

PRZYKŁADOWE RECEPTURY

Błonnik funkcjonalny FIBREN 2200

RODZAJ PRODUKTU: wędzonki 150 - 190 % nastrzyk

CEL APLIKACJI:

1. Obniżenie kosztu produkcji poprzez wyeliminowanie wycieków podczas poszczególnych etapów obróbki surowca
2. Poprawa jakości produktu w okresie przechowalniczym
3. **profit = nawet 3% - 8% więcej wydajności końcowej wędzonki przy obecnym poziomie nastrzyku**

SUROWIEC: elementy wp./drobiowe -ilość: **100 kg**
 FIBREN 2200 -ilość: **0,5 – 0,6 kg / 100 l solanki**

PROCES TECHNOLOGICZNY:

Po rozpuszczeniu wszystkich przewidzianych recepturą składników solanki dodać **FIBREN 2200** w dawce:

- 0,6 kg polędwica wp. z dużym udziałem mięśni typu PSE - nastrzyk > 180%
- 0,5 kg mięśnie szynki wp. 150 - 180%
- 0,5 kg filet z indyka > 140%
- 0,6 kg szynki „tradycyjne” nisko nastrzykowe < 130%