



Fagseminar 2013 - opsummering -

Den 4. april 2013 afholdte Kiranto Foods fagseminar med fokus på produktoptimering.

Seminaret var bygget op omkring anvendelse af sojaproteiner i produktionen af fødevarer. Sammenholdt med smagsoptimering, farsfremstilling og slutteligt gennemgang og smagning af optimerede produkter, kom vi på seminaret hele vejen rundt om produktoptimering.



Hovedpunkterne i fagseminaret:

- Sojaproteiner er ikke bare sojaproteiner. Kiranto Foods har en bred vifte af sojaproteiner til specifikke formål som bl.a. emulgerede farser, injicerede produkter osv.
- ADM's sojaproteiner udmærker sig ved høj funktionalitet, høj kvalitet og høj sikkerhed.
- Man kan uden problemer lave vel-smagende produkter med høj optimeringsgrad. Smagstilsætning er nøglen!
- Ved hjælp af f.eks. gærekstrakter, HVP, aroma og krydderier er det muligt at lave gode produkter selv om kødprocenten er nedjusteret.

Vi vil gerne takke alle deltagerne på fagseminaret for en spændende og lærerig dag i godt selskab!

En god recept fra arkivet Bratwurst gourmet - Grovhakket pølse

Recept

Svinekød 10 % fedt 65 kg
 Snitter 45 % fedt 35 kg

Vakuumsalt 1,8 kg
 157/07 Bratwurst Gourmet 0,4 kg
 916/00 Rosalin 0,2 kg
 60126 Kiran® Fos plus 0,6 kg
 409/00 Superba 0,1 kg

Proces

- 1) Råvarerne hakkes på 3-5 mm hulske alt efter hvor grov pølsen skal være
- 2) De hakkede råvarer nedkøles til omkring 0° C inden kørsel
- 3) Det hakkede kød mixes med salt og Kiran-fos plus i enten hurtighakker (med blandefunktion) eller i mixer.
- 4) Efter ca. 1 minut tilsættes resten af ingredienserne og der køres indtil alle ingredienser er jævnt fordelt
- 5) Hvis der køres på hurtighakker kan der evt. køres 1 omgang med knivene for at samle farsen. Dette er dog ikke strengt nødvendigt

Tarme

Den færdige fars fyldes i lammetarme (24 / 26 mm) eller svinetarme (28 / 30 mm).

Vejledende varmebehandling

Tørring v/70°C 25 min.
 Røgning v/70°C 25 min.
 Varmebehandling v/80°C 15 min.
 Køling (rindende vand) 15 min.
 Opbevares ved <5°C.



I DETTE NUMMER:

Optimisme	1
Kiran® Bouillon	1
Frutarom nyheder	2
Nye gærekstrakter	2
Nye retninger	3
Glutenfri krummer	3
Beef protein	3
Fagseminar 2013	4
En recept fra arkivet	4

Nyheder

Optimisme

Fødevareindustrien er inde i en rivende udvikling. I takt med at finanskrisen er ved at miste sit tag i Danmark, øges interessen for spændende nye produkter indenfor food service, dagligvarehandlen osv. Men der er dog stadig stor fokus på pris og på den rigtige kvalitet i forhold til prisen. Der er altså

både fokus på spændende nye smage og



samtidig på funktionelle ingredienser, der kan gøre produkterne stabile og sikre, samtidig med at økonomien holdes

på et acceptabelt niveau. Læg dertil nye lovgivninger, fokus på allergener, økologi og dyrevelfærd - og du har et godt grundlag for optimisme ift. udviklingen i fødevarer-Danmark.

Denne udgave af FOKUS handler om nyheder fra Kiranto Foods A/S og vores leverandører.

Kiran® Bouillon

Kiranto Foods lancerer nu en ny række bouilloner baseret på bl.a. gærekstrakter og fond. Fælles for de nye typer bouillon er, at de har en fyldig og kraftig smag og samtidig ikke indeholder E-numre. I første omgang har vi udviklet 4 nye smagsvarianter men vi arbejder løbende på nye varianter.



