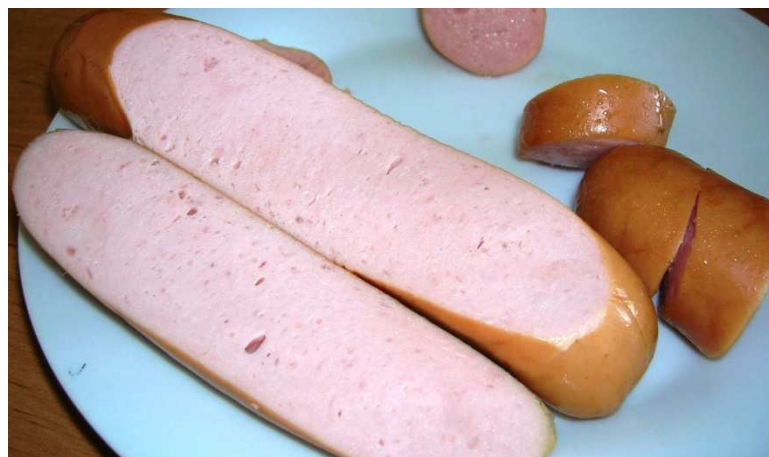


**Akucell AF3275 и Akucell AF3265**

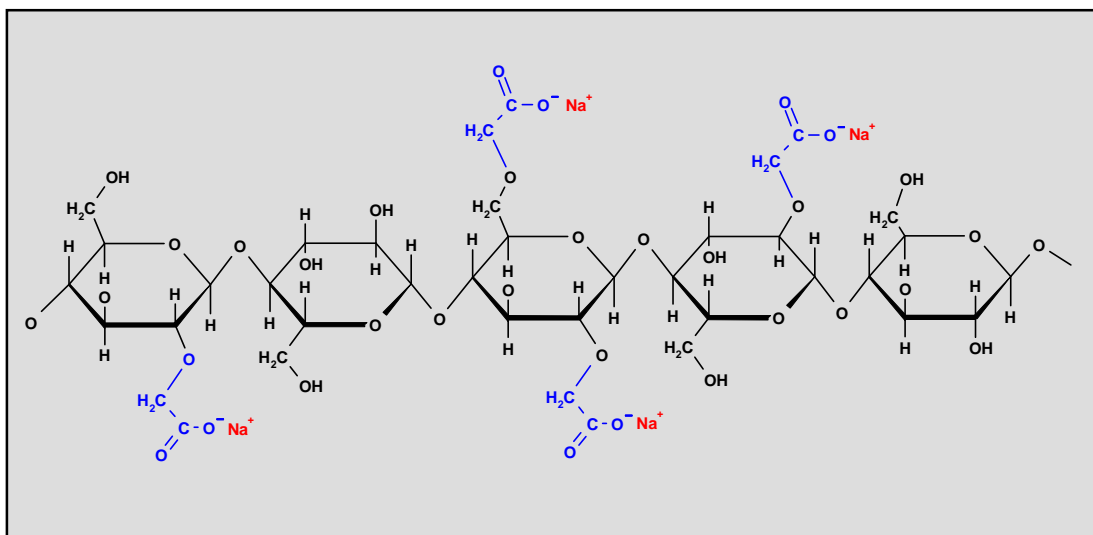
**В**

**Эмульгированных мясных продуктах**



## Что такое Akucell® карбоксиметилцеллюлоза?

- Очищенная карбоксиметилцеллюлоза(>99,5%)
- Водорастворимый полимер на основе целлюлозного волокна
- Загуститель, стабилизатор и водоудерживающий агент для пищевой продукции, кормов и личной гигиены
- Маркировка: Карбоксиметилцеллюлоза или E466



**AKUCCELL®**  
CELLULOSE GUM



## Акиселл® Ассортимент продукции



Акиселл	Диапазон вязкости (мПа)*	Категория
AF3285	10,000 - 14,000	Тиксотропные
AF3265	5,000 - 10,000	
AF3275	3,000 - 7,000	
AF2805	2,500 - 4,500	Высокой вязкости
AF2785	1,500 - 2,500	
AF2405	800 - 1,200	Средней вязкости
AF2205	300 - 500	
AF2085	200 - 400	
AF1985	110 - 200	
AF1705	70 - 110	Низкой вязкости
AF1505	40 - 70	
AF0305	10 - 15	

