

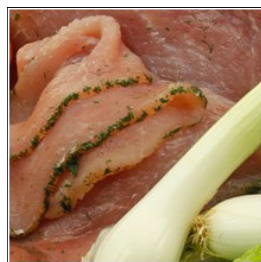
Det Kan Vi

Soyaproteiner	Krydderier	Æggepulver
Carrageenan	<i>Know-how</i> Proteiner	Mælkepulver Gærekstrakter
Aromaer <i>Kundeservice</i>		
Starterkultur	Battermix	Texturater
Naturlige Farver	Ekstrakter	<i>Vejledning</i>
Saltlageblandinger	<i>Produktudvikling</i> HVP	Hjælpestofblandinger
Krydderiblandinger	Færdigblandinger	Maltekstrakt
Elastiske kødnet <i>Fleksibilitet</i>		
Bouilloner	Flydende Røg	Økologiske krydderier
Økologiske blandinger	<i>Leveringssikkerhed</i> Marinader	Krydderurter
Svampe		

En God Recept Fra Arkivet Gravad Skinke

Gravad skinke er super magert og vel-smagende. Velegnet til pålæg, tapas, forretter og meget mere. Skinkekød når det er bedst.

Råvaren til gravad skinke er skinkeinderlår uden skjold. Afpudset for blodåre, sener, fedt og brusk.



Processen er simpel, men kræver tid.

Saltning
Dræn
Kryddring
Modning

Saltning

Inderlårerne tørsaltes med en blanding af 3 % vacuumsalt og 1 % nitratsalt af inderlårernes vægt.

Saltet gnides godt ind i musklerne. De saltede skinkemuskler ligges i kar/kasse og stilles i kølerum.

Dræn

De saltede skinker drænes i 5-6 døgn.

Kryddring

De saltede og drænedede inderlår gnides med et dækkende lag brun farin og kryddres med 529/03 Dildspidser, så hele musklen er dækket.

Pakning

Skinkemuskler vacuumpakkes enkeltvis og modnes i 8-10 dage ved kølerumtemperatur.

Opbevaring

Vacuumpakket på køl.

Produktet bliver ikke varmebehandlet, derfor er det ekstra vigtigt at råvaren er af god hygiejnisk kvalitet, og at der generelt er en god hygiejne under fremstillingen.

Velbekomme!

Kiranto Foods A/S
Rugmarken 40
3520 Farum

Telefon 4495 4742
Fax: 4495 8674
E-mail: KF@kiranto.dk

Besøg vores web side
kiranto.dk

I DETTE NUMMER:

Carrageenan	2
Vepro	2
Sativa	3
Animalsk Protein	3
Fosfater	3
Det Kan Vi	4
Gravad skinke	4

Funktionelle Ingredienser

Sojaproteiner

Historisk set har sojaproteiner været anvendt i kødprodukter i mere end 40 år.

Tidligere var mælkeproduktet, natriumkaseinat, den dominerende ingrediens, når der var behov for fedtemulgerende egenskaber. Det anvendes stadig i visse produkter, men hvor det er muligt, anvendes sojaproteiner af omkostningsmæssige grunde.

Sojaproteiner opdeles i fire grundtyper: Fuldfed

sojamel, affedt sojamel, sojaproteinkoncentrat og isoleret sojaprotein. I dag anvendes næsten udelukkende sojaproteinkoncentrater (65-70 % protein) i kødindustrien.

SOJAPROTEINKONCENTRATERS EGENSKABER

Når man studerer databladene for de forskellige produkter, der udbydes, ser de mere eller mindre ens ud for de kemiske analysers vedkommende, men det er faktisk ikke

væsentligt om der er et par procent mere eller mindre protein i et produkt.

Derimod er den teknologiske kvalitet af proteinet uhyre vigtig, fordi det er denne kvalitet, der er afgørende for, hvordan sojaproteinet virker i en færdigvare og om det bidrager til at give den ønskede struktur/konsistens/stabilitet.

På grafen er vist forskellige egenskaber for udvalgte sojaproteiner, der alle har 65-70 % protein med en enkelt undtagelse, som er ProFam 974 med ca. 90 % protein.

