

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Структурообразователь - эмульгатор пищевой Мультиэстр

Описание: Стабилизатор пищевой белково-углеводный «Мультиэстр-Ф»

Состав: Сухая порошкообразная смесь молочных и сывороточных белков. Не содержит соевые и другие растительные белки.

Область применения: применяется для изготовления всех видов колбас, паштетов, консервов, пельменей, рубленых полуфабрикатов.

Органолептические показатели:

Внешний вид и консистенция	Порошкообразная, однородная смесь
Вкус и запах	Молочный, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Белый с кремовым оттенком

Физико-химические показатели:

Массовая доля белка, %	26,5
Массовая доля углеводов, %	1,0
Массовая доля влаги, %	6,0

Хранение: в сухих и вентилируемых помещениях.

Срок годности:

- при Т от 0 °С до +10 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % - 8 месяцев;
- при Т от 11 °С до +20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % - 3 месяца.

Упаковка: многослойные бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем по 25 кг.

Основные технологические свойства:

При предварительном посоле мясного сырья:

- повышает влагосвязывающую способность (ВСС) мясосырья, уменьшая себестоимость продукции;
- ускоряет созревание, быстро и правильно формируя вкусоароматику;
- улучшает структурно-механические свойства готового продукта;
- При использовании в сухом виде:
- эмульгирует жир и связывает влагу (степень гидратации 1:10-12). При этом количество препарата составляет от 1 до 3 %.
- увеличивает выход за счет связывания влаги и снижения потерь при термической обработке;
- снижает риск образования бульонно - жировых отеков;
- улучшает функциональные свойства мяса с признаками PSE и DFD и жирного сырья;
- способствует сохранению вкуса, свежести и формы готового продукта в процессе хранения;
- решает проблему адгезии оболочки копченых колбас, уменьшает продолжительность сушки.

Что получает производитель:

- в ГОСТовских сортах – снижение себестоимости продукции без потери качества. При этом сокращается время созревания мясного сырья при предварительном посоле, что также косвенно уменьшает затраты;
- заметное уменьшение себестоимости натуральной продукции, в которой не используются наполнители из растительных белков. При этом производитель с полным основанием продолжает называть продукцию натуральной;
- существенно улучшает вкус дешевых колбас, в которых использован растительный белок без ухудшения экономических показателей;
- возможность производить новую линию продукции со вкусом и нежной структурой старых ГОСТовских колбас.