\* 1% водный раствор, Brookfield LVF, 30 об/мин, 25°C

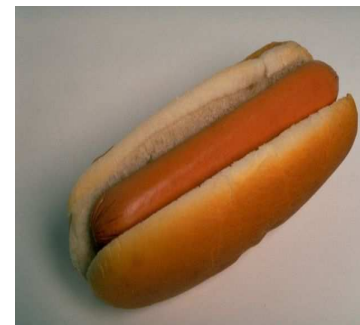


## Водопоглощение



## Преимущества Akucell AF3275/AF3265

- Повышенная консистенция
- Улучшенный вкус и чувство первого укуса
- Снижение синерезиса
- Замена других ингредиентов:
  - *Фосфат, Соевый белок, Казеинат, и т.д.*
- Эффективен при низких концентрациях (0.05 – 0.30%)
- Простота в обращении



---

## Когда использовать AKUCCELL AF 3275 и AF 3265?

---

### Akucell AF 3275

Специально предназначен для рецептов, содержащих не менее 20-30% мясных ингредиентов.

Akucell AF 3275 показывает хорошее взаимодействие с белками мяса.

### Akucell AF 3265

Для изготовления продуктов в рецептуре которых содержится высокие концентрации Жира, MDM и <10 % мясной массы рекомендуется использование продукта Akucell AF 3265.

Akucell AF 3265 обладает сильно выраженными свойствами к созданию эмульсии с жиром и придает высокие жидко-вязкостные показатели



### Добавки, улучшающие характеристики мясных продуктов

#### Натуральные волокна, гидроколлоиды, каррагинан, крахмал, соя...

Улучшение консистенции

Сокращение синерезиса

#### Фосфаты, карбонаты, цитраты, ...

*Вскрытие протеинов соленой водой*

#### Аскорбаты

Улучшение цветостабильности и анти-оксиданты

#### Соль (нитрит)

Вкус, сохранность вскрытие протеинов

#### Специи и приправы

Вкус и аромат



## Процедура изготовления мясного фарша

- Добавить компоненты мяса
- Добавить соль (с нитритом)
- Добавить ½ смеси вода/лед
- Смешать несколько оборотов в минуту  
3000 об/мин
- Добавить Akucell AF3275
- Добавить последнюю ½ смеси вода/лед
- Добавить жир и другие ингредиенты