Til f.eks. pølser vil man normalt foretrække et sojaprotein, der har en høj gelstyrke i kombination med en god fedtemulgerende effekt, mens man til f.eks. leverpostej vil vælge et sojaprotein, der ikke danner et meget fast produkt.



PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Semi-raffineret carrageenan
- Tørret svineblod til blodpølse
- Nyhed - Sativa
- Animalsk protein til spegepølser
- Difosfater ideelle til farsvarer

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.

Carrageenan

Carrageenan har mange anvendelsesmuligheder både i food og non-food sektoren. Vi fokuserer her på de egenskaber, der har betydning i kød-, fjerkræ- og visse fiskeprodukter.

Forskellige typer

Der findes 3 typer carrageenan: Kappa, Iota og Lambda. De har forskellige egenskaber som vist i tabellen i oversigten.

Det er Kappa-typen, som primært anvendes i de levnedsmidler, vi har nævnt, og de andre typers egenskaber skal ikke yderligere kommenteres her.

Der er to kvaliteter Kappa carrageenan, raffineret carrageenan (E407) og semi-raffineret carrageenan (E407a).

E 407

Den raffinerede Kappa carrageenan er fuldt opløselig ved temperaturer over 68 °C, og gelen, der dannes ved afkøling, er klar og fast. Der tilblendes altid en vis mængde kaliumklorid, samt eventuelt gums, der har en synergistisk effekt med carrageenan. Endelig standardisering sker typisk med sukker, så de kommercielt tilgængelige produkter er altså alle blandinger.

E 407a

Fremstilling af det semi-raffinerede produkt er mere enkel og dermed billigere. I modsætning til E407 giver E407a ikke en klar gel, men det er uden betydning i mange anvendelser.

Praktisk anvendelse

Da carrageenan geler har en dårlig stabilitet ved frysning og efterfølgende optøning, frarådes anvendelse i produkter, der fryses eller måske nedfryses af forbrugeren.

Den mest interessante anvendelse er i konserver og i kogte saltede produkter, idet den teknologiske effekt først opnås ved kogning.

I denne type produkter er E407a et yderst velegnet og økonomisk interessant alternativ til E407.



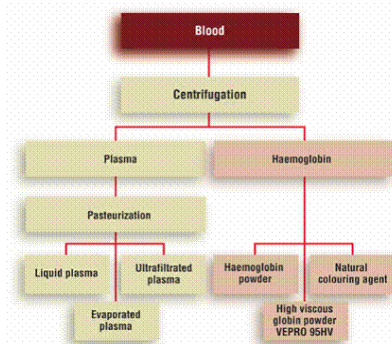
Type	Molekyle vægt	Gel styrke	Viskositet	Synerese	Elasticitet
Kappa	Lav	Høj	Lav	Høj	Lav
Iota	Medium	Medium	Medium	Medium	Medium
Lambda	Høj	Ingen gel	Høj	Lav	Høj

Veprø®

Veprø® ingredienser er naturlige animalske proteiner, der er udviklet til anvendelse i kødprodukter.

Veprø® ingredienserne udmærker sig ved:

- Ingen E-numre
- Fri for allergener
- Let at anvende
- Kollagenfri
- Højt proteinindhold



Råvaren til Veprø® ingredienserne er svineblod.

Blodet deles i plasma og hæmoglobin ved centrifugering.

Efterfølgende processer giver ingredienserne deres unikke egenskaber.



Veprø® 75 PSC

Forbedrer ”knækket” i pølser
Géler 1:10 (Veprø:vand)



Veprø® 95 HV

Emulgerer fedt og vand koldt
1:7:7 (Veprø:vand:fedt)



Veprø® 70 col

Forbedrer kødfarven i f.eks. spegepølser



Veprø® 95 PHF

Tørret blod til blodpølse, let at håndtere



Veprø® 70 HLM

Vandopløselig kødaroma til f.eks. skinker

Sativa - Ny Funktionel Ingrediens

Kiranto Foods kan nu præsentere en ny funktionel ingrediens i vores sortiment - Sativa.

Sativa er 100 % naturlig, allergen-fri og vegetabilsk.

Processen med at ekstrudere og mikroformale giver Sativa en unik funktionalitet.

Sativa er koldtkvældende og har en god evne til at binde vand og fedt.

