

Obsah:

- I. Úvod
- II. Přehled sortimentu
- III. Informace o výrobcích, orientační receptury – aplikační možnosti

	Strana
Potravinářská želatina	4
Želírující přípravky	5
Stabilizátory pro nízkotučné majonézy, salátové dresinky a omáčky	6
Nízkotučné salátové majonézy	7-9
Matjesy	10
Matjesy kořeněné – skandinávské	11
Matjesy s uzenou příchutí	12
Matjesy „a lá losos“	13
Kyselé rybí marinády	14-15
Uzené ryby	16-17
Výrobky a lá losos	18-19
Antibac Super Speciál	20-21
Prodloužení čerstvosti	22-23
Povrchová úprava čerstvých ryb	24-25
Zpracování zeleniny	26-29
Komunell FG 87 – desinfekční přípravek s okamžitým účinkem	30

Veškeré uvedené receptury jsou dle našich poznatků a zkušeností hodnověrné. Doporučujeme ověřit vlastním testem, zda výrobky odpovídají Vaším specifickým požadavkům a výrobním podmínkám.

IV. Výrobní specifikace

INGRESAN G-9/B – zahušťovadlo s okamžitým účinkem	31
INGRESAN F-61/C – stabilizátor pro nízkotučné majonézy	32
Antibac Super Speciál– práškový koncentrát	33
Konsamat Plus – pomocný konzervační přípravek	34
MATJES-Reif-forte – marinovací přípravek pro matjesy	35
KRÄUTERMATJES-Reif – marinovací přípravek pro výrobu kořeněných (tzv. skandinávských) matjesů	36
SEELACHS-Reif – pomocný přípravek pro výrobky a lá losos	37
LACHSREIF – přípravek pro výrobky z lososa	38
Farbbad für Seelachs – barvicí lázeň	39
Lebensmittelfarbe für Seelachs – lososová oranž	40
Koma-Kon-Lake – přípravek pro přípravu nálevů pro kraby	41
Raucharoma flüssig – kouřové aroma	42
Knoblauch-Aroma – česnekový extrakt (aroma)	43
Pfeffer-Extrakt – pepřový extrakt	44
Černý pepř, mletý – kořenící směs	45
Komunell FG 87 – desinfekční přípravek	46

Rybí a lahůdkářské výrobky, zpracování zeleniny

Neustále rostoucí požadavky na tzv. levnou kvalitu jak ze strany konečných spotřebitelů, tak ze strany malo- a velko-obchodních řetězců znamená zachovat kvalitu a prodejní ceny, při rostoucích cenách výrobních vstupů, což nutí výrobní podniky k vyšší efektivitě a neustálé modernizaci výroby. Rostoucí nároky trhu jsou samozřejmě směřovány na kvalitu výrobků, které musí bezpodmínečně splňovat požadavky na racionální a zdraví prospěšnou výživu.

Při stoupajících výrobních nákladech (mzdy, suroviny, energie) je jedinou možností pro dosažení vysoce jakostních výrobků za konkurenční, trhem stanovené ceny, zvyšování efektivity výroby a možnost zpracování i méně kvalitních surovin. Každý výrobce potravin se proto neobejde bez použití neustále většího množství přídatných látek, bez kterých by se nemohl srovnat s moderními trendy jak ve výrobě, tak i v distribuci a spotřebě potravin.

S ohledem na dlouholeté zkušenosti našich dodavatelských firem, zkušenosti naše vlastní a průběžné analýzy požadavků našich zákazníků si dovoluujeme Vám předložit základní přehled našeho sortimentu. Pro Vaši lepší orientaci uvádíme i některé orientační receptury, které byly sestaveny dle znalostí a zkušeností našich technologů a jsou tedy míněny jako pomocné pro prezentaci. Konkrétní složení receptur je závislé na Vašem technologickém zařízení, zvyklostech a požadavcích na hotový výrobek. Z tohoto důvodu je nutné provést vlastní odzkoušení s Vašimi konkrétními surovinami a při Vašich konkrétních výrobních podmínkách. Informace o aplikacích jednotlivých výrobků jsou doplněny o výrobové popisy, kde je uvedeno jejich složení, informace o způsobu skladování, balení a záruční době.

V případě Vašich specifických požadavků jsou připraveni technologové našich dodavatelských firem vyvinout pro Vás speciální výrobek dle Vašeho zadání a být přítomni zkušební a zaváděcí výrobě.

Stejně tak jsou Vám k dispozici naši prodejní zástupci, kteří se vždy pokusí pokud možno co nejrychleji nabídnout Vám optimální řešení Vašeho problému.

Doufáme, že naleznete v našem sortimentu některé pro Vás zajímavé výrobky, které přinesou požadovaný užitek pro Vaši současnou nebo budoucí výrobu. Velice rádi obdržíme Vaše požadavky a připomínky, abychom mohli pokud možno co nejlépe vyhovět Vaším přáním.

Náš sortiment

Použití

Potravinářská želatina

Popis výrobku

Dodáváme potravinářskou želatinu ve všech běžných kvalitách od 100 do 280 Bloom, vepřovou či hovězí.

Želírující přípravky

Dodáváme v různých variantách, s ochucením i bez ochucení.

Stabilizátory pro nízkotučné majonézy, salátové dresinky a omáčky

Dodáváme hotové směsi účinných látek – hydrokoloidů pro výrobu nízkotučných majonéz, salátových dresinků, kečupů a dalších produktů.

Marinovací přípravky pro

- **Matjesy**

Zrací přípravky pro všechny druhy matjesů, včetně skandinávských

- **Kyselé ryby**

Biologické zrací přípravky pro „kyselé“ rybí výrobky

- **Uzené ryby**

Přípravky pro zvýšení výtěžnosti a zlepšení chuti

- **Výrobky z lososa**

Zrací přípravky pro výrobu lososových výrobků a výrobků a lá losos

Přípravky k prodloužení čerstvosti a zpracování zeleniny

Biologické přípravky k pro-dloužení čerstvosti a konzervaci výrobků pro zpracování a výrobu rybích a lahůdkářských výrobků, kyselé zeleniny a čerstvých zeleninových salátů

Kořenící přípravky

Hotové směsi koření pro konkrétní typy výrobků

Ochucovací přípravky

Přípravky k posílení a vylepšení chuti, aroma.

Chemické konzervační látky

Sorban draselný a benzoan sodný

Dále dodáváme řadu speciálních přípravků vyvinutých v aplikačních laboratořích našich dodavatelů dle specifických požadavků našich zákazníků.

Potravinářská želatina

Želatina je vysoce hodnotná bílkovina získaná částečnou denaturací kolagenu, který je obsažen ve zvířecí pojivové tkáni, především v kostech a kůžích. Podle použitého výrobního způsobu je želatina označována buď jako **typ A** (tzn. vyrobená kyselým způsobem z vepřových a hovězích kůží) nebo **typ B** (tzn. vyrobená alkalickým způsobem z hovězích kůží a kostí).

Sledované charakteristické vlastnosti želatiny

Aminokyseliny – bez bílkovin není možný lidský život. Želatina, přírodní bílkovina bez konzervačních látek, je tvořena 18 různými aminokyselinami, které vytvářejí poly-peptidické řetězce. Chemická analýza udává obsah 84 – 90 % bílkovin, 1 – 2 % minerálních solí, zbytek tvoří voda.

Bloom-hodnota – je nejdůležitějším ukazatelem jakosti želatiny a je od ní odvíjena cena. Bloom-hodnota je měřena pomocí bloom-želé-metru, který udává jakou sílu bylo nutno vyvinout, aby váleček o průměru 4 mm pronikl do připraveného želé o koncentraci 6,67% želatiny do hloubky 12,7 mm. Pokud je zapotřebí síla např. 220 g, jedná se o želatinu s želírující silou – Bloom-hodnotou 220 Bloom. U běžných tržních druhů želatiny se Bloom-hodnota pohybuje mezi 80 až 300 Bloomy.

Isoelektrický bod a pH-hodnota – elektrická vodivost želatiny je současně isoelektrickým bodem a pH-hodnotou roztoku. pH-hodnota je dána použitým výrobním procesem, u želatiny typu A se isoelektrický body pohybuje v rozmezí 7,5 – 9,3 a u typu B se isoelektrický bod pohybuje mezi 4,7 – 5,2.

