

ГИДРОЛИЗАТ БЕЛКА – КЛЮЧ К ИДЕАЛЬНОМУ ВКУСУ И АРОМАТУ



Гузель Лобанова, технолог, компания «Джорджия»

Гидролизат растительного белка «Мит Лайн» (HVP) – продукт гидролиза белков растительного и животного происхождения, разрушенных кислотным или щелочным способом (гидролизом) до основных составляющих компонентов – аминокислот. Таким образом, гидролизат – это набор аминокислот, характерных для конкретного вида белка (например, кукурузного, соевого, яичного и т. д.).

Растительное сырье (пшеница, кукуруза, соя) подвергается кислотному гидролизу с помощью соляной кислоты при температуре около 100 °С под воздействием повышенного давления. Затем полученная масса фильтруется и нейтрализуется раствором щелочи. Такой жидкий гидролизат хранится в течение месяца. За это время происходит полное расщепление белка до аминокислот. Полученный фильтрат прессуется (упаривается) до пастообразного состояния, чтобы массовая доля сухих веществ

составляла 80 %, перемешивается и сушится в вакуумных сушилках. Затем высушенная масса размалывается, перемешивается, просеивается через сито с определенным размером ячейки для формирования гранул.

Меняя основные параметры процесса (температуру, время воздействия кислот, давление), получают ингредиенты с различными вкусовыми характеристиками: вкус и аромат говядины жареной, свинины жареной, курицы жареной, копченостей, лука жареного.

«Мит Лайн» изготовлен из сырья, которое не является генетически модифицированным.


«Мит Лайн» используется при производстве кетчупов, пищевых концентратов (супы, соусы, концентраты) и продуктов быстрого приготовления, но особенно широко ингредиенты применяются в мясной отрасли.

«Мит Лайн» позволяет улучшить и усилить вкусовые характеристики готового продукта, подчеркнуть его



натуральный мясной вкус и аромат, которые сохраняются на протяжении всего срока хранения.

Гидролизат стабилен, как при высоких температурах варки, стерилизации продукта, так и при низких температурах замораживания.

Дозировка ингредиентов «Мит Лайн» составляет 0,1–3 % от общего объема готового продукта. 

ООО «Джорджия»
Тел./факс: (495) 660-31-45
e-mail: info@firmageorgia.ru
www.firmageorgia.ru

АССОРТИМЕНТ ГИДРОЛИЗАТА РАСТИТЕЛЬНОГО БЕЛКА «МИТ ЛАЙН»

«Курица жареная» (HVP#B-41Roast Chicken) подчеркивает вкус домашней жареной курицы при производстве продуктов из мяса птицы.

«Курица пряная» (HVP# B-245 Savory Chicken) имеет вкус и аромат пряной курицы и используется в качестве приправы при производстве продуктов из мяса птицы.

«Говядина жареная» (HVP#M-102 Roast Beef) – вкусовой ингредиент с ароматом и вкусом жареного мяса говядины. Идеально подходит для продуктов с использованием как высокосортного, так и низкосортного сырья.

«Говядина» (HVP#M-188 Beef) – вкусовой ингредиент с ароматом и вкусом мяса говядины. Вкус более спокойный, чем вкус жареной говядины, но его вполне достаточно, чтобы подчеркнуть и выделить в продукте вкус вареной говядины. Возможно использование при производстве колбасных изделий, рубленых полуфабрикатов (котлет, пельменей и др.).

«Свинина жареная» (HVP#P-916 Roast Pork) подчеркивает и усиливает в продукте вкус жареной свинины, тем самым

прекрасно нивелирует вкус низкосортного сырья в колбасных изделиях, полуфабрикатах рубленых (котлет, пельменей и др.), используется также.

«Свинина» (HVP#B-31 Pork) – вкусовой ингредиент с ароматом и вкусом мяса свинины. Подходит для продуктов с использованием как высокосортного, так и низкосортного сырья.

«Лук жареный» (HVP# B-77 Roast Onion) – вкусовой ингредиент со вкусом и ароматом жареного лука. Прекрасно сочетается со специями и подчеркивает вкусовую линейку, усиливая ее вкусом жареного лука там, где это необходимо. Предназначен для выработки колбас ливерных, паштетов, зельцев, полуфабрикатов рубленых (котлет, пельменей и др.).

Все перечисленные гидролизаты могут применять в производстве пищевых концентратов (супы, соусы, приправы и т.п.) и комплексных пищевых добавок.

www.firmageorgia.ru