

HILMAR 8200

(Dawna nazwa AMP 800)

Suszony rozpyłowo koncentrat białek serwatkowych

OPIS

HILMAR 8200 to w 100% naturalne białko zwierzęce i nie wymaga deklarowania w składzie surowcowym.

Posiada najlepsze z dostępnych na rynku polskim preparatów białkowych właściwości emulgujące na zimno i na gorąco. Już 0,5% dodatek skutecznie poprawia zdolności emulgujące i stabilność farszu we wszystkich etapach produkcyjnych.

HILMAR 8200 sprawdził się jako doskonały emulgator do sporządzania emulsji ze skórek i tłuszczu drobiowego na gorąco.

W przeciwieństwie do innych preparatów białek mleka, **HILMAR 8200** charakteryzuje się doskonałymi właściwościami żelującymi, tworząc żele odporne na działanie wysokich temperatur (121°C).

HILMAR 8200 można stosować w solankach oraz dodawać na sucho do kutra po uwodnieniu mięsa, a przed dodaniem tłuszczu. Dodany na sucho do mieszarki lub masownicy wymaga dłuższej obróbki mechanicznej w porównaniu z białkami roślinnymi lub skrobiowymi.

Powoduje rozjaśnienie barwy produktu gotowego, co jest bardzo pożądane w wyrobach z mięsa drobiowego i pasztetach.

W solankach jest całkowicie rozpuszczalny i nie ulega sendymentacji. W początkowej fazie sporządzania solanki unosi się na powierzchni. Zalecane jest wstępne uwodnienie preparatu. Nie powoduje zwiększenia lepkości oraz nie zatyka igieł nastrzykiwarek.

Doskonale efekty osiąga się stosując **HILMAR 8200** do produkcji pasztetów, a szczególnie pasztetów sterylizowanych, gdzie uzyskuje się bardzo dobre zemulgowanie, znakomitą smarowność i zminimalizowanie ryzyka wystąpienia galarety i złogów tłuszczu w gotowym wyrobie.

Optymalne dozowanie **HILMAR 8200** do większości produktów wynosi około 1% gotowego wyrobu.

HILMAR 8200 doskonale uzupełnia właściwości funkcjonalne większości dostępnych na rynku krajowym preparatów białkowych i karagenowych.

MOŻLIWOŚCI ZASTOSOWANIA

- wędliny drobno i średniorozdrobnione
- wędliny z całych mięśni
- wyroby garmazeryjne
- wyroby z mięsa drobiowego
- wędliny o niskiej zawartości tłuszczu
- odżywki dietetyczne
- sosy
- zupy
- zabielać do kawy
- majonezy
- jogurty
- wyroby cukiernicze
- desery mrożone
- zamiennik albuminy jaj i kazeinianów

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

- w 100% produkt naturalny
- koncentrat białek serwatki, częściowo hydrolizowany, następnie oczyszczony metodą ultrafiltracji i suszony rozpyłowo
- wyjątkowe walory technologiczne
 - znakomicie wiąże wodę
 - posiada wysoka zdolność żelowania
 - doskonałe zdolności do emulgowania tłuszczu
 - zwiększa twardość końcową produktu
 - ma wysoką odporność na temperaturę
 - dobrze się rozpuszcza
- doskonała wartość odżywcza
- obniża koszty produkcji
- proszek koloru kremowego, homogenny, sypki, nie zbrylający się, smak i zapach obojętny

ANALIZA PODSTAWOWA

Białko (w s.s.)	≥ 80%
Laktoza	≤ 3,5%
Tłuszcz	≤ 6,5%
Wilgotność	≤ 5%
Popiół	≤ 7%
Ogólna liczba bakterii	≤ 10 000/g
Salmonella	nieobecna / 25g

SKŁAD I WARTOŚĆ ODŻYWCZA

	TYPOWY
Białko	79,3%
Wilgotność	4,4%
Popiół	4,7%
Węglowodany (ogółem)	5,5%
Węglowodany (złożone)	nieobecne
Cukry (laktoza)	2,8%
Tłuszcze (ogółem)	5,7%
Tłuszcze nasycone (ogółem)	3,3%
Cholesterol (mg/100g)	204
Wartość energetyczna (cal)	369
Wartość energetyczna z tłuszczu całkowitego	53

SKŁADNIKI MINERALNE (mg / 100g)

Sód	1176
Wapń	294
Żelazo	8,3
Fosfor	491
Magnez	73
Potas	488
Jod	1,4

WITAMINY (mg / 100g)

Witamina B1	0,08
Witamina B2	0,95

SKŁAD AMINOKWASOWY (g / 100g białka)

Alanina	4,7
Arginina	2,7
Kwas asparaginowy	10,6
Cystyna	2,3
Kwas glutaminowy	17,2
Prolina	9,9
Glicyna	1,9
Histydyna	1,9
Izoleucyna	6,4
Leucyna	10,8
Lizyna	8,8
Metionina	2,0
Fenylalanina	3,3
Seryna	4,6
Treonina	6,9
Tryptofan	1,7
Tyrozyna	3,1
Walina	6,0

OPAKOWANIA

Worki wielowarstwowe z wkładką polietylenową, oddzielnie zamykane, zgrzewane, o wadze 20kg.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

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

DODATKOWE INFORMACJE

W celu uzyskania dodatkowych informacji prosimy kontaktować się z wyłącznym przedstawicielem firmy **PROLIANT** na rynku polskim, firmą INTER JJP