



Hvad kan vi gøre for jer?

Hos Kiranto Foods A/S sætter vi kunden i fokus. Igennem tæt samarbejde med vore kunder finder vi frem til de bedste løsninger til netop jeres produktionssystemer, og vi kommer gerne med bud på nye produkter med inspiration i fremtidens trends. Vores kernekompetence er, at vi har en bred teoretisk og praktisk viden om fødevarer og om fremstillingen af disse sammenholdt med en gennemgående og detaljeret viden om vort



sortiment. Igennem samarbejde med vore

En god recept fra arkivet Prisoptimeret kødpølse

Recept

Svinekød 10 % fedt	30,0 %
Oksekød 10 % fedt	10,0 %
Fedt	10,0 %
Is / vand	35,3 %
20060 Arcon®S sojaprotein	4,0 %
31002 Kartoffelmel	4,0 %
Salt / nitritsalt	2,3 %
53813 Ham Flavour 2002	1,0 %
512/13 Paprikachips, rød	1,0 %
402/06 Kreuterfee urter	1,0 %
119/00 Lyona (krydderier)	0,6 %
60123 Kiran-fos 60P	0,6 %
44285 Carminfarve, flydende	0,2 %



kunder opnår vi resultater og succes. Vi er lagerførende for vore kunder og kan derfor tilbyde dag til dag levering. Vores serviceniveau er højt, og vores fleksible blanderi kører på højtryk for at servicere alle vore kunder - store som små.

Så kontakt Kiranto Foods og hør hvad vi kan gøre for jer...



Proces

- 1) Arcon®S sojaprotein køres til en klumpfri gel sammen med 1/3 af is / vand. Herefter tilsættes hakket svinekød og oksekød, Kiran® Fos Plus, salt/nitritsalt og 1/3 mere is / vand.
- 2) Ved en farstemperatur på ca. 6°C tilsættes kartoffelmel og resten af vandet.
- 3) Der køres til en farstemperatur på ca. 10°C, hvorefter det hakkede fedt, krydderier, Hamflavour 2002, paprikachips, urter samt carminfarve tilsættes. Der køres til den ønskede formalingsgrad.

Tarme

Farsen fyldes i de ønskede tarme og lukkes med klips eller bindes. Hænges på kogestativ eller koges i kogekar.

Vejledende varmebehandling

De fyldte tarme koges til en kerntemperatur på 75° C og nedkøles herefter.

Ved at anvende Arcon®S sojaprotein er det muligt at nedbringe prisen på færdigvaren og samtidig opnå en rigtig god færdigvarekvalitet.

I DETTE NUMMER:

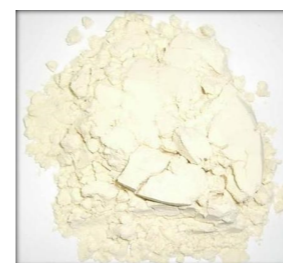
Funktionelle sojaproteiner	1
Nye produkter	2
Sojaproteiner i farsvarer	2
Sprøjtelage til høj tilvækst	3
Kaseinaterstatning	3
Alternative løsninger	3
Hvad kan vi gøre for jer?	4
Recept fra arkivet	4

Soja for fremtiden

Funktionelle sojaproteiner

Historisk har sojaproteiner været anvendt i produktion af levnedsmidler i mere end 40 år.

Hvor mælkeproduktet natriumkaseinat før var den dominerende ingrediens, bruges sojaprotein i dag i vid udstrækning, da omkostningerne herved er lavere. So-



japroteiner opdeles i 4 grundtyper: Fuldfed sojamel, affedt sojamel, sojaproteinkoncentrat og isolerede sojaproteiner. I kødindustrien anvendes i dag næsten udelukkende sojaproteinkoncentrat med 65-70 % protein.

Databladene på de mange forskellige typer sojaproteinkoncentrat, der udbydes, kan ved første øjekast virke meget ens. Men selvom proteinindholdet kun svinger med få %, så er det imidlertid ikke ensbetydende med, at proteinerne har samme egenskaber.

Derimod er det den teknologiske kvalitet af sojaproteinet, der er afgørende for, hvordan sojaproteinet fungerer i både produktion og færdigvarer. Og kvaliteten er dermed afgørende for, om man opnår den ønskede struktur, konsistens og stabilitet. Til f.eks. pølser og farsvarer vil man normalt foretrække et sojaprotein, der har høj gelstyrke i kombination med en god fedtemulgerende effekt, mens man til



leverpostej vil vælge sojaprotein, der ikke danner et meget fast produkt.

