

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: | Массовая доля влаги, не более % | 10 |
| | Пищевое волокно, не менее % | 65 |
| | pH (1.0% водный р-р при 20°C) | 5-7 |
| | Гидратация с водой | 1:10 |
| 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 |