

Harimix – натуральный пищевой краситель на основе гемоглобина крови

Улучшение цвета мясных изделий

Harimix и порошок гемоглобина для улучшения цвета

Цвет свежего мяса и мясных продуктов обусловлен содержанием в мышечной ткани миоглобина. Содержание миоглобина различно для разных видов мясного сырья и колеблется в зависимости от вида убойного животного, его возраста и других факторов. Белок Harimix наиболее привлекателен для получения натурального насыщенного цвета конечного мясного продукта. Он представляет собой стабилизированный пигмент крови, вступающий в реакцию в нитритом натрия и подвергающийся воздействию температуры. За счет этого Harimix позволяет придавать продуктам натуральный цвет, характерный для продукта, создает впечатление более высокого содержания нежирного мясного сырья, увеличивает контраст между мясом и шпиком на рисунке колбасных изделий. Кроме того, стабильность цвета продуктов, выработанных с применением Harimix выше,

чем стабильность цвета мясного миоглобина, например, в копченых мясопродуктах. За счет того, что гемоглобин является функциональным белком мяса, белок Harimix считается натуральным ингредиентом.

В каких продуктах используется Harimix

Harimix можно использовать в следующих мясопродуктах:

- ветчины и целномышечные мясопродукты
- вареные колбасные изделия
- полукопченые, варено-копченые колбасы
- сыровяленые, сырокопченые колбасы, салями
- рубленые полуфабрикаты
- фарши

Как используется Harimix для внутреннего окрашивания

- При использовании для улучшения цвета ветчин и целномышечных продуктов, Harimix добавляют в рассол, которым инъецируют сырье, либо в заливочный рассол для реструктурированных продуктов. Следует не допускать образования осадка в рассоле
- При использовании в рецептурах колбас краситель вносится в фарш во время куттерования
- При использовании в рубленых полуфабрикатах и фаршах, краситель вносится в мешалку и тщательно перемешивается с сырьем

Improvement
by nature



Какие концентрации дают оптимальный результат при внутреннем окрашивании

Концентрации Harimix, которые дают оптимальный результат зависят от различных факторов, таких как тип мясного продукта, исходный цвет и использование других красителей в рецептуре. В целом, рекомендуются следующие концентрации для различных типов мясопродуктов:

	Harimix
Ветчины и целномышечные мясопродукты	0.1 - 0.3 %
Колбасы	0.15 - 0.4 %
Фарш, гамбургеры	0.1 - 0.3 %
Сырокопченые, ферментированные колбасы	0.1 - 0.3 %

Факторы успеха Harimix

- Натуральный цвет мясопродуктов с высокой стабильностью
- Насыщенность цвета
- Высокая растворимость
- Равномерное распределение цвета
- Увеличение контраста между мясом и шпиком
- Возможность комбинирования с другими красителями

Использование Harimix и гемоглобина для наружного окрашивания

Обычно цвет мясопродуктов достигается за счет копчения, использования жидкого дыма, смесей сахара и белка или кармели. Harimix может стать альтернативой этих ингредиентов по следующим причинам:

- Натуральный продукт, не имеет E-номера
- Белок крови вступает в реакцию с нитритом и сахарами и придает свойственный продукту, но более насыщенный цвет
- Высокая адгезия к поверхности мясного сырья (нет подтеков и неравномерного распределения)
- Требуется меньшее время термообработки для достижения желаемого цвета, т.о. увеличивается выход

Как использовать Harimix и порошок гемоглобина

Использование белков крови очень простое – раствор наносится на сырые мясопродукты (но после массирования/тумблирования) или подсушенные в термокамере перед термообработкой:

1. **Harimix:** окунуть мясо в подготовленный раствор 1 части Harimix и 6 частей воды.
2. **Порошок гемоглобина:** окунуть мясо в подготовленный раствор 1 части гемоглобина и 8 частей воды. Цвет будет более темным (кочиневый/черный) по сравнению с Harimix.

