

Белок говяжий коллагеновый BCF 90- заменитель мясного сырья



Москва, Россия

Белок говяжий коллагеновый- заменитель мясного сырья

BCF 90 – это высоко функциональный говяжий коллагеновый белок в форме волокна:

BCF 90 является говяжьим белком в форме волокон светло бежевого цвета, с нейтральными запахом и вкусом. Конечному продукту не придает никакого цвета или вкуса.

Улучшение текстуры и твердости

- Применение BCF 90 улучшает текстуру продуктов, повышая твердость и нарезаемость в холодном состоянии, сочность и вкусовые ощущения в горячем состоянии, в зависимости от вида мясного продукта и применяемой дозировки.

Уменьшение синерезиса и потери веса в процессе приготовления

- Существенно сокращает синерезис в конечных продуктах, улучшая их внешний вид при приготовлении, упаковке или нарезании.

Предлагаемый белок применяется в производстве след мясных продуктов :

Фаршевые продукты- Фарши, гамбургеры, фрикадельки, консервы, кебаб и т.п

Эмульсионные продукты- Вареные колбасы, сосиски и т.п.,

Реструктурированные и массированные продукты (ветчины и т.п.)

Вяленые / ферментированные продукты - Саями, пепперони и

т.п.

Сокращение стоимости рецептур

Предлагаемый белок BCF 90 обладает сильнейшими свойствами связывания воды и жиров, что позволяет замещать существенную часть мясного сырья в конечном продукте при сохранении низкого содержания жиров. Рабочий диапазон гидратации составляет, как правило, 1:10-15). Продукт соответствует требованиям Халяль

Цена: **2 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Цыкаленко Роман

8-901-555-09-25

ул. Динамовская .1А