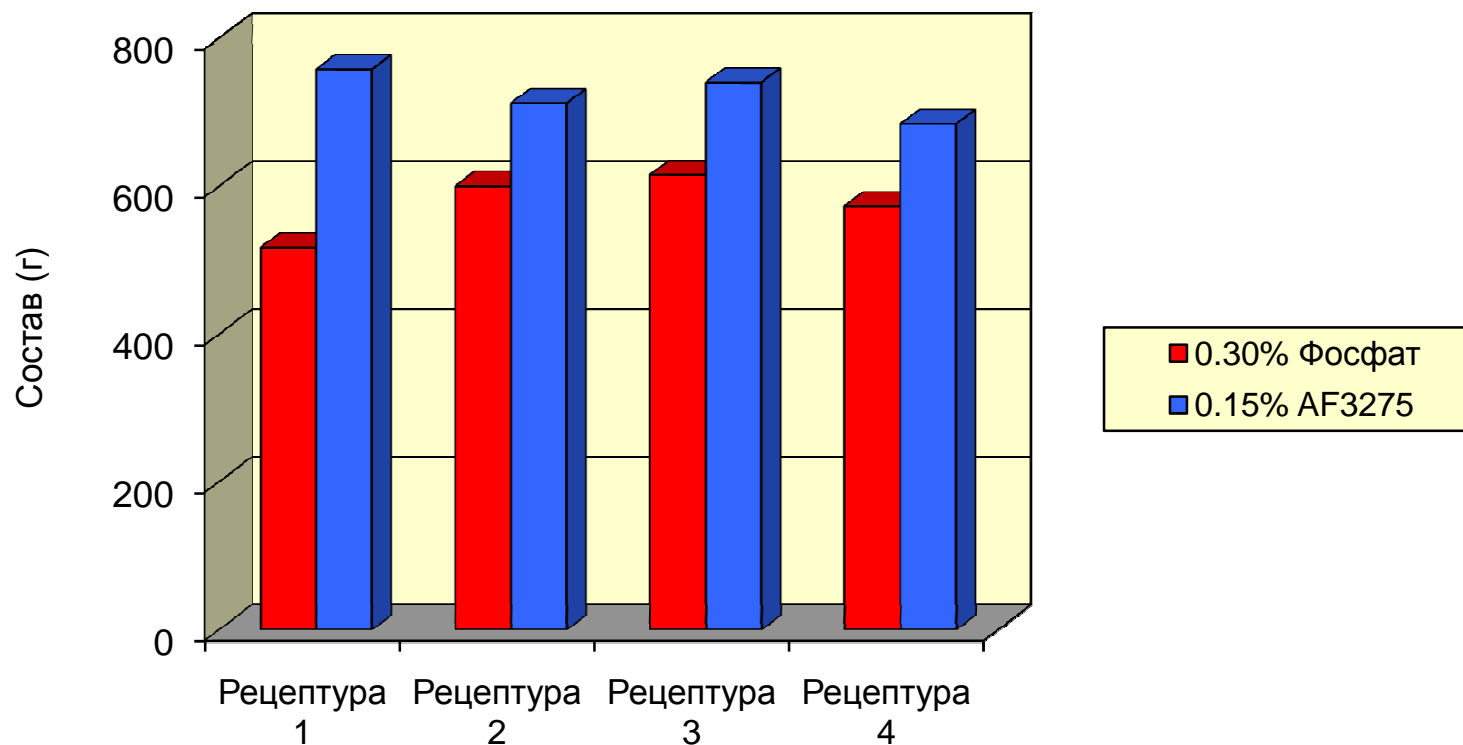


Примечание: **Добавить соль до добавления AF3275**  
**Не добавлять слишком много AF3275**





## Влияние на консистенцию



