

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ:** Белок соевый текстурированный «Опттема» М-03

### **Описание продукта:**

Белок соевый текстурированный «Опттема» М-03 – продукт экструзии соевого сырья, имеющий пористую структуру, позволяющую связать и удерживать большее количество влаги. Воссоздает текстуру наиболее ценных пищевых продуктов – мяса, рыбы, грибов, в зависимости от гаммы вкусовых и ароматических добавок; может использоваться в качестве продовольственного сырья для частичной замены (от 15 до 30%) мясного сырья, а также в качестве самостоятельного блюда.

### **Основные преимущества:**

В промышленном производстве пищевых продуктов, при использовании белковых продуктов, получаемых в процессе переработки соевых зерен, достигаются следующие основные эффекты:

- повышается питательная и биологическая ценность;
- достигается высокий экономический эффект, т.к. снижается себестоимость продукта, и уменьшаются производственные потери.

Соевый белок часто незаслуженно критикуют, говоря, что соевый белок придает плохой вкус и структуру. Эта проблема может возникнуть, если соевый белок используется некорректно или в слишком большой концентрации. Когда же белок используется правильно, негативное влияние на вкус или структуру продукта едва может возникнуть. На самом деле, соевые белки обычно обогащают продукт.

### **Область применения:**

Гидратированный белок «ОПТТЕМА» М-03 заменяет сырье как высокого качества (мясо высшего и первого сорта), так и низкого (мясная обрезь, жир, внутренности).

Применяется при производстве:

- рубленых полуфабрикатов (котлеты, фрикадельки, фарши и пр.);
- мясных полуфабрикатов в тесте (пельмени, манты, хинкали и пр.);
- консервов с измельченным мясом;
- мясорастительных консервов (голубцы, перцы фаршированные, каши с мясом и пр.);
- колбасных изделий (полукопченые, варено-копченые, вареные колбасы);
- а также может использоваться в домашней кулинарии в качестве самостоятельных блюд, бифштексов, мясного рагу и т.д.

### **Дозировка:**

15 – 30 % (в гидратированном виде).