

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Соевая клетчатка Dezhou

Описание продукта и область применения:	<p>Соевая клетчатка — отличный текстурант, высоко функциональный наполнитель, используя который можно добиться высоких органолептических показателей выработываемых фаршевых систем, позволяет достигнуть значительных выходов и плотности.</p> <p>Соевая клетчатка характеризуется способностью быстро связывать и удерживать воду. В соотношении 1:9-10, образует холодные и горячие жировые эмульсии 1:8:8. Обладает высокой степенью диспергирования и скоростью набухания, в том числе и в эмульсионных системах на основе животного и растительного белков и стабилизирует эти системы в широких диапазонах pH и температур, что позволяет использовать его при изготовлении:</p> <p>вареных колбас, ветчин – как водо- и жирно связывающий компонент.</p> <p>в сосисках и сардельках – с целью предотвращения эффекта растекания и деформации продукта при вторичном нагреве и при снижении степени гидратации;</p> <p>полукопченых колбас – как уплотнитель структуры и наполнитель, абсорбент прочно связывающий жир и предотвращающий оплавление шпига;</p> <p>паштетов и ливерных колбас как наполнитель, эмульгатор стабилизирующий эмульсию;</p> <p>полуфабрикатов – с целью улучшения реологических характеристик фарша и увеличения выхода;</p> <p>натуральных полуфабрикатов с использованием инъектирования сырья.</p> <p>Наиболее целесообразно использование соевая клетчатка в рецептурах с высоким уровнем замены мясного сырья, обводненного сырья, мяса птицы мех. обвалки, изделий из рыбы и рыбного фарша.</p> <p>Норма закладки составляет 2-4% в зависимости от количества свободной влаги, сухих веществ, а также желаемой консистенции готового продукта.</p>	
	Состав:	Клетчатка соевая бобовая (целлюлоза).
Органолептические показатели:	Консистенция	Однородный мелкодисперсный порошок
	Цвет	Белый
	Вкус и запах	Натуральный, без посторонних привкусов и запахов

Физико-химические показатели:	<p>Массовая доля влаги, не более %</p> <p>Пищевое волокно, не менее %</p> <p>pH (1.0% водный р-р при 20°C)</p> <p>Гидратация с водой</p>	<p>10</p> <p>65</p> <p>5-7</p> <p>1:10</p>
Микробиологические показатели:	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более	1,0*10 ⁵
	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформные) в 0,01 г пр-та	не допускается
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 50 г продукта	не допускается
	Количество плесневых грибов в 1 г продукта, КОЕ, не более	1,0*10 ³