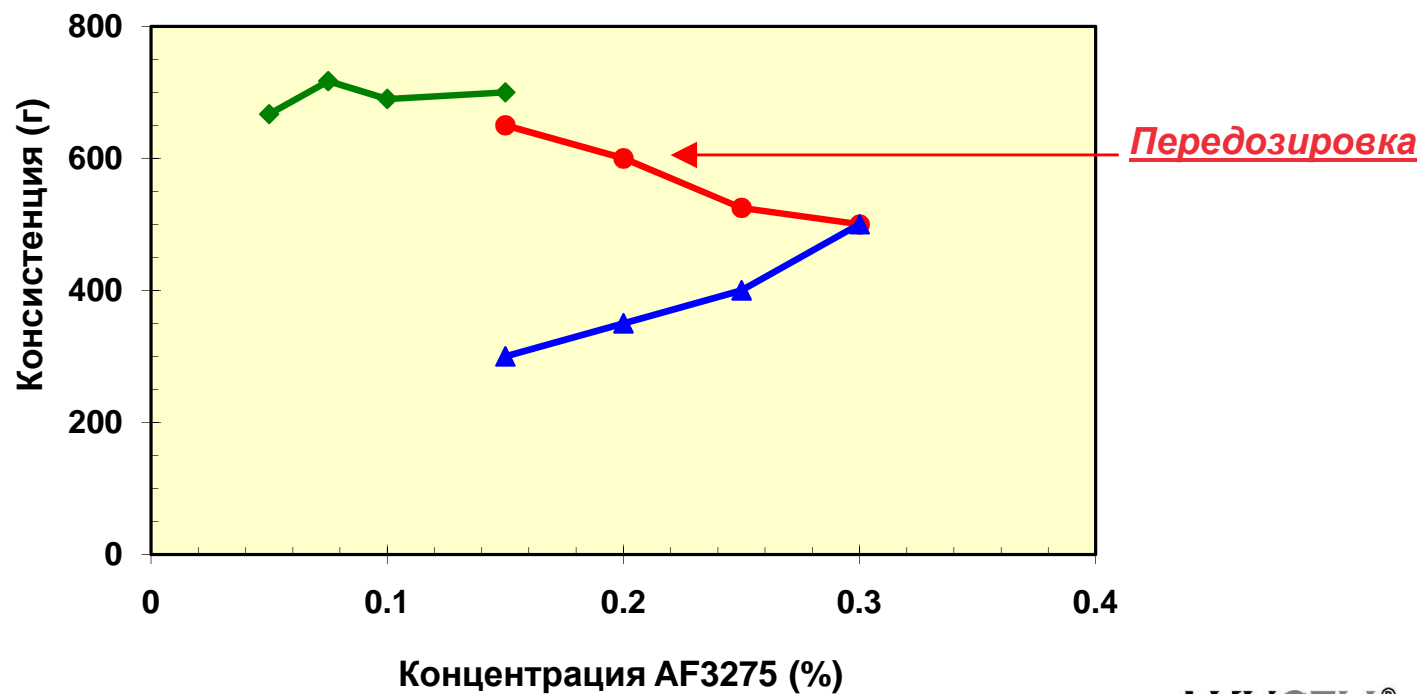
Рецептура	1	2	3
Свинина I кл	25%	12.5%	7.5%
Свинина II кл	25%	37.5%	42.5%
Шпик	25%	25 %	25 %
вода/лед	25%	25 %	25 %

