

ГИДРОЛИЗАТ БЕЛКА – УЛУЧШЕНИЕ ВКУСА И АРОМАТА

Гузель Лобанова, технолог, компания «Джорджия»

ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ

Компания «Джорджия» предлагает совершенно новую серию вкусовых ингредиентов – гидролизаты растительного белка «Мит Лайн». Гидролизаты производятся на заводе Basic Food Flavors, Inc., США.

Гидролизаты – продукты расщепления белков растительного и животного происхождения, разрушенных кислотным или щелочным способом (гидролизом) до основных составляющих компонентов – аминокислот. Состоят из коротких аминокислотных цепей, пептидов и других продуктов гидролиза. Таким образом, гидролизат – это набор аминокислот, характерных для конкретного вида белка (например, кукурузного, соевого, яичного и т. д.).

Гидролизат растительного белка «Мит Лайн» (HVP) – продукт гидролиза белков растительного происхождения. 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 состо-

Компания «Джорджия» с 1990 года представляет на Российском рынке широкий ассортимент ингредиентов для производства мясной, молочной, хлебобулочной, рыбной, масложировой, снековой продукции, мороженого, сухих смесей, продуктов функционального назначения, продуктов быстрого приготовления.

яния, 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, продолжительность воздействия кислот, давление), получают ингредиенты с различными вкусовыми характеристиками: вкус и аромат говядины, свинины, курицы жареной, говядины жареной, свинины жареной, курицы жареной, копченостей, лука жареного.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Гидролизаты Растительного Белка «Мит Лайн» изготовлены из сырья, которое не является генетически модифицированным.

Готовый гидролизат представляет собой мелкодисперсный порошок от желтого до коричневого цвета с ароматом и вкусом говядины, свинины, курицы и других видов мясного сырья.

Ингредиенты «Мит Лайн» используются при производстве кетчупов, пищевых концентратов (супы, соусы, концентраты), продуктов быстрого приготовления и в других направлениях индустрии производства продуктов питания, но особенно успешно и широко ингредиенты применяются в мясной промышленности.

Применение ингредиентов «Мит Лайн» при производстве колбасных



изделий, мясных паштетов, рубленых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, птицы позволяет улучшить и усилить вкусовые характеристики готового продукта, подчеркнуть его натуральный мясной вкус и аромат, которые сохраняются на протяжении всего срока хранения.

Гидролизат «Мит Лайн» стабилен как при высоких температурах варки, стерилизации продукта, так и при низких температурах замораживания.

Использование гидролизата удобно с технологической точки зрения, потому что он хорошо смешивается с сухими компонентами рецептуры.

Дозировка ингредиентов «Мит Лайн» составляет 0,1–3 % от общего объема готового продукта в зависимости от вида продукта, качества исходного сырья, количественного соотношения сырья в рецептуре продукта, вкуса и потребностей покупателей.

www.firmageorgia.ru