Kiran® Bouillon And

* Perfekt til vildt og andesauce

Kiran® Bouillon Fjerkræ

* Et smagsløft til fjerkræprodukter

Kiran® Bouillon Beef

* En kraftfuld base til bl.a. saucer, færdigretter og oksekødsprodukter

Kiran® Bouillon Grønsag

* Klassisk grøntsagsbouillon

Kontakt os for information om disse spændende nye bouilloner. Vi sender naturligvis gerne en prøve.

PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Grund til optimisme i fødevarer-Danmark
- Kiran® Bouillon - nye bouilloner baseret på gærekstrakter og uden E-numre
- Spændende nyheder indenfor smag og funktionalitet
- Animalske proteiner - oksekødsvarianter
- Glutenfri krummer giver flere muligheder
- Opsamling af de vigtigste punkter fra fagseminar 2013

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.

Nyheder fra Frutarom / Gewürzmüller

Grillsæson betyder masser af krydrede bøffer og kød på grillen. I år har Gewürzmüller udviklet 2 nye færdige marinader, der passer perfekt til den varme sommer.

481411850.001 LEVANT WÜRZMARINADE OG er en krydret marinade som bedst kan karakteriseres som en hyldest til retten falafel der stammer fra Levant regionen. Krydret med bl.a. spidskommen, hvidløg og persille.



481411860.001 MASALA WÜRZMARINADE OG er en indisk inspireret marinade som er tilpasset den europæiske smag. En bund af tomat krydret med bl.a. kardemomme, peber, kokosnød og ingefær giver en frisk og dyb smag af det sydøst-indiske køkken.

Kontakt os for prøver af disse nye spændene marinader!

Nye gærekstrakter

DSM lancerer flere nye typer gærekstrakter velegnet til bl.a. kød, snacks og supper. **Maxagusto™** er en ny type gærekstrakter som kombinerer gærekstrakter med aromaen og smagen fra det traditionelle køkken. Aromaen og smagen fra friske stegte hvidløg indkapsles i **Maxagusto™ G-28** og giver med meget lav dosering en unik smag af stegt hvidløg, som kan bruges enten som en direkte smagsgivende ingrediens eller som base i et produkt, hvor hvidløg spiller en vigtig rolle i grundsmagen. **Maxagusto™ O-31** har en fantastisk dyb smag af stegt løg og **Maxagusto™ S-99**



har en blændende allround smag af stegte / ristede krydderier.

Af andre nyheder fra DSM kan nævnes deres nye serie af aromaer. Blandt flere kan nævnes **Maxavor® White Meat YE** med smag af fond og toner af ristet og braiseret hvidt kød. **Maxavor® Chicken YE Roast** med smag af stegt kylling og **Maxavor® Dark Roast YE** som har en klassisk mørk grillet smag.

Kontakt os gerne for mere information, prøver og forslag til brug i netop jeres produkter.

Marinader uden E621

Gewürzmüller har i år ændret flere af deres marinader i standardsortimentet. Efter stigende ønske fra kunder er MSG (E621) fjernet fra marinaderne. Brugen af krydderiekstrakter og hydrolyseret vegetabilsk protein sikrer dog at kvaliteten og smagen af marinaderne fremstår helt som før. Kontakt os gerne for mere information.

BITEC Starterkulturer fra Gewürzmüller er kendetegnet ved meget høj kvalitet og fantastiske fermenterings- og aromadannende egenskaber. I løbet af i år vil deres sortiment blive strømlinet med ændringer i navnene og nyt logo. Men eneste forskel fra tidligere produkter er, at Bitec starterkulturer nu er mere sikre takket være en ny teknologi, der gør det muligt at analysere de mikrobiologiske data endnu bedre. Det betyder velkendte og nye starterkulturer med endnu højere sikkerhed og høj kvalitet i skøn forening.



Salatdressing

Gewürzmüller har udviklet en grundblanding til salatdressinger, der gør det muligt at skræddersy en dressing lige efter Jeres ønsker. Denne skal blot blandes med vand / olie / creme fraiche osv. og kan derefter krydres lige efter jeres ønsker. **UNIVERSAL SALATDRESSING TROCKEN OG** har varenummer **481414190.0001**.

