

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Пшеничная клетчатка Уницель ВФ**

**Описание:** Пшеничная клетчатка – это натуральные растительные волокна, производящиеся из вегетативной части зерновых культур, которые обладают структурообразующими свойствами. Используется взамен части мясного сырья или соевых белков или сверх рецептур для снижения себестоимости и улучшения реологических свойств готовой продукции. Дает возможность получить готовые продукты с низким содержанием калорий, без утраты желаемой текстуры продукта и сенсорных ощущений.

### **Применение:**

Применение клетчатки улучшает экономические показатели производства за счет:

- высокой водопоглощающей способности;
- максимального использования жирного сырья;
- предотвращения бульонно-жировых отеков в готовой продукции;
- снижения себестоимости продуктов;
- улучшения консистенции (текстуры) готовых продуктов;
- ускорения созревания с/к и в/к колбас, устранения образования закала;
- термостабильности при высоких температурах и отсутствии отдачи воды при повторном нагревании (сосиски, сардельки) или упаковки под вакуумом;
- полной или частичной замены соевых белков в рецептуре.

Клетчатка Уницель применяется при выработке следующих мясопродуктов:

- вареных колбас, сосисок, сарделек, хлебов мясных;
- полукопченых, варено-копченых колбас, сырокопченых колбас;
- рубленые полуфабрикатов, фаршей, пельменей;
- паштетов;
- консервов.

**Рекомендуемая норма закладки:** 0,2-6 % массы готового продукта.

**Упаковка:** многослойные бумажные мешки 15 кг.

**Хранение:** в сухих помещениях при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% в неповрежденной закрытой таре.

**Срок годности:** 2 года со дня производства.