

Produkty mleczne są ważną częścią nawyków zakupowych większości konsumentów związanych z żywnością i napojami. Dynamicznie rozwijający się trend alternatyw roślinnych oznacza również wzrost popytu na alternatywne produkty mleczne. Produkty te są wyjątkowe nie tylko ze względu na ich skład, ale także ze względu na wykorzystywany do ich produkcji sprzęt, technologię oraz procesy.



Ser wegański i topiony

Tekstura i wartości odżywcze

Zastosowanie skrobi w serach topionych i analogach sera jest dobrze znane w branży spożywczej. Skrobie są używane w celu zapewnienia pożądanej tekstury oraz właściwości, takich jak rozdrabnianie i topnienie. Ekonomiczne rozwiązanie do teksturowania jest kluczem do sukcesu w tej kategorii.

Popularność żywności pochodzenia roślinnego doprowadziła do wzrostu popularności serów wegańskich na rynku serów topionych. Ser wegański jest często wytwarzany z wody, tłuszczu lub oleju, emulgatorów i teksturatorów. Wyzwaniem dla serów wegańskich jest profil odżywczy – poziom białka jest znacznie niższy niż w serach mlecznych.



Oferta dla serów wegańskich i topionych składa się z tradycyjnych skrobi żelujących **Emox® C 70 S** i **Emes® KSA 1052** do częściowego zastąpienia kazeinianu. Stosując kombinację **Emox® C 70 S** z **Emflo® 991**, **Emden® ESH 15** oraz skrobię emulgującą **Emfix® K02**, wegańskie receptury mogą zostać wykorzystane aby odpowiednio dostosować takie właściwości jak: twardość, rozdrabnianie, topnienie i plasterkowanie.

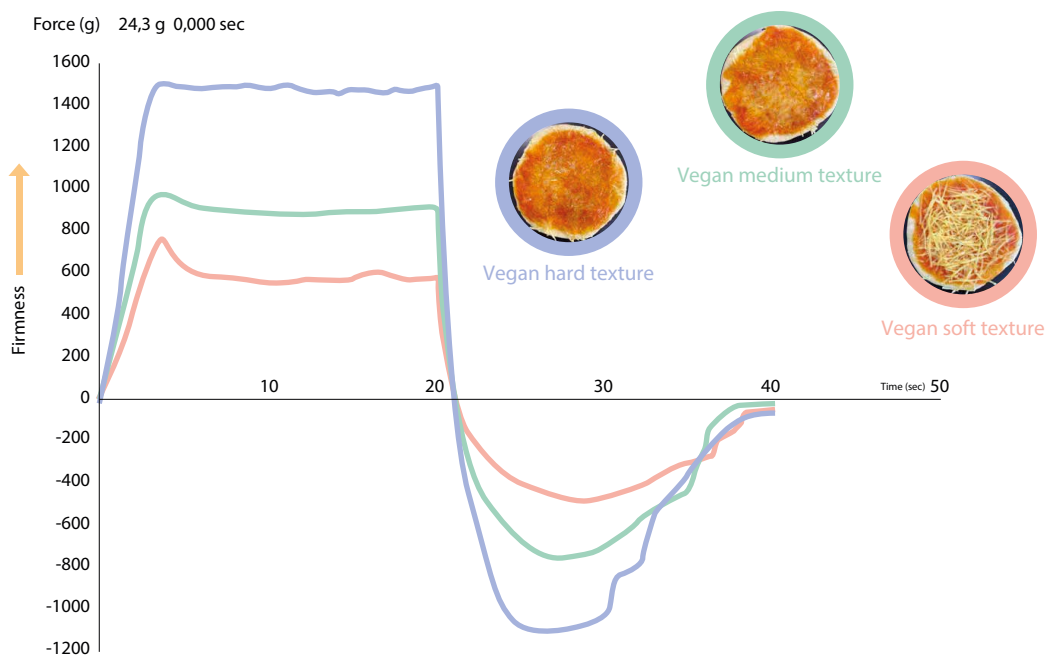
Emden® ET 50 to mieszanka, która doskonale nadaje się do plasterkowania, ponieważ dodaje elastyczność i ma bardzo niską lepkość. Wraz z użyciem **Emwaxy® 100** i **Empro® E 86 HV** można stworzyć wegański ser o wysokiej temperaturze topnienia z czystą etykietą, zaś poprawę profilu odżywczego sera wegańskiego można osiągnąć za pomocą **Empro® E86 F30**.

Oprócz w.w. rozwiązań teksturujących i odżywczych oferujemy różnorodne suszone skrobie ziemniaczane o różnej zawartości wody, które można stosować jako środki przeciwzbrylające, tj. zapobiegające zbrylaniu się strzępów sera.