ORIGANOX™ WS-T er et nyt produkt i serien af antioxidanter med stabiliserende egenskaber i kødprodukter fra Frutarom. Nogle af fordelene ved **ORIGANOX™ WS-T** er fuld opløselighed ved alle temperaturer, ingen allergener eller tilsætningsstoffer, neutral smag, farve-

løs og fantastiske antioxidative- samt farvestabiliserende egenskaber. Læg dertil lav dosering og mulighed for anvendelse i de fleste typer produkter.

Kontakt os gerne for mere information og prøver.

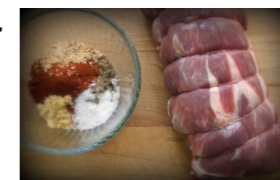
Nye retninger

Der er hele tiden behov for udvikling af et produktsortiment. Men med vores hastigt ændrende samfund kan det være svært at finde den rigtige retning at gå.

Ifølge PEJ gruppen, der kort kan beskrives som trendforskere / fremtidsforskere, vil der i årene fremover især være fokus på modpolerne convenience og originale produkter / autentiske produkter. Disse har mange underkategorier som bevæger sig mellem individet og fællesskabet. Men underordnet om man satser på en af disse trends eller ønsker et mere bredt fokus, så er det ifølge PEJ gruppen meget vigtigt at man tager stilling og arbejder efter en bevidst strategi

for hvilken profil man ønsker at kommunikere ud til forbrugerne. Men de 2 modpoler udelukker ikke hinanden.

Eksempler på nye produkter indenfor kategorien **autentiske produkter** kunne være sous-vide kogte hele kødstykker så som oksesteg, svinekam, nakkefilet mm. Med det rigtige mix af krydderier, marinader osv. er det muligt at skabe resultater, der ligger meget tæt op af de produkter som mange husker fra mors kød-



gryder. Nye typer kunne være pulled pork som på få år er blevet en klassiker som findes i mange varianter i butikkerne.

Eksempler på nye produkter indenfor kategorien **convenience** kunne være "single dish" produkter hvor et samlet måltid til 1 person eller dele som en hakkebøf, kyllingefilet mm. er pakket for sig selv. Desuden er der også meget, der tyder på at "ready to cook" begrebet vinder frem, da forbrugerne gerne vil sætte deres fingeraftryk på den færdigproducerede ret.

Vi har mange ideer til nye produkter og hjælper gerne med at udvikle jeres næste succes!

Glutenfri krummer

Vi kan levere en lang række ekstruderede krummer til panering, som ikke indeholder gluten. Med et voksende fokus på cøliaki stilles der større krav til glutenfri produkter, som overholder kravene og samtidig er smagfulde, funktionelle og nyskabende.

Der er mange muligheder baseret på ris, majs og kartoffel, som har de samme, og

ofte bedre egenskaber i forhold til sprødhed ved forskellige tilberedningsmetoder. Produkterne fås i alle tænkelige former og størrelser og giver derved mange nye muligheder for at få produkterne til at skille sig ud. Ud over glutenfri krummer leverer vi også mange andre produkter af høj kvalitet. Blandt andet



økologiske krummer, battermixes, krummer med smag og meget mere.

Hvis du vil vide mere

om de mange muligheder indenfor krummer og panering, så kigger vi gerne ud og fortæller om mulighederne.

Beef protein

Vi introducere nu 2 nye typer oksekødsprotein, der giver nye muligheder for vandbinding og emulgering i oksekødsprodukter som f.eks. burger, kebab, kødboller, spegepølser og meget mere. **CAPremium Beef 95** har et proteinindhold på ca. 95-99%, gelerer vand 1:15 og emulgerer vand og fedt 1:15:15 hvilket gør dem til meget højfunktionelle proteiner. Udover den effektive gelerings- og emulgeringsevne, som disse proteiner har, så opleves også en kraftig forbedring i konsistensen af både varmebehandlede og ikke varmebehandlede produkter rent legalitetsmæssigt.

CAP Beef 90 er et dehydreret animalsk protein med en vandbindingssevne på 1:5.

CAP Beef 90 indeholder ca. 85 % protein og anbefales bl.a. til emulgerede produkter, burger, kebab mm. hvor vandbinding er et vigtigt parameter. Kontakt os for prøver og information om disse spændende nye produkter.