Рецептура 4	
Свинина II кл	39%
М.Д.М.	11%
Шпик	25%
вода/лед	25%

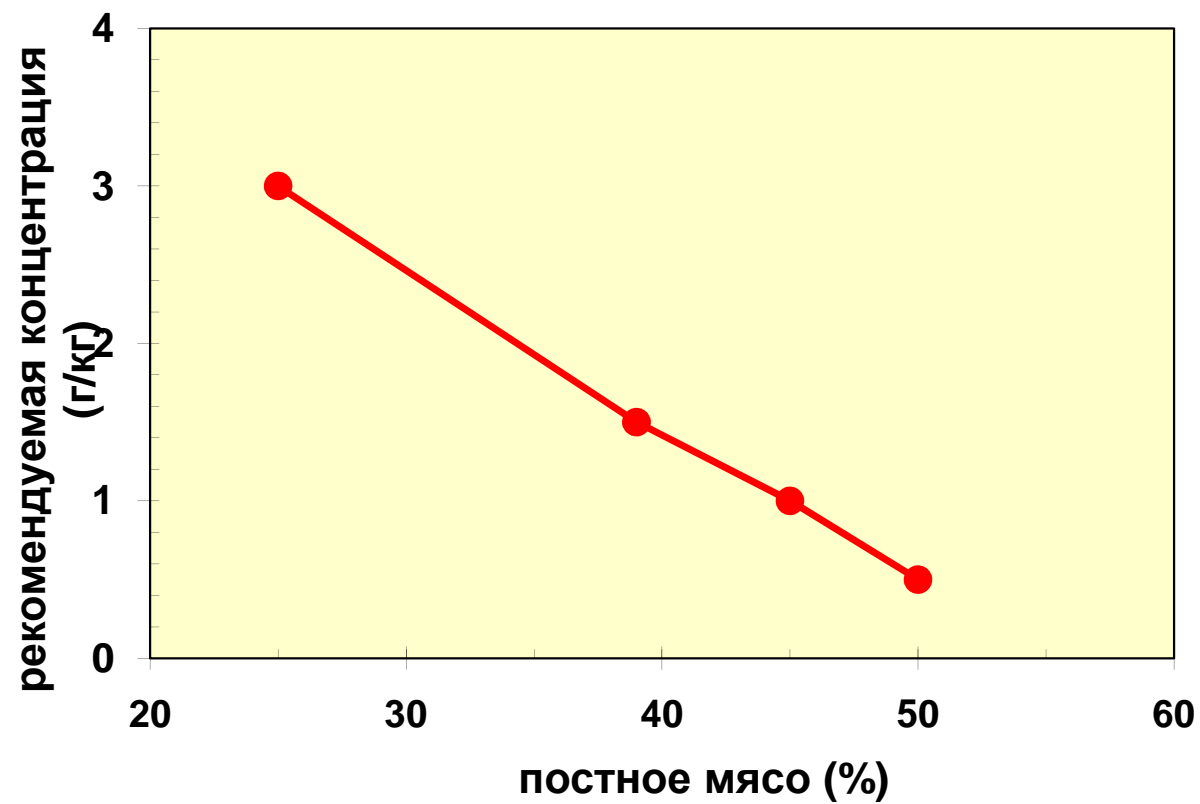


## Оптимальная концентрация AF3275 (1)

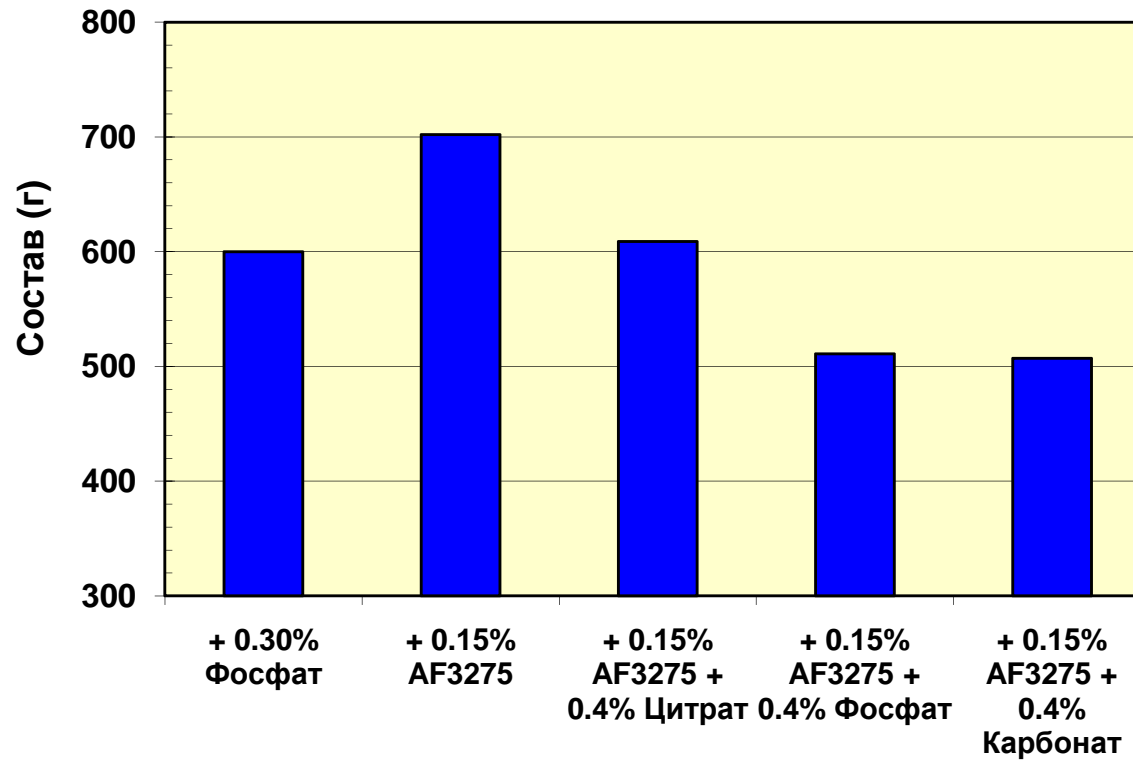
<u>Рецептура 1</u>		<u>Рецептура 2</u>		<u>Рецептура 3</u>	
Свинина I кл	12.5%	Свинина II кл	39%	MDM птицы	40%
Свинина II кл	37.5%	MDM	11%	Свиная эмульсия (50:50)	30%
Шпик	25%	Шпик	25%	Шпик	10%
Вода/Лед	25%	Вода/Лед	25%	Вода/Лед	20%



