

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Каррагинан Биогель

Описание: Биогель - это смесь рафинированных каппа каррагинанов в виде сыпучего порошка светло-бежевого цвета. Применяется в мясной и птицеперерабатывающей промышленности для производства вареных колбасных изделий, сосисок, сарделек, полукопченых колбас, мясных деликатесов.

БИОГЕЛЬ обладает высокой влагосвязывающей и гелеобразующей способностью и используется с целью:

- улучшения консистенции, нарезаемости и товарного вида готовой продукции;
- снижения брака за счет уменьшения образования бульонно-жировых отеков при термообработке;
- снижения эффекта отсечения влаги в упакованной под вакуумом продукции;
- увеличения выхода, благодаря уменьшению термических потерь;
- стабилизации качества продукции при использовании сырья низкого качества.

Дозировка:

- от 1 до 6 г/кг для производства колбасных изделий;
- от 3 до 5 г/кг для изготовления деликатесных изделий с большим процентом инъектирования и продуктов ветчинного ассортимента;
- степень связывания воды 1:70-80.

Хранить в сухом помещении с температурой воздуха 5-18°C и влажностью не более 75%. Годен к применению до даты, указанной на упаковке.