

СПЕЦИФИКАЦИЯ: ГОВЯЖИЙ БЕЛОК «МАКВЭЛ-ВФ»

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Нативный коллагеновый волокнистый говяжий белок «МАКВЭЛ-ВФ» является структурообразующим компонентом, способным создавать протеиновый, термостабильный каркас, удерживающий влагу, хорошо связывающий жиры в процессе термообработки.

Состав: говяжий белок

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Улучшение структуры готового продукта эконом и среднего класса, за счет создания белковой матрицы;
- Увеличение плотности и монолитности продукта;
- Готовый продукт сохраняет форму и объем после термообработки;
- Исключает бульоножировые отеки;
- Улучшение нарезаемости;
- Улучшение кусаемости продукта;
- Повышение качества продукта за счет улучшения консистенции фарша, повышение органолептических свойств готовой продукции;
- Улучшение физико-химических свойств готового продукта производимого по рецептурам с большими заменами основного сырья и МДМ;
- Снижение себестоимости готовой продукции за счет частичной замены основного сырья полноценным белком животного происхождения «МАКВЭЛ-ВФ».

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применение коллагенового белка «МАКВЭЛ-ВФ» в сухом виде

Для улучшения структуры в «слабых» фаршах варенных и полукопченых колбас эконом класса, коллагеновый белок «МАКВЭЛ-ВФ®» добавляется сверх рецептуры в количестве 0,3-0,5 кг на 100кг фарша.

Применение коллагенового белка «МАКВЭЛ-ВФ» в гидратированном виде

Один килограмм белка «МАКВЭЛ-ВФ» гидратируется в 6-12 литрах холодной воды в зависимости от сырья и вида продукции. Выдерживается в течение 5-10 минут для набухания волокна.

При фаршесоставлении гидратированным белком «МАКВЭЛ-ВФ» можно заменить до 15% высокосортного сырья (свинина, говядина, мясо птицы, и т. п.).

Добавление гидратированного белка «МАКВЭЛ-ВФ» сверх рецептуры позволяет увеличить выход готового продукта.

При использовании гидратированного белка сверх рецептуры необходимо пересчитать закладку специй и соли.

Применение коллагенового белка «МАКВЭЛ-ВФ» в виде гранул

При выработке полукопченных, варенокопченных, сырокопченных колбас использование гранул из коллагенового белка «МАКВЭЛ-ВФ» показало ряд преимуществ:

- Замена дорогостоящего сырья на полноценный коллагеновый гранулят;
- Улучшение функциональных и органолептических свойств готового продукта;
- Снижение затрат на производство и повышение выхода готовой продукции за счет снижения потерь при термообработке.

Производство гранул из коллагенового белка «МАКВЭЛ-ВФ»

Один килограмм белка «МАКВЭЛ-ВФ®» гидратируется в 6-12 литрах воды при температуре 85-90°C и перемешивают до получения однородного геля.

По окончании перемешивания полученный гель выгружают в мелкую тару (по 10-15кг), и убирают в холодное помещение на 10-11 часов при температуре от 0°C до +4°C. В случае необходимости полученные гранулы можно окрашивать любыми разрешенными пищевыми красителями, солить, а так же использовать ароматизаторы.

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Цвет	От белого до светло-желтого
Внешний вид	Равномерно перемешанная волокнисто-порошкообразная масса с наличием легко рассыпающихся комочков
Физико-химические показатели	
Массовая доля влаги, %, не более	10
Массовая доля белка, %, не менее	94
Массовая доля жира, %, не более	2-6
Гелеобразование	1:12
Микробиологические показатели и показатели безопасности	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ООО «МАКВЭЛ», Россия.

УПАКОВКА

Бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем по 10 кг

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Срок годности 12 месяцев с даты изготовления.

Хранить в складских помещениях в стандартной неповрежденной упаковке при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %.