

## Ny Medarbejder

Kiranto Foods har pr. 1. juni 2012 ansat Thomas Lyk som salgskonsulent. Thomas skal indgå som en del af vores salgs- og kundeservice team.



Thomas har stor erfaring med produktudvikling og ingredienser til fødevarerindustrien, og han vil styrke vores strategi med et tæt og fagligt samarbejde med vore kunder.

Thomas er uddannet pølsemaker, laborant samt akademiuddannet i ledelse, og har over 12 års erfaring indenfor fødevarerbranchen.

Thomas kan kontaktes på tl@kiranto.dk og på telefon +45 21 30 13 13

## En God Recept Fra Arkivet Tørret Skinke Med Sydlandsk Flavour

### Råvarer

Skinke, yder- eller inderlår

Ingredienser pr. kg. kødråvarer

40 g Nitritsalt/salt

12 g Siliana (197/99)

0,25 g Bitec RP-3

Klargøring af materiale

- 1) Der bør kun anvendes kød med max. pH 5,8.
- 2) For at forbedre dræningsprocessen, bør kødet først fryses ned i 2-3 dage.
- 3) Før saltningsprocessen startes skal råvaretemperaturen ligge på 0-2° C.

### Produktion

- 1) Gnub alle ingredienserne ind i overfladen af kødet.
- 2) Kødstykkerne lægges i en bakke eller vogn, tæt pakket eller vakuumpakket. Kødet hensættes ved 4° C i 2 uger. Vendes efter 1 uge.
- 3) Kødet hænges op eller lægges på net og drænes i 6 dage ved 4° C.
- 4) Kødet lægges i pres i 4-5 dage ved 4° C.
- 5) Kødet tørres ved 30-34° C til centrumstemperatur på 28° C, og derefter røges til ønsket farve.
- 6) Der tørres videre ved 10-14° C og 75-80 % fugtighed til ønsket vægttab.



Kiranto Foods A/S  
Rugmarken 40  
3520 Farum

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

Besøg vores webside  
kiranto.dk

### I DETTE NUMMER:

Smag til din bouillon	2
Vidste du - Glutaminat	2
Saltreduktion	3
Økologi	3
Ny medarbejder	4
En god recept - arkivet	4

## Naturligt?

### Hvad er Clean Label?

Et af de mere aktuelle emner i fødevarerindustrien lige nu er Clean Label, men hvor mange af os forstår hvad Clean Label er? For at svare på dette spørgsmål må vi vende os mod vore forbrugere, for Clean Label er ikke en stationær betegnelse, men en dynamisk betegnelse, der flytter sig med forbrugernes opfattelse og flytter sig fra produkttype til produkttype. Eksempelvis er et økologisk produkt lig med Clean Label for nogle forbrugere, men bestemt ikke for alle. Først må vi altså konkludere at Clean Label ikke har en klar definition. Clean Label er nok mere et krav fra



vore forbrugere om gennemsigtighed og klar information end om en specifik definition. Visse betegnelser er mere eller mindre forbundet til Clean Label, og som producent må man tage hensyn til disse.

Mange vælger i dag at Google de ting, de ikke forstår for dermed at skaffe sig viden, men det er desværre ikke alt på nettet, der er seriøs information. Meget er præget af forudfattede meninger om fødevarerindustrien. Det er derfor en betydelig og udfordrende opgave for de enkelte virksomheder at informere om produkternes

*Negative ord i forbindelse med Clean Label:*

- kemiske betegnelser
- betegnelser, der lyder kunstige
- råvarer, der er meget forarbejdede

*Positive ord i forbindelse med Clean Label:*

- Naturlig
- lav forarbejdningsgrad (ren)
- uden konserveringsmidler
- fri for tilsætningsstoffer



specielle egenskaber uden at blive angrebet af bedrevidende grupper i det offentlige rum.

### PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Definitionen af Clean Label er ikke entydig
- Smagen forstærkes af smagsgivende ingredienser - ligesom i køkkenet
- Gærrestrakt er udskældt - men tomater er værre
- Økologi - er det vejen for jer?
- Kiranto Foods A/S har ansat ny medarbejder

## 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.

## Smag Til Din Bouillon:

Der er mange måder at give dit produkt ekstra smag på. Det lille pift som gør en forskel. Hjemme ved kødgryderne anvender forbrugere med glæde en bouillonterning for at afrunde smagen. Som fødevarerproducenter bliver vi holdt op på det, vi tilsætter, og derfor er det også vigtigt, at vi kender vore forbrugere og ved, hvad vi kan tilsætte som den ekstra smag/ det lille pift til vore produkter, og som vore kunder vil acceptere. Kiranto Foods A/S har en bred vifte af smagsgivende ingredienser. Vælg lige det, der passer bedst til dit produkt.