Dále jsou u želatiny běžně sledovány **chemické a bakteriologické vlastnosti**. Jejich kontrola je prováděna v průběhu celého výrobního procesu a samozřejmě také před expedicí zboží.

Zrnitost – je udávána v jednotkách **mesh**. Běžné tržní druhy želatiny jsou nabízeny v rozmezí 6 – 100 mesh (tzn. velikost částic se pohybuje od 3,5 mm do 0,149 mm). Nejběžněji dodávaná želatina má standartní zrnitost 20 – 30 mesh (tj. 0,75 mm).

Jelikož se želatina při výrobě lahůdkářských a rybích výrobků používá především pro aspiky, kde je požadována vysoká čírost a rychlé želírování, je nejběžněji dodávanou kvalitou 220 a 260 bloomová želatina, zrnitost 20 – 25 mesh.

Želírující přípravky

V průběhu kalendářního roku se s ohledem na teplotní změny počasí podstatně liší náročnost výroby a uchování aspikových výrobků. Především v letních měsících je výroba aspikových výrobků kvůli vyšším teplotám mnohem komplikovanější, neboť bod tuhnutí želatinového roztoku se pohybuje kolem 25 – 28°C a k tuhnutí dochází velmi pomalu. Dochází tedy k časovým prodlevám a je nutné zchlazení v chladících zařízeních. Kromě toho je zpravidla nutné přidávat větší množství želatiny.

Dalším problémem u aspikových výrobků v letních měsících je jejich distribuce. Přestože jsou výrobky dopravovány v chladících vozzech, dochází velmi často k nežádoucímu tepelnému zatížení výrobků při překládce nebo příjmu v obchodní síti.

Jelikož je cílem každého výrobce maximální spokojenost konečných zákazníků, nesmí být opomenuta doba dopravy výrobků z obchodní sítě do místa spotřeby, během které dochází k dalšímu tepelnému namáhání aspikových výrobků. Kromě toho, že dochází ke zhoršování vzhledu výrobků, zkracuje se také doba použitelnosti výrobků.

Abychom byli schopni pomoci řešit výrobním závodům problémy spojené s dobrou údržností aspikových výrobků i v letním období, vyvinuli jsme ve spolupráci s našimi dodavatelskými firmami želírující přípravky, které díky svému vyššímu bodu tuhnutí přinášejí jednak rychlejší želírování i při vyšších teplotách (i při teplotách okolo 40°C) a jednak vytvářejí tepelně stabilnější želé neboť bod tání se pohybuje okolo 40°C. Takovéto želírující přípravky obsahují sice jako výchozí surovinu vysokobloomovou želatinu, ta je však doplněna o další želírující činidla (např. karagenan) nebo zahušťovadla (např. xanthan). Tyto želírující přípravky jsou také odolnější vůči tepelnému namáhání ve výrobě a je možné v případě ztuhnutí roztoku v želé jej opět zahřát a rozpustit.

Kromě želírujících přípravků pro letní období dodáváme také širokou škálu ochucených želatin. Jedná se o želatiny s přísadami ochucujících látek a případně přírodních barviv. Hlavní předností tzv. ochucených želatin je jejich stálá kvalita a jednoduchost při použití, neboť se jedná o hotové směsi, které je třeba pouze rozpustit ve vodě, případně je nutno pouze přidat okyselující činidla.

Stabilizátory pro nízkotučné majonézy, salátové dresinky a omáčky

V našem sortimentu naleznete širokou škálu kombinací hydrokoloidů (tzv. stabilizátorů nebo stabilizačních systémů), které jsou vyvíjeny a vyráběny na základě bohatých zkušeností našich technologů pro konkrétní aplikace. K hlavním funkčním vlastnostem stabilizátorů je zahuštění, emulgace a úprava dalších technologických vlastností výrobků. Mimořádně vysoký vliv na kvalitu stabilizátorů má vhodná volba jednotlivých komponentů. Stejně jako u ostatních produktů, jsou na trhu nabízeny hydrokoloidy v různých kvalitách.

Při výběru vhodného stabilizátoru pro konkrétní výrobek je nutné vždy zohlednit nejen jeho prodejní cenu, ale především výši jeho dávkování a technologické vlastnosti.

Dále uvádíme několik orientačních receptur pro lepší prezentaci aplikačních možností. Konkrétní receptury pro vaše konkrétní výrobky vám poskytnou naši odborní prodejci. Hlavní typické skupiny výrobků, kde jsou stabilizátory aplikovány jsou:

- salátové majonézy
- dresinky
- omáčky
- kečupy
- pomazánky a protlaky

Jako účinnou pomůcku v praktickém životě pro doúpravu finálního výrobku nabízíme přípravek INGRESAN G 9/B, který je na bázi depolymerizované guarové gumy a je používán jako dohušťovadlo již hotových lahůdkářských salátů, pomazánek a omáček. INGRESAN G 9/B našel své uplatnění u řady zákazníků, neboť svými vlastnostmi – dobrou rozpustností za studena a okamžitým účinkem dokázal „zachránit“ nejednu již vyrobenou šarži. Použití je velmi jednoduché, přípravkem se pouze hotový výrobek zapráší a dobře promíchá, případně je možno tento postup zopakovat, až do dosažení požadované konzistence.

Význam stabilizátorů a stabilizačních systémů neustále roste a to nejen v závislosti na snaze zvyšovat efektivitu výroby, ale především také v závislosti na požadavcích konečných spotřebitelů, jejichž zájem o zdravé potraviny rovnoměrně roste s rostoucími znalostmi o zdravé výživě. V neposlední řadě nelze opomenout změny ve způsobu a skladbě stravování, kde s rostoucí spotřebou především zeleninových salátů roste potřeba salátových dresinků a omáček.

ORIENTAČNÍ RECEPTURA

Salátová majonéza, tučnost 50 %, studená technologie

SUROVINY:

I. Voda	40,80 %
II. INGRESAN F-61/C	1,70 %
II. Cukr	3,00 %
II. Sůl	1,00 %
III. Vaječné žloutky	2,00 %
IV. Olej	50,00 %
V. Ocet	1,00 %
V. Antibac – roztok*	0,50 %
Koření/esence/hořčice	dle zvyku

C E L K E M	100,00 %

TECHNOLOGIE:

- za studena, za použití koloidního mlýnu (např. KORUMA, FRYMA) nebo kutru (např. Stephan)

1. do koloidního mlýnu nebo kutru se napustí voda a uvéde se do provozu,
2. INGRESAN F-61/C se smíchá s cukrem a solí, vzniklá směs se nasype do koloidního mlýnu nebo kutru, krátce se nechá cirkulovat, aby se rozpustily suché přísady,
3. přidají vaječné žloutky a ponechají se dobře zemulgovat,
4. zpozdolna se přidává olej !!!, ponechá se dobře zemulgovat,
5. přidá se tzv. kyselá fáze ocet a Antibac - roztok, případně hořčice, sůl a koření,
6. vše ponechat ještě asi 1 min. emulgovat.

* pro prodloužení údržnosti doporučujeme přídavek Antibacu-roztok, který podstatně vylepší mikrobiologické vlastnosti výrobku, jedná se o nechemický konzervant.

ORIENTAČNÍ RECEPTURA

Salátový dresink (tzv. bezvaječná majonéza), tučnost 50%, studená technologie

SUROVINY:

I.	Voda	42,60 %
II.	INGRESAN F-61/C	1,90 %
II.	Cukr	3,00 %
II.	Sůl	1,00 %
IV.	Olej	50,00 %
V.	Ocet	1,00 %
V.	Antibac – roztok*	0,50 %
	Koření/esence/hořčice	dle zvyku
C E L K E M		100,00 %

TECHNOLOGIE:

- za studena, za použití koloidního mlýnu (např. KORUMA, FRYMA) nebo kutru (např. Stephan)

1. do koloidního mlýnu nebo kutru se napustí voda a uvede se do provozu,
2. INGRESAN F-61/C se smíchá s cukrem a solí, vzniklá směs se nasype do koloidního mlýnu nebo kutru, krátce se nechá cirkulovat, aby se rozpustily suché přísady,
3. zpozdolna se přidává olej !!!, ponechá se dobře zemulgovat,
4. přidá se tzv. kyselá fáze ocet a Antibac - roztok, případně hořčice, sůl a koření,
5. vše ponechat ještě asi 1 min. emulgovat.