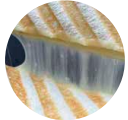


Produkty do serów wegańskich i topionych

	Typ	Opis
Suszona, natywna skrobia ziemniaczana	Natywna skrobia ziemniaczana	Substancja przeciwbrylająca w rozdrobnionym serze. Dostępna wilgotność: od 6 do 14%
Emes KSA 1052	Modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1420)	Skrobia żelująca, która może zastąpić część kazeiny w serach przetworzonych
Emox C 70 S	Modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1404)	Skrobia żelująca, która ma doskonałe właściwości topnienia. Produkt odpowiedni dla serów wegańskich
Emflo 991	Modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1414)	Modyfikowana skrobia ziemniaczana, w użyciu z Emox C 70 S dodaje serowi wegańskiemu elastyczności. Używana do regulacji tekstury i jędrności serów wegańskich
Emden ESH 15	Modyfikowana skrobia grochowa (E1440)	Skrobia żelująca, która zapewnia miękką teksturę, niską topliwość, z bardziej elastyczną teksturą w porównaniu do Emox C 70 S . Doskonale nadaje się do sera rozdrobnionego
Emden ET 50	Modyfikowana skrobia (E1442)	Skrobia żelująca, która zapewnia niską topliwość, wysoką elastyczność i niską lepkość. Doskonale nadaje się do krojenia w plastry
Emwaxy 100	Natywna woskowana skrobia ziemniaczana	Skrobia, która nadaje właściwości topienia i elastyczność serom wegańskim, zwłaszcza w kombinacji z Empro E 86 HV
Emfix K 02	Wiążąca na zimno modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1450)	Emulgator na bazie skrobi ziemniaczanej, wspomaga emulsję serową podczas gotowania i chłodzenia
Empro E86 HV	Izolat białka grochu; zawartość białka min 84 %	Emulgator z czystą etykietą



Further Options

-  Vegan sliceable cheese
-  Vegan grilled cheese
-  Vegan parmesan

Zestaw tekstur dla wegańskich serów

Ser	Produkty	Specjalne właściwości, funkcjonalność skrobi
Wegański ser do pizzy; miękka tekstura	Emes ESH 15 Emfix K02	Bardzo elastyczne cząstki, mniej pęknięć, niskie właściwości topnienia
Wegański ser do pizzy; średnio twarda tekstura	Emox C 70 S Emflo 991 Emfix K02	Doskonałe właściwości topnienia, dobre właściwości rozdrabniające
Wegański ser do pizzy; twarda tekstura	Emox C 70 S Emfix K02	Dobre topnienie, dobre właściwości rozdrabniające
Wegański parmezan	Emox C 70 S Emfix K02	Ser twardy, nie lepki
Wegański ser w plastrach	Emox C 70 S Emflo 991 Emfix K02 lub Emden ET 50	Niska topliwość, doskonała elastyczność. Emden ET 50 posiada bardzo niską lepkość i bardzo dobre właściwości krojenia
Wegański ser grillowany	Emwaxy 100 Empro E 86 HV	Dobre topnienie i rozciąganie, czysta etykieta



Puddingi i desery

Gładkie i kremowe

Gotowe do spożycia puddingi i desery znane są ze swojej konsystencji, którą można zjeść łyżeczką, a także czystego profilu smakowego oraz kremowej konsystencji.

Skrobie instant na bazie skrobi ziemniaczanej są bardzo popularne i skuteczne w budyniu śmietanowym, czy deserach ze względu na czysty smak, wysoką lepkość i doskonałą konsystencję. Modyfikowane skrobie ziemniaczane instant to: **Emjel®**, a także alternatywa z czystą etykietą, **Empure® KJEL 200®**.



Produkty do puddingów i deserów instant

	Typ	Opis
Emjel P	Preżelowana modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1412)	Standardowa modyfikowana skrobia do puddingów i deserów instant; zapewnia kremową, lepką, zwartą teksturę
Emjel EP 300	Preżelowana modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1414)	Skrobia modyfikowana, która zapewnia wyjątkową lepkość i teksturę
Emjel ET 50	Preżelowana modyfikowana skrobia (E1442)	Modyfikowana skrobia premium; zapewniająca trwałość i stabilność zamrożonych produktów, wysoką lepkość i lekką konsystencję
Empure KJEL 200	Preżelowana skrobia ziemniaczana, czysta etykieta	Rozwiązanie z czystą etykietą przeznaczone do puddingów i deserów instant



Pożywne alternatywy dla nabiału

Pyszne i pożywne

Jednym z największych wyzwań związanych z opracowywaniem alternatyw dla produktów mlecznych jest osiągnięcie podobnego profilu odżywczego jak ich mleczne odpowiedniki, za to bez użycia białek mleka.

Empro® E 86 F 30 to wysokiej jakości, wysoce rozpuszczalny izolat białka grochu o dobrym profilu odżywczym i doskonałej konsystencji, który doskonale nadaje się do zwiększania zawartości białka w alternatywach dla produktów mlecznych.



Produkty do puddingów i deserów instant

	Typ	Opis
Empro E 86	Izolat białka grochu, zawartość białka min. 84 %	Standardowy izolat białka grochu
Empro E 86 F30	Izolat białka grochu, zawartość białka min. 84 %	Drobnoziarniste białko grochu; izolat o wysokiej rozpuszczalności, dobry profil odżywczy, niezauważalny off-taste

Koncepcje wzbogacania w białko

	Produkty	Poziom wzbogacenia
Napoje roślinne	Empro E 86 F30	4.2 %
Lody roślinne	Empro E 86 F30	4.6 %
Sery roślinne	Empro E 86	7.8 %



**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