

СПЕЦИФИКАЦИЯ: КЛЕТЧАТКА СОЕВАЯ SELON

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Клетчатка соевая SELON является 100% натуральным продуктом, с высоким содержанием пищевых волокон, полученных из структурообразующих компонентов сои. В отличие от многих видов ингредиентов подобного типа, соевая клетчатка представляет собой не просто полисахарид, а белково-полисахаридный комплекс с распределенным в сетке клетчатки связанным белком. Благодаря выраженной бифильности соевая клетчатка обладает высокой влагоудерживающей способностью 1:10 и дает стабильные эмульсии в соотношении 1:10:10, что значительно превосходит показатели широко распространенных типов растительных клетчаток.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- корректировка недостатком основного сырья: мяса, птицы, рыбы;
- снижение себестоимости и повышение качественных характеристик продукта

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Клетчатка соевая SELON используется как нейтральный наполнитель с хорошими технологическими свойствами при производстве:

- вареных колбас, ветчины (корректирует характеристику мясного сырья, улучшает текстуру готового продукта);
- сосисок и сарделек (предотвращает отделение влаги и деформации продукта при вторичном нагреве, при снижении степени гидратации препятствует отделению влаги при вакуумной упаковке);
- полукопченых и варено-копченых колбас (уплотняет структуру и связывает жир, предотвращает оплавления шпига и выделения жира на поверхность оболочки при термической обработке);
- деликатесной продукции из мяса (используется в составной части инъекционных рассолов, улучшает текстуру и повышает выход готовой продукции);
- мясных и рыбных полуфабрикатах (корректирует реологические характеристики фарша: вязкость, стабильность, формруемость и характеристики вкуса и аромата в процессе термообработки и хранения);
- хлебобулочных и кондитерских изделий, замороженного теста;
- молочных продуктов;
- фруктовых начинок, маринадов, соусов

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

При производстве *рубленых полуфабрикатов* соевая клетчатка используется для замены мясного сырья, что позволяет значительно снизить затраты. Рекомендуется вносить клетчатку, как в сухом, так и в предварительно гидратированном состоянии. Нормы внесения до 3%.

При производстве *колбасных изделий*, соевая клетчатка используется как недорогой структурообразователь и наполнитель. Благодаря капиллярной структуре волокна и содержанию белка, клетчатка обладает хорошей влагосвязывающей и эмульгирующей способностью, последнее позволяет максимально использовать жирное сырье. Внесение клетчатки также положительно влияет на консистенцию и структуру готового продукта, которое становится более «мясная». Нормы внесения 0,5-1,5%.

При производстве *ветчин и цельномышечных мясных продуктов*, внесение клетчатки в рассол позволяет сократить потери при термообработке и хранении, улучшает текстуру готового продукта. Норма внесения: 0,5-1,5%.

КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование показателя	Значение показателя
Органолептические показатели	
Цвет	Светло-бежевый
Запах	Нейтральный
Внешний вид	Порошок
Физико-химические показатели	
Влажность, %, не более	10
Содержание белка (в сухих веществах), %, не более	25
Жир, %, не более	1,0
Зола, %, не более	7
Содержание волокна, %, не менее	65
Влагосвязывающая способность	1:10
Микробиологические показатели и показатели безопасности	
Соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».	

СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ: Китай

УПАКОВКА

Многослойный бумажный мешок с полиэтиленовым вкладышем, вес нетто 25 кг.

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Срок годности 12 месяцев с даты производства.

Хранить в сухом, прохладном месте при температуре ниже 25°C.