



## Колбасные изделия с Akucell® Af3275 (эмульгированные мясные продукты)

В производстве колбасных изделий эконом класса, где используется в рецептуре используется МДМ, свиной и/или говяжьей эмульсии, с высоким содержанием жиров и/или воды, конечный продукт очень часто обладает следующими недостатками:

- Образование не связанной жидкости
- Плохая консистенция
- Потери при приготовлении
- Первый укус
- Образование синерезиса в процессе хранения

Для решения подобных проблем компания AkzoNobel специально разработала водорастворимый высококачественный загуститель на основе целлюлозы (E466) - Akucell® AF3275. Использование данной марки в эмульгированных колбасных изделиях дает следующие превосходные результаты:

- Улучшенная консистенция
- Снижение потерь жидкости после приготовления, заготовки и холодного хранения
- Улучшенный укус
- Высоко эффективен при низких дозировка
- Легок в приготовлении
- Не оказывает влияние на вкус, цвет, очистку и нарезку готового продукта

Akucell® AF3275 обладает превосходными свойства взаимодействия/связывания между собой мясо и жира, что не требует дополнительного использования протеиновых активаторов, таких как фосфаты и карбонаты.

Akucell® AF3275 требуется добавлять в сухом виде в самом начале процесса рубки, после добавления соли. Необходимость такого порядка связано с тем, что благодаря соли частички мяса и жира достаточно перемешаны и насыщены, что позволяет лучшему взаимодействию с Akucell Af3275 создания оптимальных водоудерживающих свойств.

	Ингредиенты %
Свинина	25.00
МДМ	14.00
Жир	15.58
Эмульсия жира	20.00
Лед	19.00
Картоф.крахмал	3.50
Соль с нитритом	1,9
Специи	0.75
Akucell AF3275	0.27
Итого:	100