## Оптимальная концентрация AF3275 (2)



## Сочетание с другими ингредиентами



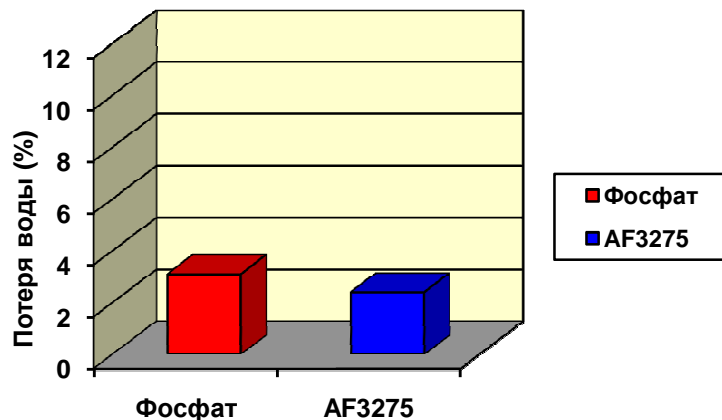
Lean Pork Class I	7,5
Pork Class II	37,5
Back fat	30
Ice/water	25
Salt with nitrite	2



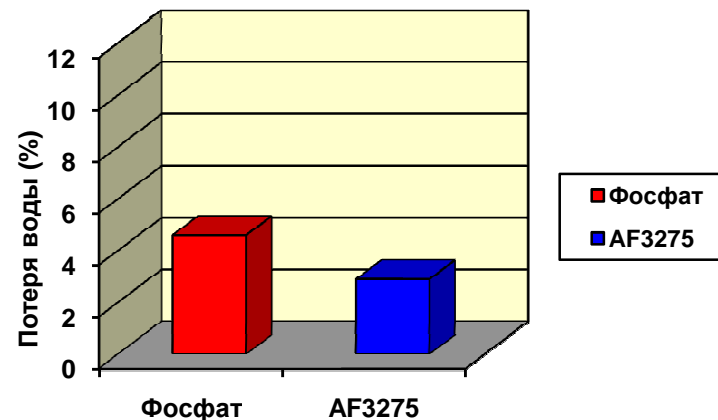
## Синерезис

Добавление  
20% воды

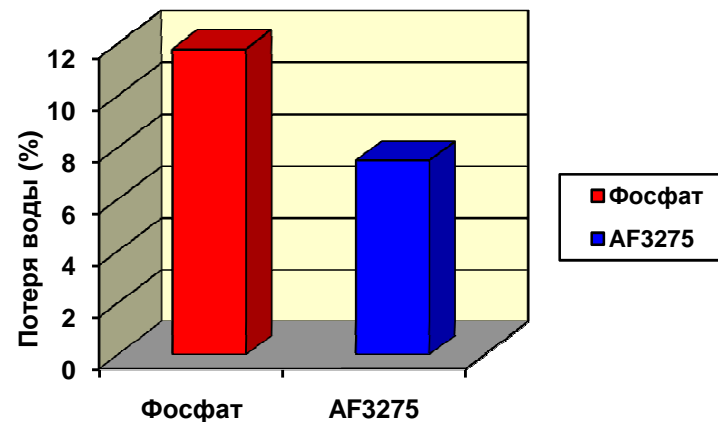
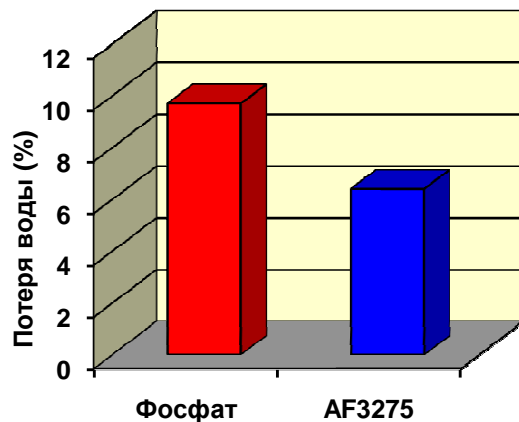
После 2 недель