* pro prodloužení údržnosti doporučujeme přídavek Antibacu-roztok, který podstatně vylepší mikrobiologické vlastnosti výrobku, jedná se o nechemický konzervant.

ORIENTAČNÍ RECEPTURA

Majonézová pomazánka, tučnost 50 %, studená technologie

SUROVINY:

I.	Voda	42,80 %
II.	INGRESAN F-61/C	2,20 %
II.	Cukr	3,00 %
II.	Sůl	1,00 %
IV.	Olej	50,00 %
V.	Ocet	1,00 %
VI.	Chemické konzervační látky	dle potřeby
	Česnek/křen/byliny	dle zvyku

C E L K E M

100,00 %

TECHNOLOGIE:

- za studena, za použití koloidního mlýnu (např. KORUMA, FRYMA) nebo kutru (např. Stephan)

1. do koloidního mlýnu nebo kutru se napustí voda a uvede se do provozu,
2. INGRESAN F-61/C se smíchá s cukrem a solí, vzniklá směs se nasype do koloidního mlýnu nebo kutru, krátce se nechá cirkulovat, aby se rozpustily suché přísady,
3. zpozdolna se přidává olej !!!, ponechá se dobře zemulgovat,
4. přidá se ocet,
5. přidají se ochucovací látky a na závěr případně chemické konzervanty,
6. vše ponechat ještě asi 1 min. emulgovat,
7. naplnění do obalů a skladování v chladnu.

Matjesy

Název výrobku: **Matjes-Reif forte**; č. výrobku: **95006-00**

Matjes-Reif forte je přípravek pro zpracování sledů na matjesy.

Matjes-Reif forte aktivuje enzymy a dodává výrobku typickou matjesovou chuť při dosažení dobré výtěžnosti.

Orientační receptura pro zrací lázeň:

Zrací lázeň:

Přísady v %	V kg
2,5 - 3 % Matjes-Reif forte	2,50 - 3,00
13 % sůl	13,00
84 - 84,5 % voda	84,00 - 84,50
C e l k e m	100,00

Použije se v poměru 1 : 1, 1 díl ryby, 1 díl zrací lázeň.

Doba zrání je závislá na teplotě a technologii, pohybuje se mezi 4 – 5 dny. V průběhu zrání nutno ryby několikrát promíchat. Důležité je, aby byla dodržena teplota při zrání okolo 5 °C. V případě, že nelze teplotu zrání dodržet, je nutné upravit dávkování soli a dobu zrání !!!

Po uzrání mají ryby pevnou konzistenci, větší objem, jsou vhodné pro další zpracování.

Použitím přípravku **Matjes-Reif forte** jsou ryby dokonale ošetřeny i po mikrobiologické stránce a vykazují dlouhodobou údržnost, bez chemické konzervace 7 – 8 týdnů, s chemickou konzervací 18 – 21 týdnů.

Při zpracování je dosahováno vysoké výtěžnosti.

Matjesy kořeněné - skandinávské

Název výrobku: **Kräutermatjes-Reif**; č. výrobku: **95700-00**

Kräutermatjes-Reif je marinovací přípravek s přidavkem koření pro výrobu kořeněných, skandinávských matjesů,.

Kräutermatjes-Reif je kompletní směs marinovacích přípravků a koření. Sledové filety získají typickou kořeněnou barvu a chuť.

Orientační receptura pro zrací lázeň:

Přísady v %	V kg
4,0 – 5,0 % Kräutermatjes-Reif	4,0 – 5,0
13,0 % sůl	13,0
82,0 – 83,0 % voda	82,0 - 83,0
C e l k e m	100,0

Použije se v poměru 1 : 1, 1 díl ryby, 1 díl zrací lázeň.

Doba zrání je závislá na teplotě a technologii, pohybuje se mezi 4 – 5 dny. V průběhu zrání nutno ryby několikrát promíchat. Důležité je, aby byla dodržena teplota při zrání okolo 5 °C. V případě, že nelze teplotu zrání dodržet, je nutné upravit dávkování soli a dobu zrání !!!

Po uzrání mají ryby pevnou konzistenci, velmi příjemnou kořeněnou chuť a načervenalou barvu.

Použitím přípravku **Kräutermatjes-Reif** jsou ryby dokonale ošetřeny i po mikrobiologické stránce a vykazují dlouhodobou údržnost, bez chemické konzervace 7 – 8 týdnů, s chemickou konzervací 18 – 21 týdnů.

Hotové kořeněné matjesy lze použít jak pro další zpracování (saláty), tak uložit do oleje nebo nálevu. Jedinečnou chuť získají s konzumentským nálevem pro skandinávské matjesy:

30 % cukru
3 % soli
3 % octa
0,5 % ANTIBAC-roztok
0,4 % koření
63,1 % voda

Vhodné je přidat marinovanou cibuli (viz. dále).

Matjesy s uzenou příchuť

Název výrobku: **Matjes-Reif forte**, č. výrobku: **95006-00**;
Raucharoma, č.výrobku: **99252-00**

Matjes-Reif forte je marinovací přípravek pro výrobu matjesů,
Raucharoma je kouřové aroma dodávající masným a rybím výrobkům tradiční uzenou chuť.

Orientační receptura pro zrací lázeň:

Přísady v %	V kg
3,0 % Matjes-Reif forte	3,0
2,0 % Raucharoma	2,0
13,0 % sůl	13,0
82,0 % voda	82,0
C e l k e m	100,0

Použije se v poměru 1 : 1, 1 díl ryby, 1 díl zrací lázeň.

Doba zrání je závislá na teplotě a technologii, pohybuje se mezi 4 – 5 dny. V průběhu zrání nutno ryby několikrát promíchat. Důležité je, aby byla dodržena teplota při zrání okolo 5 °C. V případě, že nelze teplotu zrání dodržet, je nutné upravit dávkování soli a dobu zrání !!!

Po uzrání mají ryby pevnou konzistenci, větší objem, jsou vhodné pro další zpracování.

Použitím přípravku **Matjes-Reif forte** jsou ryby dokonale ošetřeny i po mikrobiologické stránce a vykazují dlouhodobou údržnost, bez chemické konzervace 7 – 8 týdnů, s chemickou konzervací 18 – 21 týdnů.

Raucharoma dodá výrobku jedinečnou uzenou příchuť.

Matjesy „a lá losos“

Název výrobku: **Matjes-Reif forte**, č. výrobku: **95006-00**;
Lebensmittelfarbe für Seelachs (lososová oranž),
č.výrobku: **99**

Matjes-Reif forte je marinovací přípravek pro výrobu matjesů, **Lebensmittelfarbe für Seelachs** je tzv. lososová oranž, barvivo, které se používá především k barvení rybího filé, zpracovaného na způsob a lá losos. Jedná se o velmi intenzivní barvivo.

Orientační receptura pro zrací lázeň:

Přísady v %	V kg
3,0 % Matjes-Reif forte	3,0
0,15 % Lebensmittelfarbe für Seelachs	0,15
13,0 % sůl	13,0
82,0 % voda	82,0
C e l k e m	100,0

Použije se v poměru 1 : 1, 1 díl ryby, 1 díl zrací lázeň.

Doba zrání je závislá na teplotě a technologii, pohybuje se mezi 4 – 5 dny. V průběhu zrání nutno ryby několikrát promíchat. Důležité je, aby byla dodržena teplota při zrání okolo 5 °C. V případě, že nelze teplotu zrání dodržet, je nutné upravit dávkování soli a dobu zrání !!!

Po uzrání mají ryby pevnou konzistenci, větší objem, jsou vhodné pro další zpracování.

Použitím přípravku **Matjes-Reif forte** jsou ryby dokonale ošetřeny i po mikrobiologické stránce a vykazují dlouhodobou údržnost, bez chemické konzervace 7 – 8 týdnů, s chemickou konzervací 18 – 21 týdnů.

Pro zvýšení atraktivnosti výrobku lze přidat kouřové aroma **Raucharoma** do zrací lázně (asi 1,0 %).

Kyselé rybí marinády

Orientační receptury pro přípravu kyselé rybí marinády.

I. Marinování mražených ryb

Mražené ryby (sledě) se nechají nejprve rozmrazit.