Данные исследований

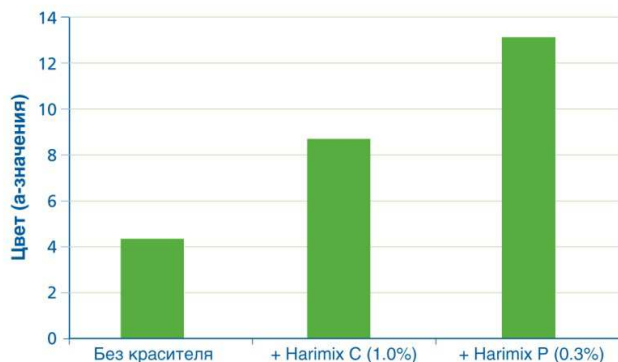


Рисунок 1. Ветчина без использования красителя и с применением Harimix

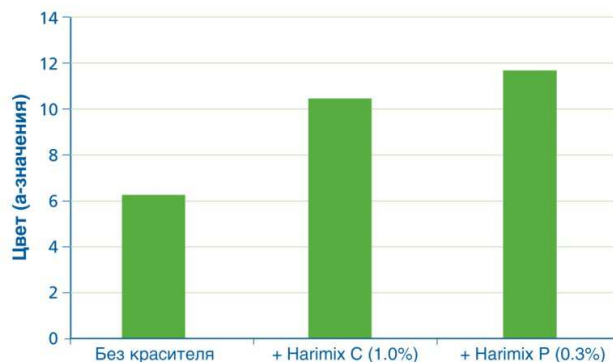


Рисунок 2. Венские колбаски

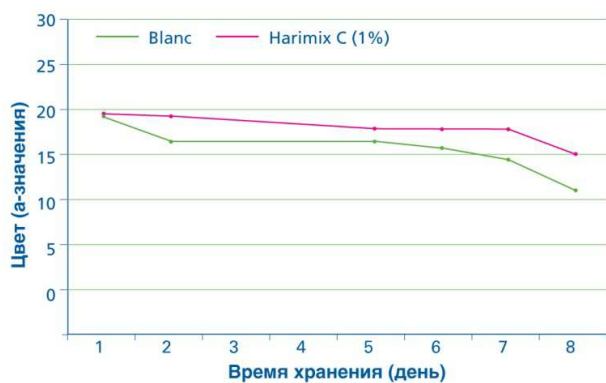
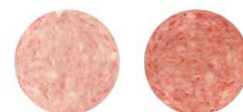


Рисунок 3. Изменение цвета мяса во время хранения в течение 8 дней



Рисунок 4. Сыровяленая колбаса

Сравнение Harimix с другими красителями

	Harimix	Кармин	Свекла	Ферментированный рис
Происхождение	животное	получен из насекомых	растительное	растительное
Тип цвета	натуральный цвет мяса	красный/розовый	красный/лиловый	красный/кирпичный
Растворимость	++	+	++	++
Интенсивность	++	++	++	++
Стабильность	++	++	+	+
Обозначение	нет	E120	E162	не одобрен FDA



Sonac во всем мире

Sonac является одним из крупнейших производителей натуральных ингредиентов животного происхождения для пищевой, кормовой и фармацевтической промышленности. Sonac производит высококачественные белковые препараты животного происхождения по самым современным технологиям.

Качество

Производственные системы и продукты Sonac отвечают требованиям качества во всем мире. Ежедневный ветеринарный контроль на скотобойнях, входной контроль крови до начала переработки и внутренние тесты в течение производственного процесса проходят проверку независимыми лабораториями

Sonac выполняет требования безопасности по стандарту HACCP и работает в соответствии с нормами обратного отслеживания продукта (ISO 9002) и стандартам охраны окружающей среды (ISO 14001).

sonac

BARENTZ
RAW MATERIALS

www.sonac.biz
www.barentz.ru

Для более подробной информации обращайтесь к нам и нашему официальному дистрибьютеру в России

Sonac Loenen

P.O. Box 50 NL - 7370 AB Loenen

T + 31 (0)555 052 351

Ф + 31 (0)499 373 873

E info@sonac.biz

Барентц Рус

Москва, ул. Александра, Невского 19/25, оф. V

T + 7 (495)7 755 822

Ф + 7 (495) 250 27 49

E info.desk@barentz.ru