Sativa er velegnet til

Produkter inden for svinekød, oksekød, fjerkræ og fisk.

Kogte produkter

Pølser, kogepølser og dåsevarer.

Færdigretter

Frostvarer, dåsevarer, sauce mv.

Supper

UHT, dåser, frost, dehydrerede mv.

Egenskaber

Geleringstemp. 69°C

Vand-og fedtbinding ved 20°C - 85°C

Gelerer efter varmebehandling

Stabil overfor varmepåvirkning

Lys farve

Ved kombination med funktionelle proteiner, forbedres emulgering og stabilitet.



CAProteins® - Animalske Proteiner

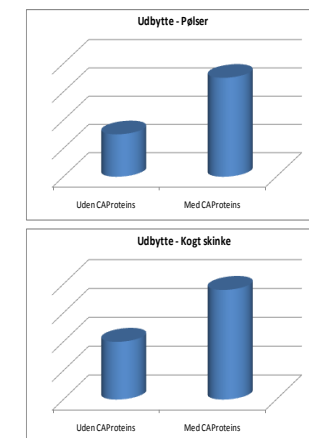


CAProteins® er varebetegnelsen for et udvalg af animalske svineproteiner til kødprodukter.

CAProteins® anvendes med fordel i:

Emulgerede produkter: Hot dog pølser, frankfurter, kødpølse, dåsevarer mv.

Tørrede produkter: Spegepølser, salami, chorizo, pepperoni mv.



Kogte produkter: Skinker, hamburgerryg, rullepølse, pizzaskinke mv. CAProteins® gelerer vand op til 1:30, og emulgerer vand og fedt op til 1:30:30, hvilket gør dem til absolutte højfunktionelle ingredienser, som øger udbyttet i færdigvaren betydeligt.

Udover den meget effektive gelering - og emulgeringsevne CAProteins® har, tilføje de også en meget kraftig forbedring af konsistensen selv i produkter, der ikke varmebehandles.

Fosfater

Fosfater må anvendes i en lang række levnedsmidler og typisk i en dosering på op til 5 g/kg. Grænsen ifølge Positivlisten er højere, idet begrænsningen på f.eks. 5 g/kg er relateret til et fosfatprodukts analytiske indhold af fosforoxid, P₂O₅.

Den teknologiske effekt af fosfater i kombination med salt er, at de aktiverer kødets proteiner.

I hele saltede kødstykker betyder det forbedret vandbinding og i farsvarer, at fedt emulgeres mere effektivt i kombination med en øget vandbinding.

I kødprodukter kan anvendelsen typisk deles op i 2 grupper, farsvarer og hele saltede kødstykker.

FARSVARER

Fremstilling af farsvarer er en meget hurtig proces, så det er væsentligt, at fosfatproduktet også aktiverer kødproteinerne hurtigt.

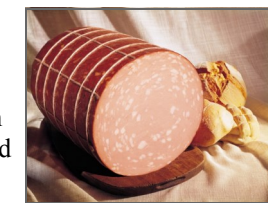
Denne egenskab har difosfaterne (E450), der virker umiddelbart aktiverende. Opløseligheden er ganske vist mindre end for tripolyfosfater, men det er uden betydning i farsvarer.

Eksempler er det pH-neutrale Kiran-Fos 50 P og Kiran-Fos 60 P, der har et højere pH med deraf følgende højere aktiveringsgrad.

SALTEDE KØDVARER

Til saltlager er opløseligheden af

fosfater væsentlig, og polyfosfater er derfor det rigtige valg. De virker ikke så hurtigt, men der er også længere tid til rådighed til, at den nødvendige aktivering sker.



Et højt pH giver en kraftigere aktivering af proteinerne, så natriumtripolyfosfat kan umiddelbart være et naturligt valg. Der kan dog være visse problemer ved at arbejde med et meget højt pH (9,6), som f.eks. mere langsom og ufuldstændig farvedannelse samt negativ påvirkning af smag og konsistens.

Derfor anvendes ofte andre fosfater i kombination med natriumtripolyfosfat.

Eksempler er Kiran-Cure LF 70 (pH 8,2) og Kiran-Cure LF 80 (pH 9,0).