### Fond og kodekstrakt:

Vores leverandør Henningsen Nederland producerer dehydrerede kødprodukter og fond. Produktionen forgår lige som derhjemme, når man koger et stykke kød i en gryde bare i en større målstok og mere standardiseret. Både det færdige kogte kød og den færdige fond tørres ved spray- eller lufttørring. Vi kan levere forskellige kylling-, okse-, svin-, lam-, kalv-, kalkun- og andefond, samt tørret kød i forskellige kvaliteter.

### Gærekstrakter:

Gærekstrakter produceres ud fra gær bagegær eller ølgær. Gæren bliver inaktiveret med en hurtig varmbehandling, hvorefter der

sker en nedbrydning af gærens proteiner med enten gærens egne enzymer eller tilsatte enzymer. De ikke vandopløselige dele af gæren fjernes, og gærekstrakten kan koncentreret til sirup eller tørres til pulver. Der findes mange forskellige typer af gærekstrakter, som bidrager til henholdsvis basis bouillonsmag (Gistex), en bestemt smagsretning (Plantex, Maxavor) eller en smagsafrundende effekt (Maxarome). Gærekstrakterne kan levere grundstenene til supper, saucer, færdigretter og bouilloner.

### HVP:



Hydrolyserede vegetabiliske proteiner (HVP) er protein fra planter (soja, majs, hvede eller solsikke), der omdannes ved enten en enzymatisk proces eller med anvendelse af syre, således at aminosyrerne frigives. HVP har været en naturlig del af vore fødevarer i mere end 100 år, og anvendes ofte i bouillonterninger. HVP giver ganske enkelt en grundlæggende bouillonsmag i lighed med nogle typer gærekstrakter. Exter 301CL er et eksempel på en HVP uden E-numre og allergener og er tilladt til veganere. Den giver en grundlæggende kødsmag. Der findes også HVP, der fremhæver smagen af skaldyr, fisk og grøntsager. EXTER har mange års erfaring med produktion af HVP, og vi kan i samarbejde med jer finde den helt rigtige smagsretning.

skær en nedbrydning af gærens proteiner med enten gærens egne enzymer eller tilsatte enzymer. De ikke vandopløselige dele af gæren fjernes, og gærekstrakten kan koncentreret til sirup eller tørres til pulver. Der findes mange forskellige typer af gærekstrakter, som bidrager til henholdsvis basis bouillonsmag (Gistex), en bestemt smagsretning (Plantex, Maxavor) eller en smagsafrundende effekt (Maxarome). Gærekstrakterne kan levere grundstenene til supper, saucer, færdigretter og bouilloner.

### Sojasauce:

Sojasauce produceres, som navnet lyder, af soja. Sojasauce kan enten produceres ved en naturlig fermentering (japansk sojasauce), men også ved en enzymatisk- eller syrenedbrydning af sojabønnen. Sojasauce anvendes i udtrakt grad i det asiatiske køkken og er for asiaterne en helt uundværlig ingrediens, som salt er det for europæerne. Sojasauce hører også til HVP gruppen, men for mange forbrugere er det en mere "naturlig ingrediens". Vi har forskellige typer af sojasauce i vort sortiment.

### Naturlig aroma:

Naturlig aroma findes i utallige varianter. Nogen forbrugere forbinder naturlig aroma med et mere naturligt produkt end de andre fornævnte produkter. Naturlige aromaer findes i mange forskellige smagsretninger. Som betingelse, for at de kan betegnes naturlige, skal de produceres ved en traditionel proces, og at de er produceret ud fra fødevarer ingredienser. Exter har udviklet 5 spændende naturlige aromaer med smag af stegt oksekød, stegt kylling, stegt svinekød, kogt kylling og grøntsagsmag. Alle 5 er selvfølgelig uden smagsforstærkere, og de første 3 er desuden uden allergener. En del gærekstrakter kan valgfrit deklareres som naturlige aromaer eller gærekstrakter efter eget ønske.



## Vidste du?

Glutaminat er en af de 20 naturlige aminosyrer, der bruges til opbygning af proteiner. Mange tror, at gærekstrakter har et meget højt indhold af glutaminat, men det er ikke tilfældet. Kun ca. 5 % af en gærekstrakt er glutaminat. Hvis man samtidig tager højde for doseringen af gærekstrakterne i det endelige produktet, vil glutami-

Fødevarer	Tilgængelig glutaminat (mg/100 g)
Kylling	22
Emmentaler ost	308
Tomater	246
Grønne bønner	106
Champignon	42
Bouillon på basis af gærekstrakter	40

natindholdet være mindre end 50 mg/100 g. Sammenlignet med andre fødevarer som f.eks. tomater, svampe og ost er indtaget af glutaminat fra gærekstrakter meget lavt.