Připraví se zrací lázeň:

Příspěvky v %	V kg, při 10 % octu	V kg, při 99 % kyselině octové
30 % octa	30,000	3,000
0,5% ANTIBAC-roztok	0,500	0,500
4 % soli (dle tučnosti ryb)	4,000	4,000
Kořenící esence	0,070	0,070
Voda	65,430	92,430
Celkem	100,000 kg	100,000 kg

Dle potřeby možno přidat 30 g H₂O₂/100 kg

Použití zrací lázně v poměru:

2 díly ryb (možno i 1,5 dílu) : 1 díly zrací lázně

Doba zrání činí min. 3 dny, nejlépe však 5 dní, zrání probíhá při teplotě ca. 0 – 4°C. Během zrání je třeba ryby několikrát promíchat.

Díky použití ANTIBACu se sníží ztráta marinovaných ryb, navíc jsou ryby dokonale ošetřeny po mikrobiologické stránce.

Konzumentský nálev:

Příspěvky v %	V kg, při 10 % octu
10 % octa	10,000
1 % ANTIBAC-roztok	1,000
1 % soli	1,000
0,07 % kořenící esence	0,070
Voda	87,930
Příp. sladidlo nebo cukr	dle zvyku
Celkem	100,000

Záruční doba hotových výrobků činí asi 12 – 20 týdnů.

II. Marinování chlazených ryb

Připraví se zrací lázeň:

Příspěvky v %	V kg, při 10 % octu	V kg, při 99 % kyselině octové
60 % octa	60,00	6,00
1 % ANTIBAC-roztok	1,00	1,00
12-14 % soli (dle tučnosti ryb)	12,00	12,00
Voda	27,00	81,00
C e l k e m	100,00 kg	100,00 kg

Dle potřeby možno přidat 30 g H₂O₂

Použití zrací lázně v poměru:

2 díly ryb : 1 díly zrací lázně

Doba zrání činí min. 3 dny, nejlépe však 5 dní, zrání probíhá při teplotě ca. 0 – 4°C. Během zrání je třeba ryby několikrát promíchat. Pro dosažení absolutní zralosti a dokonalé mikrobiologické čistoty doporučujeme zrání prodloužit na 30 – 32 dní.

Díky použití ANTIBACu se sníží ztráta marinovaných ryb.

Konzumentský nálev:

Příspěvky v %	V kg, při 10 %-ním octu
0,2 % octa	2,00
0,5 % ANTIBAC – roztok	0,50
2 % soli	2,00
6 % cukru	6,00
0,07 % koření esence	0,07
Voda	89,43
C e l k e m	100,00

Cukr může být nahrazen sacharinem nebo jiným sladidlem.

Záruční doba hotových výrobků činí asi 12 – 20 týdnů.

UZENÉ RYBY (celé a filety)

Hlavní cíle:

- zlepšení kvality uzených ryb
- prodloužení záruční doby
- lepší, rovnoměrné prosolení
- zvýšení výtěžnosti

I. Uzení celých ryb

1. Celé ryby (rozmrazené a očištěné) se vloží do láku na 1 až 2,5 hodiny:

10 – 14 % soli (v závislosti na tučnosti nebo zvyku)

0,2 % ANTIBAC – roztok

zbytek voda

100 %

Použije se poměr ryby : lák = 1 : 1

2. po zavěšení na udící vozík doporučujeme ryby vložit do chladícího boxu na 2 až 4 hodiny, kde dojde k částečnému oschnutí, čímž se zkrátí doba potřebná pro sušení v udící komoře. Tento krok má velmi důležitý vliv na výtěžnost, neboť právě při sušení dochází k největším úbytkům na hmotnosti.

3. sušení při 38 – 40°C po dobu 30 – 45 min.

4. uzení při 55 – 57°C, doba je závislá na vybarvení

5. uzení při 75°C (na vnitřní teplotu 65°C, nebo podle zvyku).

Ztráta při uzení by neměla přesáhnout 16 %.

II. Uzení rybích filet

1. rozmrazené rybí filety nebo díly se vloží do láku na 16 hodin:

4 % soli

2,5 % Matjes-Reif forte

93,5 % voda

100 %

Použije se poměr ryby : lák = 1 : 1.

2. po zavěšení na udící vozík doporučujeme ryby vložit do chladícího boxu na 2 až 4 hodiny, kde dojde k částečnému oschnutí, čímž se zkrátí doba potřebná pro sušení v udící komoře. Tento krok má velmi důležitý vliv na výtěžnost, neboť právě při sušení dochází k největším úbytkům na hmotnosti.

3. sušení při 38 – 40°C po dobu 30 – 45 min.

4. uzení při 55 – 57°C, doba je závislá na vybarvení

5. uzení při 75°C (na vnitřní teplotu 65°C, nebo podle zvyku).

Výrobky a lá losos

Název výrobku: **Seelachs-Reif**, č.výrobku: **95010-00**;
Farbbad für Seelachs, č.výrobku: **97800-00**

Tradiční výroba celé škály lososových výrobků není v současné době již z ekonomických důvodů možná. Zdlouhavý výrobní proces přináší kromě kapitálové náročnosti i řadu další nevýhod jako jsou změny barvy způsobené oxidací nebo i změny chuti způsobené dlouhou dobou zpracování.

Díky našim přísadám a námi doporučené technologii zrání na přírodní bázi získáte výrobek s tradiční barvou a chutí, uspoříte čas a způsob zpracování se podstatně zjednoduší.

Pro výrobu tzv. nepravého lososa, nebo výrobků a lá losos lze podle výrobních možností a povahy suroviny použít dva různé způsoby. První způsob tzv. **suchý** spočívá v nasolení a uzrání ryby a pak teprve následuje nakrájení a obarvení. Tento výrobní způsob je vhodnější, neboť je zaručeno dokonalé uzrání ryb, výrobek si získá jedinečnou chuť a barvu. Druhý výrobní způsob tzv. **mokrý** spočívá nejprve v rozkrájení ryb na požadovanou velikost a v následném vložení do barvicí, solicí a zrací lázně. Tento způsob je využíván především při zpracování různých rybích odpadů, vznikajících při zpracování.

I. výrobky a lá losos – tzv. suchý způsob

Pro výrobu se používá především rybí filé z bílých mořských ryb. Zpracování probíhá podle následujícího výrobního popisu:

1. ryby se ponechají rozmrazit a připraví se nasolovací a zrací směs, pro 100 kg ryb:
3 kg Seelachsreif
30 – 50 kg soli (podle požadované slanosti a velikosti ryb) Vše se dokonale promíchá.
 2. ryby se nasolí připravenou nasolovací směsí, vloží do nádoby a uloží do chladicího boxu ke zrání (5°C),
 3. doba zrání činí asi 3 – 4 dny,
 4. po uzrání se ryby vyjmou ze soli, nakrájí nebo nadrtí na požadovanou velikost,
 5. ryby se vloží do barvicí lázně:
4,5 kg Farbbad für Seelachs
95,5 l vody
-

100 l

Doba barvení činí asi 1 – 2 hodiny.

Přípravek **Seelachsreif** slouží jako zrací přípravek. Přípravek **Farbbad für Seelachs** kromě obarvení a ochucení výrobku, napomáhá i k jeho zakonzervování.

Do 100 l barvicí lázně je možno přidat 300 g benzoanu sodného, pro dosažení delší záruční doby. Bez přídavku benzoanu sodného činí záruční doba asi 10 týdnů, s benzoanem asi 20 týdnů.

6. uzrálé a obarvené ryby se smíchají s olejem v poměru asi 7,5 kg ryb a 2,5 l oleje. V případě, že se výrobek používá jako polotovar pro výrobu jiných výrobků nebo do majonézových salátů, pak se s olejem nesmíchává.

II. výrobky a lá losos – tzv. mokrý způsob

Při tzv. mokrém výrobním způsobu lze pro výrobu kromě rybího filé použít i různé rybí odkrojky nebo odpady, které vznikají při zpracování. Zpracování probíhá podle následujícího výrobního popisu:

1. rozmrazené ryby se nakrájí nebo nadrtí na požadovanou velikost,
2. připraví se barvicí a zrací lázeň:

3 % Seelachsreif
10 % sůl
4,5 % Farbbad für Seelachs
82,5 % voda
<hr/>
100 %

Do barvicí a zrací lázně je možno přidat 300 g benzoanu sodného pro 100 l lázně k prodloužení záruční doby. Bez benzoanu sodného činí záruční doby asi 6 týdnů, s benzoanem asi 8 týdnů.

