

Акуселл в производстве Сурими (Крабовые палочки)

Сурими - мелко изрубленное мясо. Обычно производится из белой рыбы (минтай, сельдь, иваси, скумбрия или креветок) путем замораживания и перемалывания в однородную массу.

Сурими используется для имитации различных морепродуктов с добавлением красителей и специй. Самый распространенный продукт изготавливаемый из Сурими – это крабовые палочки.

В процессе производства Сурими используются только филейные части тушек. Технологический процесс включает в себя несколько стадий промывания, что позволяет удалить жиры, крови, запаха. На конечной стадии получается продукт имеющий волокнистую структуру с высокой концентрацией нерастворимых белков. Такие белки могут растворяться в соленой среде образуя гелеобразную пасту в процессе нагрева.

Замороженные Сурими продукты должны быть эмульгированы до состояния теста с последующей формовкой в специальных формах до того, как начнется образования геля. Сформированное тесто подвергается частичной термической обработке при температуре 40-50⁰С для образования более волокнистой структуры и далее готовится при температуре 80-90⁰С. Текстурное свойство конечного продукта в основном зависит от неоднократного частичного нагрева.

Гелевая текстура Сурими продуктов также имеет значение от первоначальной влажности предварительно приготовленного Сурими теста, а также количество соли (2 – 3%), полифосфатов, pH и программы нагрева.

Соблюдение правильного последовательности приготовления играет важную роль в получении требуемых текстурных свойств конечного продукта. Обычно производство теста начинается с добавления соли и 1/3 льда. Добавление соли необходимо для растворения белков. Далее добавляются другие ингредиенты, такие как: крахмал, яичный белок (для улучшения связывания воды) с последующим добавлением оставшегося количества смеси воды и льда. На стадии процесса эмульгирования добавляются специи и ароматизаторы.

Для оптимального связывания всей воды иногда требуется добавление до 10% крахмала, который несомненно оказывает влияние на текстуру теста, вкусовые ощущения конечного продукта.

Использование Akucell AF3275 и AF3265 благодаря их превосходным свойствам абсорбирования/связывания воды позволяет сократить большое количество используемого крахмала или полностью заменить крахмал.

Использование очень низких дозировок Akucell около 0.2% позволяет эффективно связать 40-50% воды, что позволяет значительно снизить дозировку крахмала и при этом достигнуть требуемых текстурных свойств конечного продукта.

Akucell AF3275 и AF3265 очень просто активируются. Как правило Akucell добавляется сразу же после добавления соли. После чего продолжить приготовление теста в обычном режиме.

Несмотря на очень низкую дозировку добавление Akucell AF3275 и AF3265 дает стабильность структуры теста, формы, вододержание.

Akucell AF3275 и AF3265 термостабильны и прекрасно работают при высоких температурах.