Ud over ingredienser til kødindustrien findes der også sojabaserede ingredienser til produktion af bl.a. surimi, proteinbarer til træning, proteinberigede drikkevarer og meget mere.

Hos Kiranto Foods forhandler vi sojaproteiner af meget høj kvalitet fra ADM, og med vores erfaring indenfor sojaproteiner kan vi hjælpe med at finde den type sojaprotein, der passer til netop jeres produkter.

PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Sojaproteiner er ikke bare sojaproteiner. Funktionaliteten er vigtig.
- Hos Kiranto Foods A/S er kunden i centrum.
- Høj tilvækst og billigere produkter betyder ikke nødvendigvis dårlig kvalitet.
- Kaseinaterstatning er muligt og kan i mange tilfælde give store besparelser.
- Nye produkter med sojaproteiner - der er masser af muligheder.

KIRANTO FOODS A/S

Know-what

Præcis viden om, *hvad* man kan.

Know-how

Praktisk viden om, *hvordan* tingene gøres på en bestemt måde.

Know-why

Viden om, *hvorfor* tingene gøres på en bestemt måde.

Nye produkter

Proteinberigede fødevarer vinder større og større indpas i bl.a. supermarkeder og træningscentre, da sundhed i højere og højere grad kædes sammen med et større proteinindtag og et øget indtag af fibre og fuldkorn.

For at imødekomme den store efterspørgsel på produkter med højt proteinindhold kan Kiranto Foods nu tilbyde 2 nye produkter, der kan hæve proteinindholdet i drikkevarer, supper og barer (müsli, chokolade osv.)

Clariso® er et isoleret sojaprotein, som kan tilføje drikkevarer et højere proteinindhold samtidig med at det ikke fælder ud. Clariso® er meget anvendeligt i bl.a. læskedrikke med / uden brus, saft og juiceprodukter. Det kan ligeledes anvendes som proteinkilde i proteinberiget drikkevand, som ses flere steder ligesom, Clariso® kan anvendes til at give supper et højere proteinind-



hold. Der er mange fordele ved at anvende Cleariso®. Produkterne er fuldt opløselige og kan bruges i klare drikkevarer, supper, læskedrikke og meget mere. De skal ikke homogeniseres og kræver ikke stabilisatorer. Desuden er produkterne varmem stabile og kan derfor bruges i mange produktionssystemer.

Textura® er teksturerede produkter der giver mulighed for nemt at tilføje protein, fibre, fuldkorn og andre næringsstoffer til forskellige produkter. Med Textura® kan man tilføje ny smag og tekstur og udvide den ernæringsmæssige værdi af produkterne. Textura® giver mange muligheder inden for bl.a. glutenfri løsninger, højt fiberindhold, højt proteinindhold, nye smagskombinationer og meget mere.



Kontakt Kiranto Foods A/S for yderligere information om disse spændende nye produkter...

Sojaproteiner i farsvarer

Sojaprotein er meget anvendt i produktion af farsvarer så som pølser, pålægspølser m.m. Der findes mange kvaliteter, og mange tror, at sojaprotein med 65-70 % protein er det samme, ligegyldigt hvilken producent, der laver det.

De sojaproteiner, som Kiranto Foods sælger er sikre at anvende, er af yderst høj kvalitet og med specifikke teknologiske egenskaber, alt efter hvilket produkt man vælger.

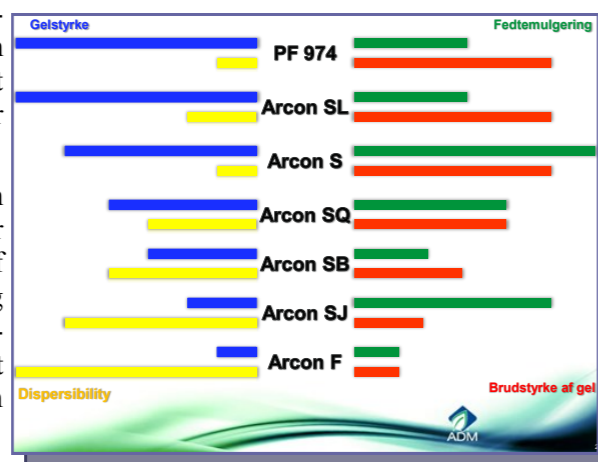
Tager man **Arcon®S** sojaprotein med et proteinindhold på 68 % får man et sojaproteinkoncentrat, som har et meget højt indhold af opløseligt protein med meget gode fedte-

mulgerende og geldannende egenskaber. Disse egenskaber er yderst anvendelige i farsprodukter med "normal" fedtprocent,

får man et produkt, hvor fedtemulgeringen er mindre i forhold til geldannelsen. Det betyder, at disse proteiner med fordel kan anvendes ved produkter med lavt fedtindhold og højt vandindhold. Som det kan ses i figuren, findes der mange forskellige typer sojaproteiner, som hver især har sine styrker.

