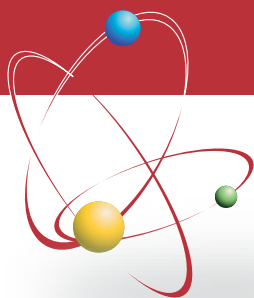


SCANPRO™



Intelligent solutions Protein compound systems

SCANPRO™ Intelligent solutions – это группа смесей на основе животных белков.

Их себестоимость и функциональность при применении в рецептурах оптимизированы, чтобы удовлетворить Вашу потребность на функциональные ингредиенты в различных рецептурах. Некоторые из прямых преимуществ применения смесей SCANPRO™ Intelligent solutions - это высокое качество продуктов, возможность оптимизации себестоимости продукции и простота в применении.

Комплексное удовлетворение Вашего спроса!

SCANPRO CE 40

- это новый продукт разработан компанией BHJ Protein Foods

- альтернатива изоляту сои
- эмульгирует жир холодным способом
- высокофункциональный ингредиент



SCANPRO CE 40

Как замена сои

SCANPRO CE 40 является отличной альтернативой изоляту сои. SCANPRO CE 40 – это высокофункциональная смесь на основе животных белков. SCANPRO CE 40 связывает до 10-20 частей воды и эмульгирует до 10-15 частей жира в холодных эмульсиях и гелях.

ПРЕИМУЩЕСТВА

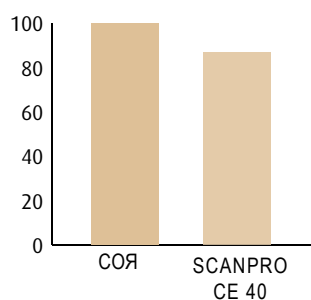
Замена сои

SCANPRO CE 40 основан на животных белках и не содержит никаких известных аллергенов. Если SCANPRO CE 40 используется как альтернатива сои, на этикетках готовой продукции можно указать «Продукт без сои».

Оптимизация себестоимости продукции

Благодаря тому, что SCANPRO CE 40 связывает до 15 частей воды и жира он является отличным эмульгатором, при помощи которого можно регулировать себестоимость продукции.

Индекс себестоимости продукции при применении сои в сравнении со SCANPRO CE 40



Соотношение гидратации:

СОЯ : вода = 1:5

SCANPRO CE 40 : вода = 1:15

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Эмульгированные продукты

Сосиски, сардельки и шпикачки

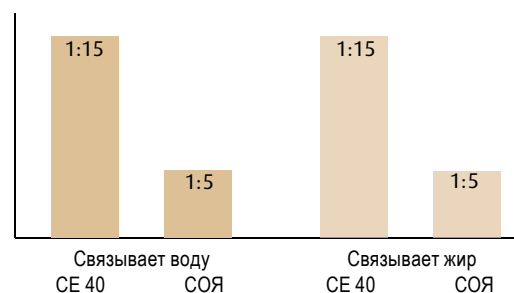
Вареные колбасы, полукопченые и варёно-копченые колбасы

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ SCANPRO CE 40?

SCANPRO CE 40 можно добавлять непосредственно в куттер на мясосырье или предварительно приготовить эмульсию.

Добавление SCANPRO CE 40 в виде сухого порошка облегчает замену других эмульгирующих ингредиентов.

функциональность



Типичные рекомендации

Порядок закладки в куттер в сухом виде

1. Загрузить нежирное мясосырье в куттер, добавить фосфат и 1/3 воды со льдом.
2. Добавить SCANPRO CE 40 в сухом виде и остальную воду со льдом.
3. Добавить специи.
4. Добавить соль.
5. Добавить жир и жирное мясо.
6. Добавить остальные ингредиенты.
7. Добавить крахмал.
8. Температура фарша не должна быть выше 14°C.
9. Набивка в оболочку.
10. Копчение, варка.



Приготовление термически стойкой жировой эмульсии со SCANPRO CE 40 – холодным способом

SCANPRO CE 40 эмульгирует жир в холодном виде. SCANPRO CE 40 является великолепным эмульгатором жира и обеспечивает стабильную и термически стойкую эмульсию в готовом мясном продукте. SCANPRO CE 40 можно использовать в любых мясных изделиях, которые требуют эмульгирования жира механическим способом. Используя эмульсию со SCANPRO CE 40, Вы можете снизить фактическое содержание жира в продуктах на 50%.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Предварительно приготовленная эмульсия в соотношении SCANPRO CE 40 : жир : вода 1:10:15 используется

как искусственный жир и при частичной или полной замене сои в рецептуре.

Применение SCANPRO CE 40 в жировой эмульсии стабилизирует фарш. На этикетках готовой продукции можно указать «Продукт без сои».

