

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Экстракт чеснока (эмульсия)**

**Описание:** экстракты представляют собой эмульсию из CO<sub>2</sub> экстрактов и воды. CO<sub>2</sub> экстракты являются высоко концентрированными вязкими составами, поэтому наиболее оптимальное распределение в объеме фаршевой системы происходит при добавлении экстрактов в форме эмульсии. По внешнему виду продукт представляет собой эмульсию от белого до желтого цвета вкус пряный, жгучий, без постороннего запаха.

### **Область применения**

Эмульсии CO<sub>2</sub> экстрактов предназначены для использования:

- при производстве колбас вареных, варено-копченых, полукопченых;
- сосисок, сарделек, хлебов, деликатесной продукции (в составе рассолов);
- полуфабрикатов (рубленных, в тестовой оболочке), ветчин и сырокопченых
- колбас

### **Преимущества**

- стабильный, стойкий аромат и цвет в течении всего срока хранения продукта.
- эффективное распределение позволит придать продукции аромат пряностей,
- равномерно распределенный по всему продукту;
- бактериостатический и антиокислительный эффект позволит увеличить
- срок годности продукта;
- эмульсия, добавляемая в рассол позволяет корректировать вкусо-ароматические
- свойства готового продукта;

Эмульсии «Чеснока» подходит для п\копченых, варено-копченых, Сырокопченых продуктов, полуфабрикатов

**Норма закладки:** 100-200мл.

Эмульсии экстрактов вносят в куттер после закладки основного сырья или в готовый рассол перед шприцеванием мясного сырья.