## Saltreduktion

Salt er som bekendt natriumklorid (NaCl). Når man snakker om saltreduktion er det natrium ionen (Na<sup>+</sup>), der sundhedsmæssigt er fokus på (for nærmere information kan "fokus på" saltreduktion fra januar 2007 rekvireres). 1 g Na<sup>+</sup> svarer til 2,5 g NaCl. Kilde til natrium i kødprodukter er:



For at ernæringsanprisen et produkt som saltreduceret skal indholdet af natrium nedsættes med mindst 25 % i forhold til et tilsvarende traditionelt produkt (EUROPA-PARLAMENTETS OG RÅDES FORORDNING (EF) Nr. 1924/2006, af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer). Natriumindholdet kan reduceres på forskellige måder i kødprodukter:

- ◆ Kødet selv (indeholder ca. 0,08 %)
- ◆ Konserverende forbindelser, f.eks. natriumlaktat
- ◆ Tilsætningsstoffer, f.eks. natriumfosfater
- ◆ Tilsat salt
- ◆ Bruges natriumlaktat i produktet, kan det skiftes ud med kaliumlaktat
- ◆ Anvendes natriumfosfater kan disse erstattes med kaliumfosfater
- ◆ NaCl kan reduceres ved anvendelse af gærekstrakter, kaliumklorid (KCl) og sukker samt justering af krydderier mm.

Kalium har dog en vis bitter smag, og derfor kan KCl ikke tilsættes i for høj mængde. Størstedelen af befolkningen kan smage den bitre smag fra kalium ved omkring 3 g kalium pr. kg fødevarer, hvilket svarer til ca. 6 g KCl.

Gærekstrakter har et naturligt indhold af aminosyrer og nucleotider, som bidrager med en smagsgivende og smagsafrundende effekt. Gærekstrakter har endvidere en synergistisk effekt med salt. Gærekstrakter er derfor ideelle til anvendelse i produkter, som ønskes saltreduceret, fordi de fremhæver den salte smag fra NaCl og dækker over den bitre smag fra KCl.

Ved alle ændringer i salttilsætning anbefales at udføre holdbarhedsforsøg.

Vi hjælper gerne med at udarbejde forskellige smagsmæssige forslag til saltreduktion i netop jeres produkter.



## Økologi - mulighederne er mange

Som fagfolk og forbrugere opfordres vi fra mange sider til at vælge den økologiske vej. Men hvad står det røde Ø i virkeligheden for? Er økologi lig med landbrug med hest og plov, eller er der andre, og mere interessante muligheder i den fremadstormende økologiske tankegang?

Og kan I som producenter af fødevarer drage fordel af den store økologiske interesse?

Økologi er ensbetydende med bæredygtighed. Kort fortalt lægges der meget stor vægt på natur- og miljøbeskyttelse, dyrevelfærd og fødevarer kvalitet.

Men der er ikke tale om et gammeldags landbrug, hvor alt foregår manuelt. Økologiske producenter er i dag mindst lige så automatiserede som konventionelle producenter, og stordrift er på ingen måde et fremmedord i forbindelse med økologi.

Der er stramme regler for, hvornår et forarbejdet produkt må kaldes økologisk. Der er krav til kødets oprindelse, der er krav til krydderier og hjæl-

pestoffer, og der må ikke tilsættes kunstige sødestoffer, farve eller aromastoffer, ligesom der er streng kontrol fra fødevarestyrelsen.

De store fordele for producenter af fødevarer er dog, at forbrugere har stor tillid og tryghed ved produkter, der er mærket med det røde Ø, og derfor giver det mulighed for at sælge produkter til andre kunder, end normalt sælger til.

Desuden er der mulighed for at lave helt rene produkter, som vil få jeres produkter til at skille sig ud fra mængden. Og det giver jer en mulighed, der er krav til krydderier og hjæl-

hed, for at ride med på den økologiske bølge.

Fødevarerminister Mette Gjerskov har i juni måned fremlagt "Økologisk Handlingsplan 2020", der bl.a. vil fordoble det økologiske areal af landbruget i Danmark, ligesom hun har en målsætning om 60 % af maden i kommunernes køkkener skal være økologisk i 2020. Der er afsat 56 mio. kroner til projektet. Se mere på [www.okologi.dk](http://www.okologi.dk)

Omsætningen af økologiske produkter var i 2011 på niveau med 2008 men er stigende (Kilde: Dansk statistik)

Hos Kiranto Foods har vi stor erfaring med brug af økologiske ingredienser, og vi hjælper naturligvis gerne med at udarbejde opskrifter, der kan give jer det økologiske forspring.