

Besøg vores webside
kiranto.dk



Kiranto Foods A/S
Rugmarken 40
3520 Farum

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

FAGSEMINAR 2013 - PRODUKTOPTIMERING -

Den 4. april 2013 afholder Kiranto Foods fagseminar.

På dette seminar vil vi fokusere på produktoptimering, som er en vigtig del af enhver produktion i disse tider.

Seminarer bliver bygget op omkring sojaproteiner og de muligheder der findes indenfor brug af sojaprotein i fødevareindustrien.

Dagen bliver en blanding af teori og praksis, og vil også berøre emner som smagsoptimering, som ofte er en overset faktor, når der



skal arbejdes med produktoptimering.

Dato for seminarer sendes ud sammen med indbydelser, men det er allerede nu muligt at tilmelde sig på tl@kiranto.dk.

På www.foodsupply.dk har vi lagt informationsmateriale ud omkring sojaproteiner, som en lille appetitvækker til seminarer.

Vi glæder os til at se jer d. 4. april til en dag i produktoptimeringens tegn!

En god recept fra arkivet Kyllingefrankfurter - hybridprodukt

Recept

Kyllingekød og skind (3 mm)	35 kg
Kylling emulsion	34 kg
<i>(Arcon® SL, vand, kyllingskind)</i>	
Is / vand	15,8 kg
Okse / kalvefedt (3 mm)	12 kg
Salt / nitratsalt	1,7 kg
151/04 Bacon-Griller	1,2 kg
60123 Kiran-fos 60P	0,2 kg
44285 Carminfarve, flydende	0,1 kg

Proces

- 1) Kylling emulsion laves ved at køre hakket kyllingskind, vand og Arcon® SL til en emulsion i hurtighakker.
- 2) Hakket kyllingekød- og skind tilsættes hurtighakker sammen med salt, ½ is/ vand, kylling emulsion og Kiran-fos 60P.
- 3) Ved en farstemperatur på 6°C tilsættes resten af is/vand og Bacon-Griller.
- 4) Der køres til en farstemperatur på 10°C hvorefter okse/kalvefedt tilsættes sammen med carminfarve. Der køres til ønskede findelingsgrad.

Tarme

Den færdige fars fyldes i tarme kaliber 22/24 mm

Varmebehandling

Pølserne tørres ved 70°C i 25 minutter, røges ved 70°C i ca. 25 minutter og koges derefter til en kerntemperatur på 75°C.

Afkøles med rindende vand i 15 minutter og opbevares på køl ved <5°C



Ved at anvende en kylling emulsion (65 % vand, 10 % kogt kyllingskind, 25 % Arcon® SL) opnår man en betydelig besparelse på færdigvaren, da denne emulsion går i stedet for kyllingekød, som er en dyr råvare.

FOKUS

ÅRGANG 3, NUMMER 1

DATO: FEBRUAR 2013

I DETTE NUMMER:

Hjælpesoffer	1
Kiran-Cure 45	1
Sojaproteiner	2
Animalske proteiner	2
E407a	3
Trinkogning /sous-vide	3
Smagsoptimering	3
Fagseminar 2013	4
En recept fra arkivet	4

Produktoptimering

Anvendelse af hjælpestoffer

Hjælpe- og tilsætningsstoffer anvendes for at opnå en positiv effekt i kødprodukter. Med den rigtige dosering opnår man den ønskede effekt.



Hvis der er behov for mere effekt, f.eks. mere vandbinding, så vil den typiske handling være at man tilsætter mere af samme hjælpe- eller

tilsætningsstof. Dette er ofte en dårlig idé, da der er en naturlig grænse for hvor meget der kan tilsættes, før der vil opstå uøns-

skede bivirkninger. Det kan være en forringelse af konsistensen eller smagen. Derfor er det vigtigt at anvende hjælpe- og tilsætnings-



stoffer i den rigtige dosering. Opnår man ikke tilstrækkelig effekt ved korrekt dosering, er løsningen altså ikke "mere af samme skuffe", men en kombination af forskellige hjælpe- og tilsætningsstoffer i den korrekte dosering. Derved opnår man fordelene uden at få de negative effekter.

Kiran-Cure 45 - ekstra binding!

Kiran-Cure 45 er en ny super binder, der anvendes til kødprodukter, hvor der er brug for ekstra binding. Vi har kombineret de bedste egenskaber fra udvalgte hjælpe- og tilsætningsstoffer, så man opnår et højt udbytte

samtidig med en god færdigvare. Kiran-Cure 45 anvendes f.eks. til pizzatopping, skinker, svinebov, hamburgerryg, mv. Vi fremsender gerne en prøve uden beregning til testkørsel i jeres produkter.

PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Hjælpesoffer virker bedst ved den korrekte dosering og fordeling
- Sojaproteiner er ikke bare sojaproteiner
- Stærke animalske proteiner!
- Kogeprocessen betyder noget for færdigvaren
- Smag har også betydning i optimeringen
- Så er der fagseminar igen!

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.

Sojaproteiner

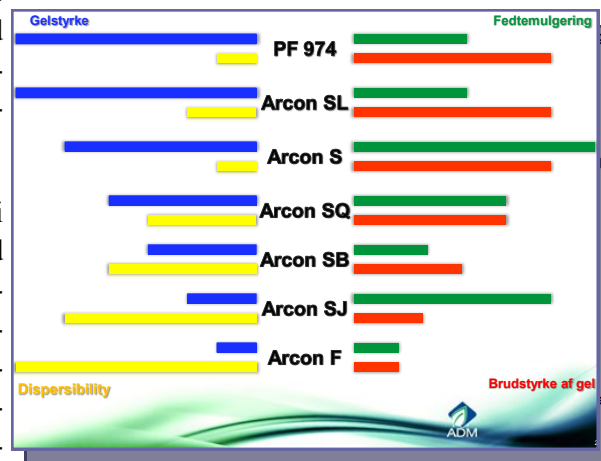
Historisk har sojaproteiner været anvendt i produktion af kødprodukter i mere end 40 år.