3. ryby se vloží do barvicí lázně na dobu asi 2 dní. Během barvení je třeba ryby několikrát důkladně promíchat. Barvení a zrání probíhá při teplotě do + 5°C.
4. po obarvení se ryby vyjmou z lázně a ponechají okapat.
5. uzrálé a obarvené ryby se smíchají s olejem v poměru asi 7,5 kg ryb a 2,5 l oleje. V případě, že se výrobek používá jako polotovar pro výrobu jiných výrobků nebo do majonézových salátů, pak se s olejem nesmíchává.

Antibac Super Speciál

č. výrobku: 96040-00

Antibac Super Speciál je tzv. „biologický konzervační přípravek“, je vyroben z různých komplexních potravinářských kyselin, které jsou vyráběny speciálním výrobním procesem.

Charakteristické vlastnosti:

- možnost snadného a přesného dávkování díky předúpravě na roztok
- působí konzervačně, baktericidně a fungicidně
- je vyloučena zpětná krystalizace
- vykazuje okamžitý účinek
- má velmi nízké dávkování
- je dobře uchovatelný
- při nízkém dávkování odpadá deklarace na výrobcích.

Antibac Super Speciál je konzervační kombinace s baktericidními a fungicidními účinky, čehož je dosahováno zásahem do látkové výměny a blokadou životních procesů. Hodnota pH je stabilizována na úrovni, která je pro mnohé mikroorganismy nevhodná.

Zastavuje se oxidace zvířecích a rostlinných tuků, která je způsobována enzymatickými a chemickými procesy. Oproti přídavku kyseliny askorbové, která již při nepatrném stopovém množství mědi oxiduje a je tudíž neúčinná, přídavkem **ANTIBACu** se veškeré chemické reakce podstatně redukují. Navíc **ANTIBAC** sám kyselinu askorbovou obsahuje.

Pro minimalizaci změn barvy a zbarvení látek zvířecího a rostlinného původu, ke kterému dochází enzymatickými a chemickými reakcemi, vyřazuje **ANTIBAC** svými komplexními kyselinami z činnosti ionty těžkých kovů.

ANTIBAC nevyžaduje žádné speciální skladovací podmínky. Během delšího skladování může docházet vzhledem k povaze jeho složek k hrudkovatění nebo mírné změně barvy. Toto však není na závadu a nesnižuje účinnost **ANTIBACu**. Při přípravě roztoku se hrudky bez problémů rozpustí a roztok získá svou typickou lehce nažloutlou barvu. Po rozpuštění může být skladován ve vlhku, suchu nebo chladnu. Musí být chráněn před mrazem.

Příprava na požití:

ANTIBAC se zpravidla vždy používá v tekuté formě. Příprava tekuté formy je velmi jednoduchá a provádí se následujícím způsobem:

ANTIBAC Super Special, č.výr.:96040-00	40 %
Voda	60 %
Celkem ANTIBAC – roztok	100 %

ANTIBAC se smíchá s vodou a ponechá 1 – 2 dny odstát v uzavřené nádobě, aby došlo k dokonalému rozpuštění všech jeho složek.

Hlavní možnosti použití **ANTIBACu**:

Veškerá výrobní doporučení a možnosti použití **ANTIBACu jsou uváděna s tekutou formou !**

I. Kyselé rybí marinády

Přídavkem 1,5 % **ANTIBACu** do zrací lázně se vylepší marinování (ryby jsou dokonale zmarinovány, absolutně bez kostí), výrobek je dobře zakonzervován a stabilizován (barva, konzistence).

Pro konzumentský nálev se používá přídavek 1 % **ANTIBACu**.

II. Konzervace lahůdkářských výrobků

- pro ošetření vstupních surovin, pro jejich mikrobiologickou čistotu při výrobě lahůdkářských výrobků doporučujeme vložit veškeré nakrájené přísady (zeleninu, maso, uzeniny) na dobu ca. 10 minut do 1 %-ního roztoku **ANTIBACu**.
- pro ošetření majonézy doporučujeme přídavek **ANTIBACu** 5 g/1 kg majonézy, při snížení dávkování octa o 10 %.
- pro konzervaci lahůdkářských salátů doporučujeme přídavek **ANTIBACu** 3 g/1 kg. Nejlépe je přimíchat **ANTIBAC** do majonézy před přidáním ostatních přísad. U vakuově balených salátů dosahujeme uchovatelnost až 28 dní bez chemické konzervace.
- pro prodloužení uchovatelnosti aspikových výrobků doporučujeme přidat 5 g **ANTIBACu** na 1 kg aspiku.

III. Zpracování zeleniny

- pro přípravu krájené cibule doporučujeme přídavek **ANTIBACu** 2 % do nálevu bez octa nebo 1,5 % **ANTIBACu** s přídavkem 10 % octa do nálevu. Uchovatelnost takto připravené cibule činí minimálně 6 měsíců.
- pro zpracování okurek bez sterilace (pouze se blanšíruje) se použije 1 – 1,5 % **ANTIBACu** do nálevu.
- pro zpracování papriky a kořenové zeleniny v sudech doporučujeme přídavek 1 – 1,5 % **ANTIBACu**. Uchovatelnost zeleniny činí asi 12 měsíců.

Prodloužení čerstvosti

Moderní způsob prodloužení čerstvosti (záruční doby) je založen na použití biologických účinných látek, které minimalizují nebo zcela vylučují použití chemické konzervace.

Naše firma Vám nabízí produkty k prodloužení čerstvosti pod obchodním označením „**ANTIBAC, Fresh FIT a Bacterin**“. Jedná se o přípravky k prodloužení čerstvosti pro výrobky z masa, rybí výrobky, lahůdky a zeleninové konzervy na bázi biologických účinných látek (ovocných kyselin) se širokým spektrem účinnosti.

Přednosti při použití:

- možnost přesného dávkování, do výrobků se přidává v tekuté formě,
- rychlé zapracování přípravku do výrobku,
- u produktů nedochází ke zpětné krystalizaci ani s ohledem na jejich složení,
- jsou aktivovány chuťové a okyselující látky,
- zvyšuje se účinnost ostatních konzervačních látek,
- zabraňuje se oxidaci konečných výrobků,
- záruční doba se podstatně prodlouží,
- stabilizuje se hodnota pH,
- výrobek získá příjemnější chuť.

Vlastnosti:

- potlačení mikroorganismů; tzn. celkový počet mikroorganismů se sníží, po určité době se zcela zastaví jejich růst. Dojde k narušení látkové výměny a blokáde životních funkcí mikroorganismů,
- dojde k regulaci kyselosti octa (kyseliny octové) a chemických konzervačních látek, dosáhne se optimálního efektu,
- jelikož přísady námi nabízených přípravků k prodloužení čerstvosti obsahují přírodní antioxidanty, zabrání se oxidaci zvířecích a rostlinných tuků,
- enzymatické a chemické procesy, které způsobují nežádoucí změny barvy, jsou díky našim přípravkům minimalizovány nebo zcela zastaveny.

Použití Antibac – roztok pro konzervaci:

Regenerační lázně pro výrobu lahůdek a nálevy:

suroviny lahůdkářských salátů se před svým zpracováním nakládají do vodního nálevu s ANTIBACem, aby se jednak zvýšila jejich mikrobiologická čistota před opracováním a jednak aby nedocházelo k jejich technologickým změnám při působení solí a kyselin.

Při výrobě všech druhů lahůdkářských výrobků, majonéz, kečupů a omáček se ANTIBAC přidává do octové fáze. Dávkování se pohybuje mezi **0,1 – 0,5 %** v hotovém výrobku. Dávkování je závislé na povaze hotového výrobku.

Pro výrobu matjesů a jiných výrobků ze sledů ve smetanové omáčce, které jsou vyráběny s nebo bez chemické konzervace, doporučujeme pro prodloužení čerstvosti přidávat **0,5 – 0,7 %** ANTIBACu do omáčky. Dosáhnete dlouhou záruční dobu a čerstvost.

Drůbeží, hovězí a telecí maso pro lahůdkářské saláty se vkládá do regenerační lázně v poměru 1 : 1. Lázeň se připraví: **1,5 – 2 %** ANTIBACu, 2 % soli, zbytek voda.

