

AproPORK

OPIS

Apropork jest wysoko funkcjonalnym białkiem wieprzowym. Jest ono rozpuszczalne w 100% i posiada doskonale zdolności emulgujące i wiążące wodę. Tworzy mocne i elastyczne termoplastyczne żele.

Apropork jest naturalnym produktem otrzymywanym z plazmowej frakcji krwi wieprzowej przy użyciu specjalnie zaprogramowanego procesu technologicznego, który optymalizuje jego funkcjonalność. Ponadto jest on produkowany pod szczególnym nadzorem w czasie całego procesu produkcji, gwarantującym doskonałą jakość.

Apropork jest składnikiem (zgodnie z Legislacją Europejską) posiadającym właściwości, dzięki którym doskonale nadaje się do różnych przetworów mięsnych.

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

- W 100% naturalny produkt
- Doskonała jakość
- mikrobiologiczna
- Znakomicie wiąże wodę
- Doskonały emulgator
- Wysoce rozpuszczalny o niskiej lepkości
- Tworzy mocny, elastyczny żel
- Poprawia teksturę i soczystość gotowego wyrobu
- Polepsza walory organoleptyczne (knack)
- Obniża koszty receptury
- Może zastępować inne białka
- Doskonale zachowuje się w procesie sterylizacji oraz mrożenia i rozmrażania
- Powoduje wzrost białkowości w produkcie końcowym
- Doskonały profil aminokwasowy (brak hydroksyproliny)

MOŻLIWOŚCI ZASTOSOWANIA

- Wyroby nastrzykowe
- Kielbasy Gotowane i Mortadela
- Produkty sterylizowane w puszkach
- Produkty świeże
- Wyroby z niską zawartością tłuszczu
- Wyroby drobiowe
- Surimi
- Makarony
- Wyroby Piekarnicze

STATUT PRODUKTU (UE)

Plazma krwi w proszku zgodna z Dyrektywą Europejską 92/5/EEC.

ANALIZA PODSTAWOWA

Białko	≥70%(*)
Wilgotność	≤9%
Popiół	≤17%
Salmonella	nieobecna / 25g

(*) AOAC Official Metod
Metoda Spalania (Leco)

SKŁAD AMINOKWASOWY (g / 100g białka)

Alanina	5,6
Arginina	6,1
Kwas asparaginowy	9,3
Cystyna	2,3
Kwas glutaminowy	13,4
Glicyna	3,9
Hydroksyprolina	Nie dostępna
Histydyna	3,6
Izoleucyna	3,8
Leucyna	8,6
Lizyna	9,1
Metionina	1,0
Fenylalanina	3,6
Seryna	5,7
Treonina	6
Tryptofan	1,4
Tyrozyna	4,3
Walina	7,5

SKŁAD I WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Białko	77,4%
Wilgotność	4,9%
Popiół	13,7%
Włókno	nieobecne
Węglowodany (ogółem)	nieobecne
Tłuszcze nasycone (ogółem)	nieobecne
Cholesterol (mg/100g)	nieobecny
Wartość energetyczna (cal.)	nieobecna

CECHY FIZYCZNE

Postać:	proszek
Kolor:	kremowy beż
Smak:	neutralny
Zapach:	charakterystyczny

OPAKOWANIA

Worki polietylenowe, trójwarstwowe o wadze 25kg.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, zalecana rotacja zapasów.
Termin przydatności do spożycia 24 miesiące od daty produkcji.