

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Лактомикс

Состав: КСБ, молочная сыворотка, соли молочной кислоты, молочные сахара

Описание: «Лактомикс» 01 - специально разработанная из натуральных молочных ингредиентов функционально-технологическая пищевая добавка для производства мясопродуктов. Смесь «Лактомикс» 01» является 100% натуральным молочным продуктом (в его составе отсутствуют различные загустители).

Область применения: актуально на предприятиях мясоперерабатывающего комплекса (для продукции типа ГОСТ), где позволяет добиваться более высоких экономических показателей, рационального использования сырьевых ресурсов, улучшения органолептических и вкусовых качеств. При создании пищевой добавки «Лактомикс 01» учитывалось, что продукт должен быть полезен для здоровья человека.

Особенности продукции: лактоглобулины, лактоальбумины – сывороточные белки, которые выполняют важные биологические функции и имеют большое промышленное значение, т.к. в их составе присутствует высокое содержание незаменимых серосодержащих аминокислот, которые способствуют обогащению мясных продуктов. Лактоглобулины и лактоальбумины обладают выраженной эмульгирующей и водосвязывающей способностью, при нагреве образуют гели, а соли молочной кислоты упрочняют гель, набухаемость и вязкость. Данные белки являются самыми стабильными частями сывороточных белков, после охлаждения происходит восстановление их структуры за счет свертывания их цепей. Соли молочной кислоты, также имеют важное физиологическое значение, при взаимодействии с водой они создают осмотическое давление, вследствие чего происходит разрыв соединительной ткани, что способствует повышенному набуханию мясных белков и эластичности мяса. Казеинат натрия отличается повышенным содержанием белка, высокой водосвязывающей и эмульгирующей способностью, хорошо растворяется. Устойчив при хранении, способен к формированию более прочных структур водорастворимых мышечных белков, является эмульгирующим компонентом.

Преимущества использования

Использование смеси «Лактомикс»01 позволяет повышать водосвязывающую способность мясного белка, улучшать структуру, повысить органолептические и вкусовые свойства готового продукта. Также убирает некоторые пороки сырья (вкусовые, внешние) – даёт возможность использования более низкосортного сырья.

Также можно отметить:

- снижение себестоимости (за счет экономии мясного сырья - полуфабрикаты, колбасные изделия, деликатесы, ветчины);
- улучшение консистенции и товарного вида готового продукта;
- улучшение вкуса готового продукта;
- использование более низкосортного сырья.

Область применения:

- полуфабрикаты;

- вареные колбасные изделия, сосиски, сардельки, мясные хлеба;
- полукопченые, варено-копченые колбасы;
- деликатесная продукция, ветчины;
- паштеты ливерные колбасы;
- замена сухого молока.

Технологические рекомендации:

Смесь «Лактомикс» 01 рекомендуется использовать на этапе предварительного посола.

Рецептура при посоле (пример использования):

Сырье - говядина /свинина - 100 кг
Смесь «Лактомикс» 01» - 5 кг
Вода -20л
Соль -2кг
Итого: 127 кг

Использование «Лактомикс» 01 эффективно в виде посолочной смеси, которая позволяет не только экономить мясное сырье, но и дает возможность заменять высокосортное сырье более низкосортным (т.к. смесь «Лактомикс» 01 способствует размягчению соединительной ткани), без применения химически искусственных добавок, которые необходимо выносить на этикетку.

Смесь «Лактомикс» 01 Имеет хорошую растворимость, равномерно распределяется в фарше. При наличии в рецептуре мяса мех. обвалки (фарша) рекомендуется введение смеси «Лактомикс» 01 для придания более благородного вкуса сверх рецептуры в количестве 1-3%.

Рассол Лактомикс 01 пригваренный с солью может храниться до 3-х суток в холодильной камере при 0°C. Однако рекомендовано приготовление раствора сразу при посоле и в необходимом количестве из расчёта мясного сырья, без остатков. Посол сырья осуществляется в течении 8-12 часов. При этом хранение готового посоленного сырья с Лактомикс 01 предполагает хранения не более 24 часов в камере 0 - +5°C.