Čerstvé okurky pro okurkový salát, celer, pórek, ananas a ostatní ovoce, ořechy se vloží před zpracováním do regenerační lázně v poměru 1 : 1. Lázeň se připraví: **1,5 %** ANTIBACu, 98,5 % voda, žádná sůl se nepřidává.

Pro nálevy pro kyselé marinády všech druhů doporučujeme přidávat **0,2 – 0,5 %**. Dosáhnete dlouhé čerstvosti a zvýší se kvalita.

Nálevy pro kraby při použití do nálevu doporučujeme přidat **1,5 %** ANTIBACu-roztok zda se používá nebo nepoužívá chemické konzervace. Zvýší se záruční doba a čerstvost výrobku.

Čerstvá loupaná jablka se okamžitě po oloupání vloží do lázně v poměru 1 : 2, aby se zabránilo zbarvení a oxidaci. Lázeň se připraví: **2 %** ANTIBACu-roztok, 1 % soli, 97 % vody. Doba lázně trvá 7 – 10 min. a pak se jablka vyjmou. Doba lázně je závislá na požadované kyselosti jablek.

Pro slané nálevy uzených ryb všech druhů doporučujeme přidat **0,1 – 0,2 %** ANTIBACu-roztok do slané nálevu. Zvýší se příjem soli, bobtnání a zminimalizuje se rozvoj bakterií.

Pro marinování sledů „na kyselo“ doporučujeme přidat **1 – 1,5 %** ANTIBACu-roztok do zraclí lázně a zároveň snížit dávkování octa (kyseliny octové). Zabráníte ztrátám hmotnosti při zrání, stabilizujete požadované pH.

Povrchové ošetření čerstvých ryb

Přípravek: **ANTIBAC Super Speciál, č. výr. 96040-00**

ANTIBAC Super Speciál je přírodní kombinace komplexních potravinářských kyselin, které jsou získávány speciálním výrobním procesem.

ANTIBAC Super Speciál je konzervační kombinace s bakteri-cidními a fungicidními účinky, což se projevuje především zásahem do látkové výměny a bloádou životních procesů mikro-organismů. Hodnota pH je stabilizována na úrovni, která je pro mnohé mikroorganismy nevhodná.

Pracovní postup:

Pro povrchovou úpravu čerstvých ryb se použije stejně jako u všech ostatních aplikací tekutá forma ANTIBACu, tedy ANTIBAC-roztok. ANTIBAC-roztok se připraví podle známého návodu:

40 % ANTIBAC Super Speciál, č. výr. 96040-00
60 % voda

100 % ANTIBAC – roztok

Práškový ANTIBAC Super Speciál se smíchá se studenou vodou, nutno je dokonale promíchat, aby došlo k úplnému rozpuštění a ponechá se asi 1 – 2 dny odstát, aby došlo k dokonalému rozpuštění všech jeho složek. Takto připravený ANTIBAC – roztok je připraven k použití (v uzavřené nádobě je možno jej přechovávat řadu měsíců).

Použití pro povrchovou úpravu čerstvých ryb:

1. připraví se koupel: **100 l vody**
0,5 kg ANTIBAC-roztok
1,0 kg sůl (NaCl)
2. do této koupeli se vloží ca. 80 kg ryb na dobu 1 – 2 minut (nutné je, aby koupel dobře pronikla mezi ryby, aby došlo k dokonalému ošetření povrchu),
3. po vyjmutí z koupele se ryby ponechají pouze okapat a dále je možno s nimi manipulovat podle potřeby.

Koupel je možno použít i vícekrát. Po každé koupeli je však nutno přidat vždy ještě ca. 0,15 kg ANTIBAC-roztok. Jakmile koupel obsahuje větší množství krve a odpadů z ryb je nutno ji vyměnit.

Přednosti použití ANTIBACu:

- dojde k radikálnímu snížení celkového počtu mikroorganismů,
- prodlouží se údržnost čerstvých ryb, při zachování potřebných skladovacích podmínek až na 7 dní,
- podstatně se sníží rybí zápach,
- zabraňuje se změnám barvy a chuti, ANTIBAC působí antioxidačně,
- neobsahuje žádné chemické konzervační látky, je vyroben z potravinářských kyselin, které se běžně vyskytují v potravinách,
- vzhledem k minimálnímu dávkování odpadá deklarace na výrobku,
- použití je nenáročné, v tekuté formě se dobře dávkuje.

Zpracování zeleniny

Nabízíme Vám přípravky k průmyslovému zpracování zeleniny a k předúpravě zeleniny pro další zpracování na bázi biologických účinných látek.

Přednosti:

1. okamžité působení
2. prodloužení čerstvosti
3. antioxidační působení

Vlastnosti:

- při propírání zeleniny se přidáním ANTIBAC-roztok do mycí lázně sníží pH a tím se znemožní růst bakterií,
- kyseliny obsažené v ANTIBAC-roztok zabraňují další oxidaci rostlinných substancí,
- běžně přidávaná kyselina askorbová do mycí lázně při styku s minimálním počtem měděných částic zoxiduje a je tudíž bez účinku, přidavkem ANTIBAC-roztok, který sám kyselinu askorbovou obsahuje, se tato chemická reakce podstatně zredukuje,
- k zabránění nežádoucích změn barvy a dalšímu zabarvení, které je způsobeno enzymatickým působením a chemickými reakcemi napomáhá ANTIBAC-roztok svým komplexem kyselin, který eliminuje ionty těžkých kovů způsobující tyto reakce,
- ANTIBAC-roztok působí konzervačně. Toho dosahuje např. zásahem na látkovou výměnu, blokadí životních procesů, omezováním nebo inaktivací enzymatických systémů; kromě toho se sníží pH na hodnoty, které jsou pro většinu mikroorganismů nežádoucí,
- ANTIBAC-roztok se přidává do mycí lázně, dávkování se v závislosti na technologickém postupu pohybuje mezi **0,2 – 0,5 %**.

I. Zpracování kvěťáku

Zpracování kvěťáku je sezónním problémem. Dlouhodobé uchovatelnosti lze dosáhnout:

- vysokým nasolením
- zmrazením
- sterilací v lahvích nebo konzervách
- naložením do sudů

ANTIBAC umožňuje racionální a levné skladování v zásobních sudech, kterými lze dosáhnout dlouhé záruční doby. Při zpracování s ANTIBACem lze vyloučit blanšírování.

Zpracovatelské doporučení pro nálev k výrobě květáku v zásobních sudech:

Poměr 1 : 1 (květák : nálev)

ANTIBAC-roztok	1,5 %
Kyselina octová 80 %-ní	1,0 %
Sůl	3,0 %
Disulfát sodný	0,02 %
Voda	94,48 %

Do zásobních sudů doporučujeme vložit plastový pytel.

II. Zpracování papriky a mrkve

Paprika a mrkev představuje pro dlouhodobé skladování veliký problém. Přírodní cukry v paprice a mrkvi obsažené se uvolňují a vytváří tak živnou půdu mikroorganismům. Přidáním ANTIBACu se vystupování cukru zastaví a tím ztratí mikroorganismy svou živnou půdu.

Paprika i mrkev se vloží do zásobních sudů v poměru 1 : 1 (zelenina : nálev).

Nálev se připraví dle následujícího doporučení:

ANTIBAC-roztok	1,5 %
Ocet 8 %-ní	15,0 %
Sůl	3,0 %
Voda	80,5 %

Dle zvyku lze přidat přípravky k dochucení.

Do zásobních sudů doporučujeme vložit plastový pytel.

III. Zpracování okurek pro skladování

Sklizeň okurek je velmi závislá na klimatických podmínkách. Což přináší zpracovatelům nemalé problémy kvůli nutnému okamžitému zpracování.

Běžně jsou okurky pro skladování zpracovávány do konzerv. Tento způsob však vyžaduje vysoké energetické náklady a je pracovně náročný. Nelze také opomenout náročnost a nebezpečnost otvírání konzerv. Pro konečné zpracovatele je každopádně výhodnější skladování okurek ve větších nádobách.

Skladování okurek v zásobních sudech nabízí enormní přednosti. Tento způsob skladování šetří náklady, nejsou používány konzervy; odpadají náklady na pasteraci. Díky velkému množství okurek v sudech je patrná i úspora pracovních nákladů.

Přednosti zpracování okurek do sudů nejsou spojeny s horší kvalitou. Okurky zpracované do zásobních sudů jsou kvalitativně a bakteriologicky srovnatelné s okurkami v konzervách, kromě toho si zachovávají ještě lepší konzistenci.