Ud over anvendelse i farsvarer kan disse sojaproteiner også anvendes i vegetarprodukter som pølser, burgers m.m. og som kyllingeerstatningsprodukter i nuggets, kyllingeburgers og lignende.

Kontakt os for information om netop de sojaproteiner, der passer til jeres produkter.



og hvor emulgeringen har størst betydning for færdigvaren. Tager man derimod **Arcon®SL** med et proteinindhold på 67 %, og hvor emulgeringen har størst betydning for færdigvaren. Tager man derimod **Arcon®SL** med et proteinindhold på 67 %, og hvor emulgeringen har størst betydning for færdigvaren.

Sprøjtelage til høj tilvækst

Hvis du ønsker høj tilvækst i dine hel-muskelprodukter, kan en sprøjtelage med sojaprotein være løsningen. Ved at anvende en kombination af sojaprotein og andre ingredienser, er det muligt at producere kvalitetsprodukter med høj tilvækst og med højt udbytte.

Sojaprotein i sprøjtelage giver en viskøs blanding alt efter tilsætningsgrad, og vi anbefaler derfor, at man anvender omrøring under lagefremstilling. Men systemet er nemt at arbejde med, hvis man følger en simpel fremstillingsprocedure.

- 1) Opløs sojaprotein under omrøring i koldt vand - brug evt. en kombination af vand og is.
- 2) Tilsæt salt og nitritsalt under omrøring.
- 3) Tilsæt lageblanding under omrøring.



Som det ses på billedet så har vi også arbejdet med tilvækst i hele kyllinger...

Når lagen er fri for klumper og bundfald, kan den opbevares på køl indtil brug eller bruges med det samme. Inden brug, og gerne mens lagen bruges, anbefaler vi, at man omrører lagen kontinuerligt.

Hos Kiranto Foods har vi stor erfaring med at udarbejde lageblandinger til alle typer produkter, og vi har med stor succes arbejdet med høj tilvækst i produkter som svinekam, partyskinker og kalkunbryst og har fremvist produkter af god kvalitet og med rigtig gode udbytter.

Så kontakt Kiranto Foods hvis I ønsker at arbejde videre med produktion af kvalitetsprodukter, som både er smagfulde og prisoptimerede...

Kaseinaterstatning

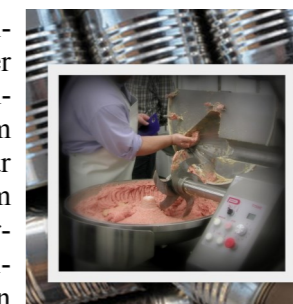
I industrien for farsvarer anvendes ofte natriumkaseinat som emulgator. Men da natriumkaseinat er et mælkeprodukt (allergen) og samtidig meget dyrt i anvendelse, efterspørger flere og flere alternative løsninger med samme funktionelle egenskaber som denne.

Hos Kiranto Foods har vi flere muligheder for at hjælpe vore kunder med udskiftning af natriumkaseinat med alternativer.

I farsvarer som pølser, pålægsprodukter m.m. er udskiftningen overvejende nem at gå til, idet vi har sojaproteiner, som funktionelt kan erstatte natriumkaseinat. F.eks. kan man anvende Arcon®S

eller Arcon®SL som tidligere beskrevet.

Ved produktion af konservesprodukter kræver udskiftningen



derimod en løsning, der er målrettet kundens produktionsudstyr, opskrifter, smagsprofil og ikke mindst viskositet på den pågældende fars. Dette er noget vi i samarbejde med kunden finder en løsning på. Og der vil ofte være store prisbesparelser i forhold til at anvende natriumkaseinat.

Alternative løsninger

Hvis man ønsker at arbejde uden vegetabiliske proteiner i farsvarer m.m., har Kiranto Foods også løsninger til dette.



Vi forhandler bl.a. animalske proteiner af meget høj kvalitet til kødprodukter. Vi har proteiner der gelerer 1:20 vand og emulgerer vand og fedt 1:20:20, hvilket

gør dem til meget højfunktionelle ingredienser. Udover den effektive gelerings- og emulgerings-evne, som disse proteiner har, tilfører de også en meget kraftig forbedring af konsistensen både i varmebehandlede og ikke varmebehandlede produkter. Og i kombination med andre funktionelle ingredienser, hjælpestoffer og tilsætningsstoffer, kan vi hos Kiranto Foods skræddersy lige netop den blanding, der passer til jeres produkter. Med eller uden sojaprotein.