

МЯСНОЙ ряд

весна 2016

ЕЖЕКВАРТАЛЬНЫЙ
ЖУРНАЛ
для профессионалов

№ 1 (63)

ХОРОШО В КАЖДОМ ПРОДУКТЕ

Приглашаем
встретиться на
IFFA 2016
Павильон 4
Стенд С61

**Животный
белок
ScanPro™**

Просто Саями

Не успеваете выполнить большой предпраздничный заказ из-за нехватки существующих мощностей сушильных камер?

Хотите, чтобы ваши саями быстрее достигли необходимой плотности для нарезки на слайсере?

Даже при работе по ускоренной технологии созревания с использованием стартовых культур можно воспользоваться еще одной палочкой-выручалочкой для быстрого уплотнения сырокопченых колбасных изделий.

Одним из требований к готовой сырокопченой колбасе промышленного производства является хорошая плотность. Обычно при правильном течении производственного процесса необходимое уплотнение достигается за счет потери веса, то есть усушки продукта на 30-40%. Это требует, разумеется, достаточно продолжительного времени нахождения продукции в сушильной камере. Специалисты «ХОЛКОФ ГмБХ», многие годы посвятившие исследованиям в сфере технологий производства сырокопченых колбас, нашли решение, как ускорить уплотнение для получения необходимого результата даже при низком проценте усушки. В нашей опытной лаборатории разработан продукт «СаямиСтар Про 100». Это препарат для сырокопченых колбас (в том числе большого диаметра), который придает необходимую плотность продукту с усушкой менее 20%.

На сравнительной диаграмме 1 изменения плотности за единицу времени отчетливо видно, что уже на 6-й день созревания (10% усушки) образец изделия с применением «СаямиСтар Про 100» достигает большей плотности, чем контрольный образец на 15-й день созревания (20% усушки).

При анализе текстуры (диаграмма 2) также очевидно преимущество использования «СаямиСтар Про 100» по сравнению с контрольным образцом (начиная с усушки 10%).

«СаямиСтар Про 100» не содержит в своем составе аллергенных компонентов, имеет нейтральный вкус и помогает достичь экономической выгоды при его использовании в производстве сырокопченых колбас. Благодаря получению желаемой плотности при меньших процентах усушки существенно сокращается

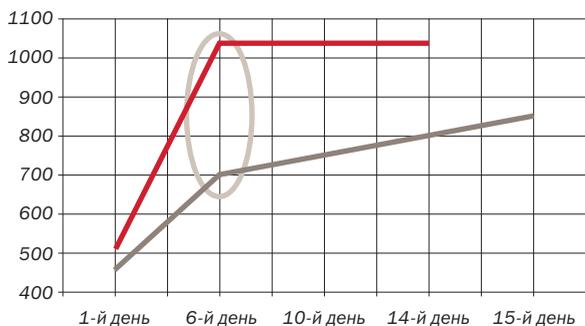


Диаграмма 1

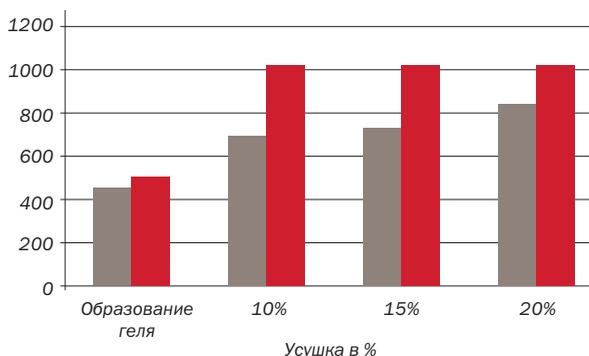


Диаграмма 2

время созревания сырокопченых саями. Сокращенное таким образом общее время изготовления обеспечивает конкурентное преимущество производителям с/к продукции. При этом наш препарат отличается простотой в применении, а его дозировка составляет всего 1% к массе продукта.



Рис. 1. Контрольная проба (слева) и проба с «СаямиСтар Про 100» (справа)

«СаямиСтар Про 100» можно использовать при изготовлении халяльной и кошерной продукции.

Специалисты «ХОЛКОФ ГмБХ» с радостью ответят на ваши вопросы и дадут рекомендации по применению «СаямиСтар Про 100» в каждом конкретном случае. По вашему желанию мы также можем организовать демонстрацию непосредственно на вашем предприятии.

Загляните на нашу обновлённую страницу
★ www.holkof.com ★



СалямиСтар |

Пряные смеси для сырокопчёных колбас

Ждём Вас на выставке
IFFA
2016!

Добро пожаловать!

HOLKOF GmbH
STAR-MIX
Meat Technology

Зал 4.0
Стенд F 11
«Ингредиенты»

★ Made in Germany ★