Výrobní doporučení:

Okurky se běžně operou a nakrájí na plátky nebo na kostky. Po blanširování se okurky vloží do sudu, ve kterém je ca. 30 % nálevu. Na závěr se přidá zbylý nálev. Důležité je dokonalé promíchání, aby nedošlo ke shlukům a slepení jednotlivých substancí.

Návrh receptury nálevu:

ANTIBAC-roztok	1,5 %
Ocet 8 %-ní	16,0 %
Sůl	3,0 %
Koření a sladidla	dle zvyku
Voda	Doplnění do 100 %

Ochucovací přípravky a případně dle požadavku i konzervační přípravky lze přidat dle zvyku.

Doporučujeme vyložit zásobní sudy plastickým pytle.

IV. Zpracování cibule v sudech

Cibule je dobře skladovatelný produkt, který může být okamžitě dále zpracován. Skladování v sudech je obzvláště vhodné.

Přidáním ANTIBACu si cibule uchová svou chuť, získá velmi dobrou konzistenci a zůstane dlouhodobě barevně stabilní.

Cibule se zapracují v poměru 7 : 5 (cibule : nálev) do sudů. Nálev se připraví dle následující receptury:

ANTIBAC	1,5 %
Ocet 8 %-ní	10,0 %
Sůl	3,0 %
Disulfát sodný	0,04 %
Voda	Doplnění do 100 %

Disulfát sodný doporučujeme přidat pouze v případě, že je požadována sněhová bělost cibule.

Doporučujeme vyložit zásobní sudy plastickým pytle.

Je-li pro použití ve výrobě vhodnější použít méně kyselou cibuli, doporučujeme použít pro marinování nálev z:

ANTIBAC	2,0 %
Sůl	3,0 %
Voda	95,0 %

Zpracování probíhá stejným způsobem jako u předchozího způsobu.

Bližší informace o možnostech zpracování zeleniny Vám rádi poskytnou naši prodejní zástupci nebo je získáte z naší odborné brožury o zpracování zeleniny.

KOMUNELL FG 87

č. výrobku: 99701-00

KOMUNELL FG 87 je speciální desinfekční prostředek pro použití v celém potravinářském průmyslu na bázi uzavřených aldehydů a alkoholů. Díky svým mnohostranným technickým parametrům je KOMUNELL FG 87 velmi vhodný k řešení značně různorodých desinfekčních problémů v potravinářském průmyslu.

Vlastnosti:

Na základě svého složení poskytuje KOMUNELL FG 87 široké mikrobicidní spektrum. Obzvláště významný je jeho vysoký stupeň fungicidního účinku, stejně tak jeho silný proti-plísňový účinek. Během velmi krátké doby dokáže KOMUNELL FG 87 zlikvidovat i ostatní mikroorganismy stejně tak resistantní kvasinky.

Oblasti použití:

Spektrum použití KOMUNELLu FG 87 je mimořádně široké díky jeho složení, které je neškodné pro pokožku. Jeho neutrální hodnota pH umožňuje použití jako desinfekčního přípravku za studena při manuální desinfekci strojů, dopravníků, zařízení a armatur. Kromě toho je vhodný pro desinfekci místností. Na stěnách a podlahách zabraňuje růst plísni a tvorbu šlemu.

Koncentrace při použití:

0,1 % až max. 0,5 %

Toxicita:

Spolkovým institutem zdraví v Bernu (BAG) byl KOMUNELL FG 87 shledán zcela netoxickým.

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

INGRESAN G-9 / B

POPIS

INGRESAN G-9 / B je krémovitý prášek, který byl vyroben speciálním výrobním procesem z guarové gumy. Je vyráběn v různých stupních viskozity.

POUŽITÍ

INGRESAN G-9 / B se používá jako stabilizátor lahůdkářských výrobků (omáček, majonézy, kečupů a salátů) a mléčných výrobků (tavené sýry, tvarohy, pudinky). Stejně tak se používá k zabránění sedimentace nápojů.

VLASTNOSTI

INGRESAN G-9 / B je použitelný pro studené technologie a vyznačuje se rychlou hydratací a velmi dobrou stabilitou v roztocích. Výrobky mají velmi dobré bakteriologické vlastnosti (nízký celkový obsah mikroorganismů).

DÁVKOVÁNÍ

INGRESAN G-9 / B se dávkuje od 0,1 do 1,0 % v hotovém výrobku, v závislosti na druhu nebo aplikaci. S odpovídajícím typem INGRESANu G-9 lze upravit viskozitu výrobku na požadovanou hodnotu.

DEKLARACE

E – 412 (depolymerizovaná)
guarová guma

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Vícevrstvé papírové pytle s PE-folií á 25 kg netto, dobrá stabilita výrobku při skladování v suchu.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pro přípravu výroby jsme schopni Vám nabídnout orientační receptury a potřebné vzorky.

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

INGRESAN F-61/C

POPIS

INGRESAN F-61/C je vynikající kombinací galaktomanů, proteinů a speciálních instantních škrobů.

DEKLARACE

E1422 acetylovaný škrobový adipan, E412 guma guar, mléčný protein, E415 xanthan

POUŽITÍ

INGRESAN F-61/C je používán jako stabilizátor, pojivo a zahušťovadlo majonéz a omáček se sníženým obsahem oleje. Použitím INGRESANu F-61/C lze vyloučit přidání vaječných žloutků v salátových majonézách.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Vícevrstvé papírové pytle s PE-folií á 25 kg netto, zaručená dobrá stabilita při suchém skladování.

VLASTNOSTI

INGRESAN F-61/C dodává hotovému výrobku krémovitou strukturu a velmi příjemnou chuť.

ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pro přípravu výroby jsme schopni Vám nabídnout orientační receptury a potřebné vzorky.

DÁVKOVÁNÍ

Koncentrace INGRESANu F-61/C, přepočtená na hotový výrobek, se dle aplikace pohybuje mezi 1,5 - 2,0 %.

INGRESAN F-61/C se přidává přímo za vysoké turbulence do výrobku ve směsi společně s ostatními suchými přísadami nebo se nechá dispergovat v oleji.

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

Antibac Super Speciál

Číslo výrobku: 96040-00

Použití: přípravek pro prodloužení čerstvosti a marinování

Doporučené dávkování: dle aplikace

Výrobkový popis:

Vzhled	Prášek
Barva	Bílo-šedá
Vůně	Neutrální
Chuť	Kyselá

Složení: E 330 kyselina citronová, E 334 kyselina vinná, E 296 kyselina jablečná, E 300 kyselina askorbová.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	Méně než 100/ 1 g
Salmonella	0
Staphylococcus aureus	0
Kvasinky a plísňe	0

Fyzikálně-chemické údaje:

Vlhkost	6 – 8 %
PH	2,4 – 2,6
Proteiny	-

Balení: polyetylenové pytle, 10 - 30 kg netto

Skladování: při pokojové teplotě v suchu

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

KONSAMAT Plus

Číslo výrobku: 095016-00

Použití: pomocný konzervační přípravek

Doporučené dávkování: 0,2 – 1 %

Výrobkový popis:

Vzhled	prášek
Barva	bílo-hnědá
Vůně	neutrální
Chuť	neutrální

Složení: E 331 citronan sodný, E 337 vinan draselný, E 335 vinan sodný, E 334 kyselina vinná.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	Méně než 100/1 g
Salmonella	Neprokazatelně
Staphyrococcus aureus	Neprokazatelně
Kvasinky a plísňe	Neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	----
Vlhkost	4 – 6 %
PH	5,3 – 5,8

Balení: polyetylenový pytel, 25 kg netto

Skladování: při skladové teplotě v suchu

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

MATJES-Reif-forte

Číslo výrobku: 095006-00

Použití: marinovací přípravek pro výrobu matjesů

Doporučené dávkování: 2,5 – 3 % při použití nálevu 1 : 1

Výrobní popis:

Vzhled	Prášek
Barva	Bílo-hnědá
Vůně	Neutrální
Chuť	Sladko-kyselá

Složení: dextroza, laktoza, E 331 citronan sodný, E 330 kyselina citronová, NaCl, E 621 glutaman sodný 15 %, E 575 glukono-delta-lakton.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	méně než 100/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísňe	neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	----
Vlhkost	6 – 8 %
PH	----