После 5 недель



Добавление  
40% воды



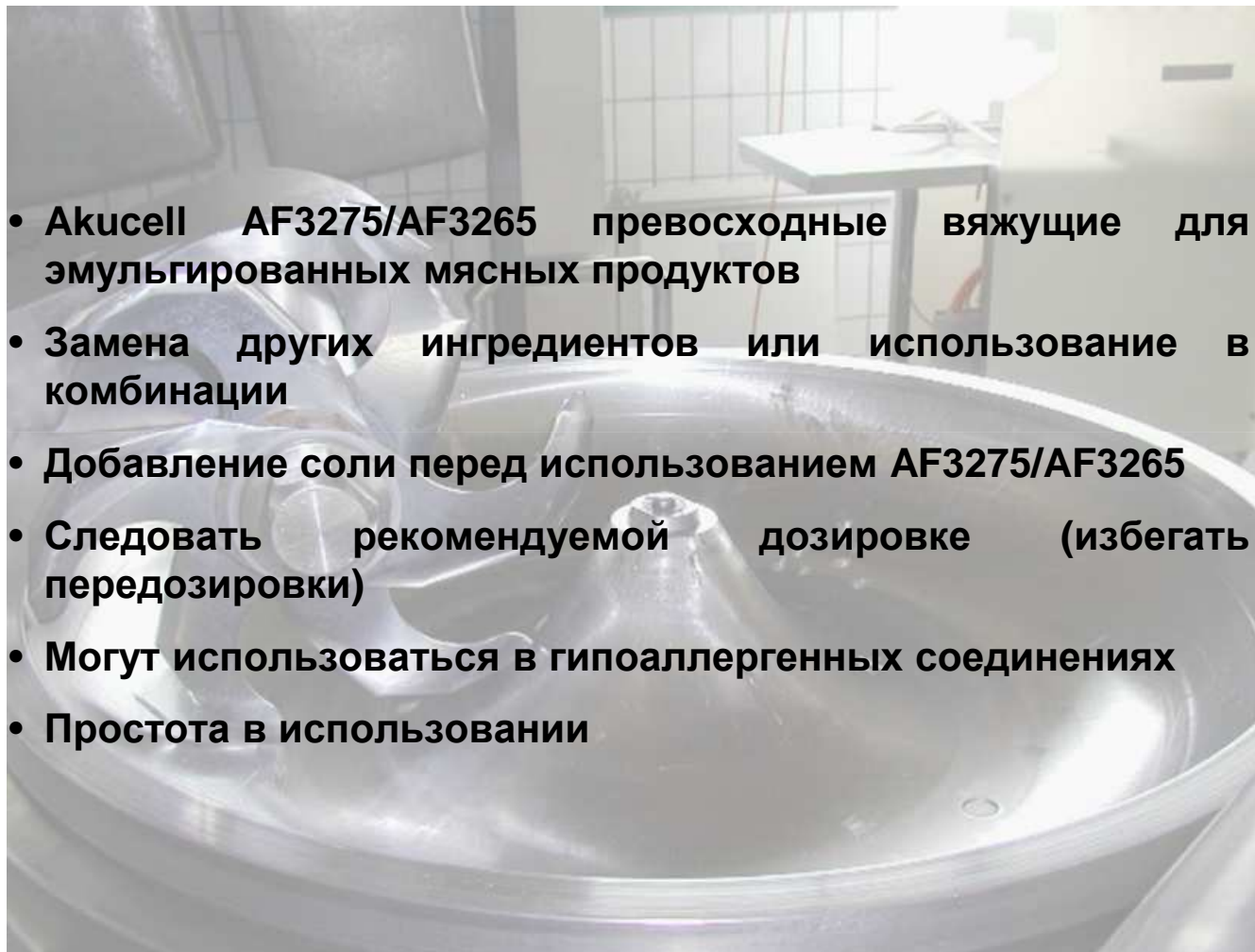
Снижение синерезиса с 10 – 40%

**AKUCCELL**<sup>®</sup>  
CELLULOSE GUM



## Заключение

- Акуселл AF3275/AF3265 превосходные вяжущие для эмульгированных мясных продуктов
- Замена других ингредиентов или использование в комбинации
- Добавление соли перед использованием AF3275/AF3265
- Следовать рекомендуемой дозировке (избегать передозировки)
- Могут использоваться в гипоаллергенных соединениях
- Простота в использовании



**AKUCCELL**<sup>®</sup>  
CELLULOSE GUM

