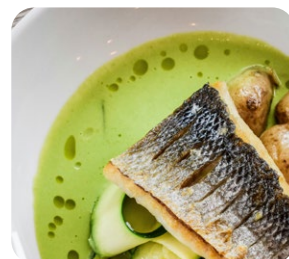
Tekstura

Skrobie są często używane jako spoiwo i teksturyzator w owocach morza, zwłaszcza w surimi. Ten rodzaj owoców morza ma typową elastyczną żelowaną konsystencję, którą nie jest łatwo uzyskać za pomocą hydrokoloidów.

Z natury skrobia ziemniaczana ma wysoką siłę żelowania, która ma tendencję do bardziej elastycznego zachowania niż inne skrobie. **Emes® EE** jest preferowanym wyborem dla owoców morza ze względu na elastyczną konsystencję i doskonałą stabilność podczas zamrażania i rozmrażania.

Skrobia grochowa ma naturalną tendencję do żelowania ze względu na zwiększoną zawartość amylozy.

Emden® ESH 15 to modyfikowana, stabilna podczas zamrażania / rozmrażania skrobia grochowa o wysokiej sile żelowania, która nadaje teksturę odpowiednią dla żywności typu surimi.



Skrobie do mięsa, drobiu i owoców morza

	Aplikacje	Typ	Opis
Natywna skrobia ziemniaczana	Wszystkie rodzaje mięsa	Skrobia ziemniaczana	Wysokie wiązanie wody przy niskich temperaturach
Emflo KPS 200	Wszystkie rodzaje mięsa	Modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1412)	Bardzo wysokie wiązanie wody i mocna tekstura, polecana przy wysokich temperaturach gotowania
Emes EE	Wszystkie rodzaje mięsa i owoce morza	Modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1420)	Modyfikowana skrobia ziemniaczana, wiązanie wody przy niskich temperaturach, niskie straty podczas gotowania, doskonała stabilność podczas zamrażania/rozmarzania
Emden ESH 15	Owoce morza	Modyfikowana skrobia grochowa (E1440)	Modyfikowana skrobia grochowa, mocne żelowanie, tekstura taka jak w owocach morza

Przegląd błonnika grochowego i ziemniaczanego

	Typ	Opis
Emfibre EF 60	Błonnik grochowy	Błonnik grochowy, małe cząstki – nadaje się do nastrzyku
Emfibre EF 200	Błonnik grochowy	Błonnik grochowy, średni rozmiar cząstek, dobre wiązanie tłuszczu i wody, jasna barwa – zalecany do białych mięs
Emfibre KF 200	Błonnik ziemniaczany	Błonnik ziemniaczany, średni rozmiar cząstek, wysokie wiązanie tłuszczu i wody, ciemniejsza barwa – zalecany do ciemniejszych rodzajów mięsa
Emfibre KF 500	Błonnik ziemniaczany	Błonnik ziemniaczany, większy rozmiar cząstek, najwyższe wiązanie tłuszczu i wody, zalecany do mięsa mielonego i hamburgerów

W branży spożywczej zawsze pojawiają się nowe produkty i trendy. Informujemy o nich na bieżąco dzięki naszym raportom!



www.impag.pl/food

Dystrybucja przez

IMPAG Chemicals Poland Sp. z o.o.
ul. Burakowska 14
01-066 Warszawa
Polska

+48 22 418 40 00
info@impag.pl
www.impag.pl