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

Sojaproteiner opdeles i 4 grundtyper: Fuldfed sojamel, affedt sojamel, sojaproteinkoncentrater og isolerede sojaproteiner. I kødindustrien anvendes i dag næsten udelukkende sojaproteinkoncentrater 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. På grafen er vist forskelle i egenskaber for udvalgte sojaproteiner, der alle har 65-72% protein med en enkelt undtagelse, som er ProFam 974 med ca. 90 % protein.

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.

Animalske proteiner

Kiranto Foods forhandler animalske proteiner af meget høj kvalitet til kødprodukter. Vi har proteiner der gelerer 1:30 vand og emulgerer vand og fedt 1:30:30, hvilket gør dem til meget højfunktionelle ingredienser. Udover den effektive

gelerings- og emulgeringsevne, som disse proteiner har, tilfører de også en meget kraftig forbedring af konsistensen både i varmebehandlede og ikke varmebehandlede produkter.



Animalske proteiner kan med fordel anvendes i:

Emulgerede produkter:

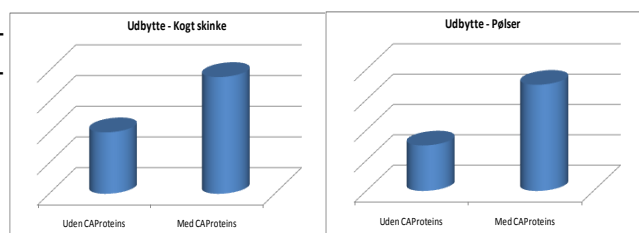
Kogepølser, frankfurtere, kødpølser, dåsevarer mv.

Kogte produkter:

Skinker, hamburgerryg, rullepølse, pizzaskinke, bacon mv.

Tørrede produkter:

Spegepølser, salami, chorizo, pepperoni mv.



Semiraffineret carrageenan

Semiraffineret carrageenan, hvor fremstillingen af E407a er et billigere alternativ til raffineret carrageenan (E407).

Begge har en høj gelstyrke og lav viskositet hvilket gør dem perfekte til anvendelse i f.eks. saltede kød-, fjerkræ-, og fiskeprodukter.

Den største forskel på de 2 produkter er fremstillingsmetoden,

hvor fremstillingen af E407a er mere enkel, hvilket bidrager til en lavere pris. E407a danner heller ikke en klar gel som E407, men dette er uden betydning i de fleste af de nævnte produkter.

Da carrageenan har en dårlig stabilitet ved frysning og efterfølgende optøning, anbefales carrageenan primært til kogte saltede

produkter samt f.eks. konserver, da den teknologiske effekt først opnås ved kogning.



Kiranto Foods kan hjælpe med vejledning til korrekt anvendelse af E407a i netop jeres produkter.

Trinkogning (ΔT) & sous-vide

Ordet "produktoptimering" henleder ofte tankerne på prisoptimering i form af erstatning af ingredienser med andre, som er billigere, eller som har mere funktionelle egenskaber.

Men der er også god fornuft i at kigge på de processer, der anvendes til fremstilling af produkterne. Alt efter produkttype kan man kigge på mulighederne for at anvende trinkogning (ΔT). Ved kogning af hele kødstykker giver denne produktionsmetode både et bedre udbytte i form af mindre kogesvind, og samtidig også et mere mørt og saftigt produkt. Kort fortalt så kan trinkogning forklares ved at man hæver temperaturen på kogekar/kogeskab i takt med at kerntemperaturen i

produktet stiger. Dvs. hvis produktet har en kerntemperatur på f.eks. 39°C, og ΔT sættes til 20°C, så vil kogekar/kogeskab have en temperatur på 59°C.



Denne proces kan godt være omkostningstung, da tidsforbruget vil være større end ved konventionel kogning. Men omvendt kan man anvende de timer i døgnnet, hvor der ikke normalt produceres til at lave disse kogninger, og

kvaliteten af den færdige vare er i mange tilfælde langt over produktet, der er kogt på den konventionelle måde.

Sous-vide er en anden kogemetode, som kan bidrage med både lavere kogesvind samt en mere mør og saftig færdigvare. Ved denne metode koges kødstykke og evt. marinade og krydderier i en vakuumpose og derved bevares kødsaft, vitaminer og smag i produktet. Denne produktionsmetode kan med fordel anvendes sammen med f.eks. trinkogning eller langtidskogning ved lav temperatur.

Hos Kiranto Foods har vi god erfaring med begge metoder, og kan hjælpe med forslag til smagsvariationer.

Smagsoptimering

Når man arbejder med produktoptimering ud fra erstatning af kød med andre ingredienser, kan det være en god ide at kigge på en smagsoptimering af produktet.

Kød og fedt er i sig selv meget smagsgivende ingredienser. Når andelen af kød og fedt i en opskrift reduceres kan dette medføre et dyk i den samlede smagsoplevelse medmindre, der tilføres smag i anden form. Dette kunne være en smagsforstærker i form af gærekstrakter, MSG, HVP eller bouillon. De skal kombineres med den helt rigtige krydderi-

sammensætning, der kan give den rigtige smag tilbage til produktet, selvom andelen af kød og fedt er sænket markant. Og i flere tilfælde kan det faktisk være med til at løfte produktet i forhold til referencen.

Hos Kiranto Foods har vi stor erfaring med smagsoptimering og hjælper gerne med forslag til jeres smagsoptimeringer.

