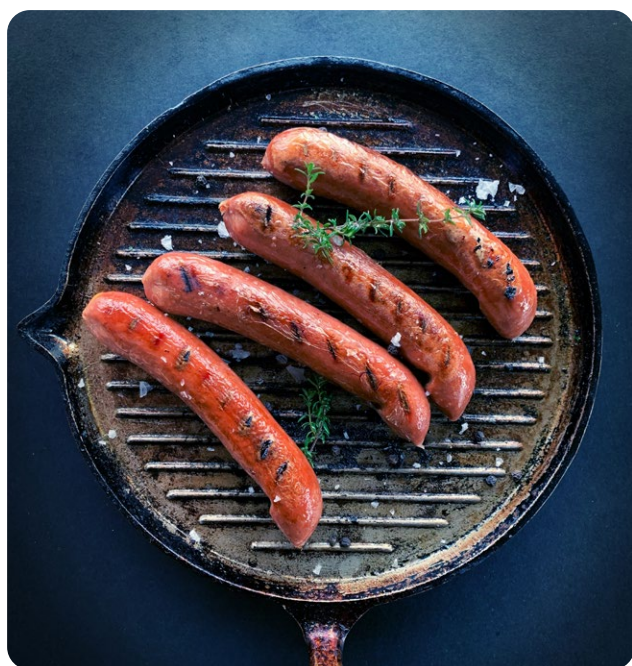




Błonniki ziemniaczane i grochowe

Składniki pochodzenia roślinnego

Błonniki pokarmowe mogą być wykorzystywane do poprawy wartości odżywczych produktów spożywczych, ale mają również interesujące korzyści funkcjonalne, takie jak wysokie właściwości wiązania wody i oleju oraz teksturowania. Błonniki ziemniaczane i grochowe **Emfibre®** mogą być ponadto wykorzystywane do zwiększenia puszystości finalnego produktu.



Błonniki ziemniaczane składają się ze ścianek komórkowych skórki ziemniaka i mają jasnobrązowy kolor. Posiadają również doskonałe właściwości wiązania wody i tłuszczu, dlatego doskonale nadają się do zastosowań w mięsie i analogach mięsa, gdzie zapobiegają stratom podczas gotowania. Ze względu na barwę, błonniki ziemniaczane są preferowane do stosowania w ciemniejszych rodzajach mięsa, takich jak klopsiki i hamburgery.

Błonniki ziemniaczane, a w szczególności **Emfibre® KF 500**, również przyczyniają się do poprawy tekstury włóknistej w teksturowanych białkach (TVP).



Błonnik grochowy są produkowane z obłuszczonego grochu i mają bardzo jasną barwę, dlatego włókna grochu doskonale nadają się do zastosowań, w których pożądanym jest jasny kolor, np. wypieki i smaki mogą być wzbogacane bez wpływu na kolor. W połączeniu z dobrymi właściwościami wiązania wody i oleju,

Emfibre® EF 200 jest idealny do zapobiegania stratom podczas gotowania w zastosowaniach związanych z drobiem i rybami. **Emfibre® EF 60** to drobne włókno grochowe, które w ograniczonym stopniu wiąże się z wodą, przez co preferowane jest do wzbogacania błonnika w produktach spożywczych, takich jak: makarony, kluski, produkty ziemniaczane i pasty do smarowania. Ze względu na drobną wielkość cząstek nadaje się również do powlekania żywności i nastrzykiwania mięsa.

Portfolio błonników ziemniaczanych i grochowych Emfibre®

	Błonnik KF 500	Błonnik KF 200	Błonnik EF 200	Błonnik EF 60
Typ	Błonnik ziemniaczany	Błonnik ziemniaczany	Błonnik grochowy	Błonnik grochowy
Wygląd	Jasnobrązowy proszek; większe cząstki	Jasnobrązowy proszek; średnie cząstki	Kremowy proszek; średnie cząstki	Kremowy proszek; małe cząstki
Wiązanie wody	Bardzo wysokie (najwyższe z 4 typów)	Bardzo wysokie	Wysokie	Umiarkowane
Aplikacje	Mięso mielone, hamburgery, teksturowane białka, analogi mięsa	Kiełbasy, analogi mięsa, pieczywo, smaki, produkty ziemniaczane, zupy i sosy	Drób, ryby, teksturowane białko, analogi mięsa, pieczywo, smaki, produkty ziemniaczane, zupy i sosy	Smarowidła czekoladowe i orzechowe, makaron, kluski, panierki, nastrzykiwane mięso