



Жирные эмульсии с Akucell® AF3265

Akucell® - это высококачественный водорастворимый загуститель на основе целлюлозы. Широко используемый в производстве продуктов питания, как загуститель, стабилизатор. В большинстве производимых продуктов на мясной основе, очень часто используются эмульсии жира с водой, как удешевляющий рецептуру ингредиент. В основном подобные эмульсии приготавливаются из говядины или свинины (или их смеси) вместе с водой. Часто встречающиеся пропорции 50:50 или 60:40.

Для оптимальной стабилизации таких эмульсий рекомендуется марка Akucell® AF3265.

Испытания показывают, что добавление 0.2% Akucell® AF3265 уже достаточно для стабилизации жировых эмульсий.

Жир (g)	Вода (g)	Соль (g)	Послед. смешение	Стабильность
50	50	Нет	Ж/В/А	Умеренно
50	50	Нет	Ж/А/В	Хорошо
50	50	1.8	Ж/А/С/В	Умеренно
50	50	1.8	Ж/С/А/В	Хорошо
60	40	Нет	Ж/В/А	Умеренно
60	40	Нет	Ж/А/В	Хорошо
60	40	1.8	Ж/А/С/В	Умеренно
60	40	1.8	Ж/С/А/В	Хорошо

Примечание:

Ж - жир; В - вода; А - Akucell® AF3265; С - соль.



Все эмульсии были приготовлены на высокоскоростных миксерах с скоростью вращения 4000 об./мин.

Процедура приготовления эмульсии:

В миксер добавить жир и размельчить его, Добавить небольшое количество воды и перемещать еще раз до однородной массы. Далее добавить соль (если требуется) в жир перемешать и добавить Akucell® AF 3265. Увеличить скорость вращения до максимума. Вылить оставшуюся часть воды, постепенно и медленно, до тех пор пока будет получена стабильная консистенция эмульсии.

Слишком быстрое добавление воды может привести к зернистости и не стабильности структуры эмульсии жира с водой.

Данные готовые эмульсии могут быть сразу же использованы, но как правило готовую эмульсию рекомендуется стабилизировать в течении минимум 5-ти часов в прохладном месте (помещении).