



Продукты из мясного фарша с Akucell®

В продуктах на основе мясного фарша, таких как котлеты для гамбургеров, где мясо предварительно измельчено и смешано. В процессе производства котлет им предается форма с использованием специальных матриц. Данные продукты, как правило предварительно кратковременно обжариваются в масле. После обжарки продукты охлаждаются и упаковываются в вакуумную упаковку.

В процессе обжарки продукт теряет много влаги. Продукт становится плотным и теряет в весе и отдает большое количество соков.

Для улучшения качества продуктов иногда добавляются гидроколлоиды (крахмалы или гуар) или волокна позволяющие снизить вышеописанные факторы появляющиеся после обжарки.

Специально для применения в мясоперерабатывающей индустрии Akzo Nobel разработал специальную марку водорастворимого целлюлозного загустителя (466), под брендом Akucell® AF3275 и AF3295. Обе марки улучшают продукты из мясного фарша придавая им насыщенность влагой. Еще одно преимущество - снижение потери жидкости в процессе предварительной обжарки фарша, что также позволяет продукту не терять вес при обжаривании. Важно избегать передозировки Akucell®, потому что это приводит к снижению текстуры.

Для лучшего перемешивания в мясном фарше рекомендуется предварительно смешать Akucell® вместе с специями

Результаты в процессе испытаний:

Добавление Akucell® AF 3275 или Af3295 дает следующие преимущества:

- Улучшает сочность
- Снижение потери влаги после жарки
- Улучшенные ощущения во рту
- Быстрый возврат веса
- Снижение впитывание жира

Добавка	(%)	Потеря жидкости после 8 мин приготовления (%)	Потеря жидкости после 1 мин обжарки (%)	Впечатления о продукте
Без добавки		10.5	27.7	Сухой/Жесткий
Пш. волокна	0.40	9.9	22.0	Плохой вкус
Свек. волокна	0.05	10.6	21.4	Плохой
AF 3295	0.08	12.3	23.3	Сочный
AF 3295	0.10	10.5	22.3	Сочный
AF 3295	0.12	10.3	19.1	Сочный
AF 3295	0.15	10.8	24.9	Ухудшение
AF 3295	0.20	12.1	24.2	текстуры



Базовая рецептура:

Ингредиенты	(гр)
Свинина	1000.0
Специи/соль blend	22.0
Вода	50.0
Akucell AF3295	1.3