

DBF-5 *Dodatak za izradu trajnih kobasica na bazi ugljenohidrata*

Sastav:

dehidrirani kukuruzni sirup, regulator kiselosti (E575), dekstroza 11%, antioksidant (E316, E301), kuhinjska so 4%, pojačivač ukusa (E621) 2%

Upotreba:

U proizvodnji polusuvih i trajnih kobasica.

Prednosti upotrebe:

- ubrzava zrenje i povećava sigurnost proizvodnje
- finalni proizvod će imati lep izgled i dobar ukus
- finalni proizvod će brzo postići čvrstu konzistenciju i narezivost
- proizvod neće imati gumastu konzistenciju
- krajnji proizvod će imati produženu svežinu, teže podleže užeglosti
- dobro veže vodu, s tim smanjuje kalo proizvodnje

Dejstvo:

DBF-5 prilikom izrade mase intenzivno smanjuje pH vrednost, s tim već u početku stabilizuje fermentaciju.

U fazi sušenja ubrzava odavanje vlage i ubrzava dehidraciju. Proizvod će imati karakteristično dobar ukus, sa umanjenim rizikom ugušivanja.

Upotreba:

Idealno doziranje DBF-5 u masu je na temperaturi od -2 do -4 °C, u koncentraciji od 1,0 – 1,8 %.

Predlaže se da u pušnici, kao i u komorama za zrenje, vlada temperatura od 15-18 °C, zavisno od kalibara proizvoda (veći kalibar – niža temperatura). Treba upotrebiti isključivo nitritnu so za salamurenje u količini od 2,3 – 2,6 %.

Pakovanje: natron vreća sa PE uloškom

Neto težina: 5 kg



SOPRO D.O.O. – 24000 Subotica, Somborski put 23
Tel./Fax: 024 /533-573, 524-525 – info@sopro.co.rs
Posetite naš novi WEBSHOP na www.sopro.co.rs