Эмульгирование холодным способом и термическая стабильность

SCANPRO CE 40 является холодно-эмульгирующей смесью, которая разрешает регуляцию себестоимости продуктов и производственного процесса. Жировые эмульсии на основе SCANPRO CE 40 термически стабильные и подходят для продуктов, которые употребляются в горячем виде.

Снижение себестоимости продукции

Снижение себестоимости продукции можно достигнуть путем применения жировой эмульсии со SCANPRO CE 40 вместо жира или жирного тримминга.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ SCANPRO CE 40?

Эмульсию со SCANPRO CE 40 можно приготовить холодным способом. Готовая эмульсия термически стабильная. При производстве эмульсии температура должна достигнуть не менее 18°C.

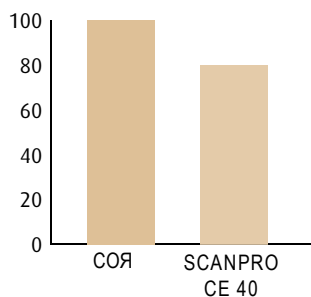
Загрузить жир в куттер, измельчить его, добавить SCANPRO CE 40 и куттеровать. Добавить холодную воду и куттеровать на высоких оборотах до получения однородной эмульсии.

Чтобы исключить образование в эмульсии воздушных пузырей, мы рекомендуем использовать вакуум во время процесса измельчения. Готовая эмульсия морозоустойчива. Добавлять соль в эмульсию не рекомендуется.

Предварительно приготовленную эмульсию рекомендуется хранить до использования в холодильнике.

Эмульсию добавляем в рецептуры в количестве от 5 до 25 %.

Индекс себестоимости жировых эмульсии



Соотношение ингредиентов в эмульсии
Соевый изолят : жир : вода = 1:5:5
SCANPRO CE 40 : жир : вода = 1:10:15



Аналог мяса со SCANPRO CE 40

SCANPRO CE 40 образует плотный и упругий гель, который может увеличить функциональность дешевого сырья – ММО в готовом продукте и снижает его себестоимость.

ПРЕИМУЩЕСТВА

Экономит потребление мясного сырья.

Увеличивает упругость и улучшает текстуру готового продукта.

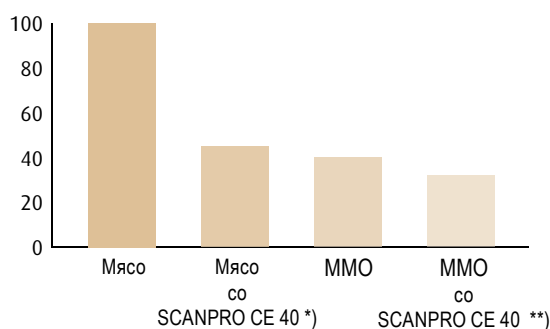
SCANPRO CE 40 основан на животных белках и не является аллергеном.

SCANPRO CE 40 является хорошей альтернативой функциональным ингредиентам и мясосырью.

Снижение себестоимости продуктов

Использование мясного аналога на основе ММО может снизить себестоимость продукции.

Индекс расходов, гель создан со SCANPRO CE 40 и ММО



*) Мясная система: 1:3:10 = белок : мясо : вода

***) Система с ММО: 1:3:10 = белок : ММО : вода

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ SCANPRO CE 40

Соотношение SCANPRO CE 40 и мясного тримминга или ММО при производстве геля должно составлять 1 часть SCANPRO CE 40 – 3 части тримминга или ММО – 10 частей воды.

Порядок закладки компонентов в куттер при производстве геля со SCANPRO CE 40 тримминга или ММО:

1. Загрузить тримминг или ММО в куттер и куттеровать
2. Добавьте SCANPRO CE 40 в сухом виде и воду
3. Куттеровать до получения гомогенной массы *)
4. Оставить на созревание в прохладном помещении не менее чем на 2 часа

*) 1% нитритной соли можно добавить для продления срока хранения – добавьте в конце процесса.

SCANPRO CE 40

Вид

Размер частиц: мелкий порошок
Запах: нейтральный
Цвет: Кремово-белый

Функциональность

Связывает воду: 1:10-20
Связывает жир: 1:10-15

Типичный анализ

Белок N x 6.25: 47-52%
Жир: 4-9%
Вода: 10-13%

Дальнейшая информация

Информация, предоставленная в данной брошюре, соответствует нашей дискламации и спецификации продукта, которые можно найти на нашем сайте.

ВНН A/S
PROTEIN FOODS
Ulsnæs 33
DK-6300 Gråsten
Denmark

Tel.: +45 74 35 35 35
Fax: +45 74 65 20 64
protein@bhj.dk
www.bhj.com