Balení: polyetylenový pytel, 10 - 25 kg netto

Skladování: při pokojové teplotě v suchu

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

KRÄUTERMATJES-Reif

Číslo výrobku: 95700-00

Použití: marinovací přípravek pro výrobu matjesů po skandinávsku

Doporučené dávkování: 4 – 5 %

Výrobový popis:

Vzhled	Prášek
Barva	Červeno-hnědá
Vůně	Neutrální-kořeněná
Chuť	Sladko-kořeněná

Složení: dextroza, NaCl, přírodní koření, E 621 glutaman sodný, E 330 kyselina citronová, E 331 citronan sodný, E 162 extrakt z červené řepy, E 575 dlokono-delta-lakton, E 300 kyselina askorbová.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	něně než 1.000/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísně	neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	----
Vlhkost	4 – 6 %
PH	4,2 – 4,6

Balení: polyetylenový pytel, 25 kg netto

Skladování: při pokojové teplotě v suchu

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

SEELACHS-Reif

Číslo výrobku: 095010-00

Použití: pomocný přípravek pro výrobky z lososa

Doporučené dávkování: 2 – 3 % na hotový výrobek

Výrobkový popis:

Vzhled	Prášek
Barva	Bílá
Vůně	Neutrální
Chuť	Neutrální

Složení: dextroza, E 331 citronan sodný, NaCl, E 334 kyselina vinná

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	Méně než 100/1 g
Salmonella	Neprokazatelně
Staphylococcus aureus	Neprokazatelně
Kvasinky a plísňe	Neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	----
Vlhkost	6 – 8 %
PH	4,5

Balení: polyetylenový pytel, 10 kg netto

Skladování: při teplotě 18°C, vlhkost vzduchu 60 - 80 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

LACHSREIF

Číslo výrobku: 095017-00

Použití: přípravek pro výrobky z lososa

Doporučené dávkování: 4 % při použití do nálevu

Výrobní popis:

Vzhled	Prášek
Barva	Bílo-hnědá
Vůně	Neutrální
Chuť	Sladká

Složení: E 331 citronan sodný, glukozový sirup, NaCl, E 335 vinan sodný, E 331 askorbát sodný.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	Méně než 100/1 g
Salmonella	Neprokazatelně
Staphylococcus aureus	Neprokazatelně
Kvasinky a plísně	Neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	----
Vlhkost	6 – 8 %
PH	6,5 – 7

Balení: polyetylenový pytel, 10 - 25 kg netto

Skladování: při pokojové teplotě v suchu

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

Farbbad für Seelachs **Barvící a konzervační přípravek**

Číslo výrobku: 97800-00

Použití: barvící a konzervační přípravek pro výrobky a lá losos

Doporučené dávkování: 4,5 % v bavící lázni

Výrobkový popis:

Vzhled	prášek
Barva	červená
Vůně	neutrální
Chuť	kouřová, nakyslá

Složení: NaCl, dextroza, maltodextrin, E 331 citronan sodný, E 335 vinan sodný, E 334 kyselina vinná, E 330 kyselina citronová, přírodní kouřové aroma, E 327 mléčnan vápenatý, E 296 kyselina jablečná, E 124 košenilová červeň, E 110 žluť SY, E 300 kyselina askorbová.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	< 1.000/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísňe	neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	---
Vlhkost	6 %
pH	3,6 – 4,0 v 1 %-ním roztoku

Balení: polyethylenový pytel 10 – 25 kg

Skladování: v suchu při pokojové teplotě

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

LEBENSMITTELFARBE FÜR SEELACHS

Číslo výrobku: 099948-00

Použití: potravinářské barvivo pro výrobky z lososa

Doporučené dávkování: 0,01 – 0,02 % v hotovém výrobku

Výrobní popis:

Vzhled	prášek
Barva	červeno-oranžová
Vůně	neutrální
Chuť	neutrální

Složení: E 124 košenilová červeň A, E 110 žluť SY

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	Méně než 100/1 g
Salmonella	Neprokazatelně
Staphyrococcus auereus	Neprokazatelně
Kvasinky a plísně	Neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	----
Vlhkost	----
PH	----

Balení: polyetylenový pytel, 10 kg netto

Skladování: při pokojové teplotě, vlhkost vzduchu 40 - 60 %

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

Koma-Kon-Lake

Číslo výrobku: 095100-00

Použití: přípravek pro výrobu nálevů pro kraby

Doporučené dávkování: 1,2 – 1,5 %

Výrobkový popis:

Vzhled	Prášek
Barva	Bílo-hnědá
Vůně	Neutrální
Chuť	Neutrální

Složení: E 331 citronan sodný, E 621 glutaman sodný, NaCl, E 335 vinan sodný.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	Méně než 100/1 g
Salmonella	Neprokazatelně
Staphylococcus aureus	Neprokazatelně
Kvasinky a plísně	Neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	----
Vlhkost	6 – 8 %
PH	6,9 – 7,4

Balení: polyetylenový pytel, 25 kg netto

Skladování: při pokojové teplotě v suchu

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

Raucharoma flüssig

Číslo výrobku: 099252-00

Použití: aromatizace matjesů a rybích výrobků

Doporučené dávkování: 1 – 2 % do nálevů

Výrobní popis:

Vzhled	tekutý
Barva	hnědá
Vůně	kouřová
Chuť	uzeno-kyselá
Hustota při 20°C	ca. 1.03 g/ml
Viskozita při 20°C (Brookfield)	méně než 10 mPas

Složení: kouřový kondenzát z koriandrového kouře, voda (90 %); obsah 3,4 benzpyrenu max. 1 ppb; obsah fluoranátů max. 1 ppb; obsah těžkých kovů: arsen max. 3 ppm, olovo max. 10 ppm; celková kyelost ca. 40.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	méně než 100/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísně	neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	----
Vlhkost	90 %
PH v 10 %-ním roztoku	3

Balení: polyetylenový kanystr, 20 kg netto

Skladování: při pokojové teplotě

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

Knoblauch-Aroma Přírodní česnekové aroma

Číslo výrobku: 099257-00

Použití: aromatizace potravin

Doporučené dávkování: 15 krát silnější

Výrobkový popis:

Vzhled	tekutý
Barva	žlutá
Vůně	česneková
Chuť	česneková

Složení: éterický česnekový olej, jedlý olej.

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	méně než 1.000/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísně	neprokazatelně

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	----
Vlhkost	----
PH	----

Balení: polyetylenový kanystr, 1 - 10 kg netto

Skladování: při pokojové teplotě v suchu

Záruční doba: 6 měsíců

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

PFEFFER - EXTRAKT

Pepřový extrakt

Číslo výrobku: 10113-00

Použití: kořenící extrakt pro masné a rybí výrobky

Doporučené dávkování: 0,05 – 0,1 % v hotovém výrobku

Výrobní popis:

Vzhled	prášek
Barva	bílá
Vůně	pikantní
Chuť	pepřová, tradiční

Složení: přírodní kořenící aroma, NaCl

Mikrobiologické hodnoty:

Celkový počet	1.000/1 g
Salmonella	neprokazatelně
Staphylococcus aureus	neprokazatelně
Kvasinky a plísňe	méně než 100/ 5 g

Fyzikálně-chemické údaje:

Proteiny	----
Vlhkost	6 – 8 %
PH	7 – 9

Balení: polyetylenový pytel, 10 kg netto

Skladování: při teplotě 12 - 20°C, vlhkost vzduchu 20 - 60 %

Záruční doba: 3 měsíce v uzavřené nádobě

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

ČERNÝ PEPŘ, mletý - kořenící směs

Název výrobku: černý pepř, mletý - kořenící směs

Použití: do potravinářských výrobků. Dávkování je stejné jako u černého pepře.

Složení: černý pepř, nosič: tepelně upravená odtučněná sojová mouka, pepřový extrakt.

Popis výrobku: sypká prášková směs s vůní a barvou černého pepře bez cizích pachů a příchutí.

Mikrobiologické vlastnosti:

Escherichia coli	< 10 ⁴
Salmonella	neprokazatelně v 25 g
Staphylococcus aureus	< 10 ²
Bacillus cereus	< 10 ⁴
Plísně	< 10 ⁵

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

Vlhkost	< 14 %
Popeloviny	< 6 %
Arsen – As	< 5 mg/kg
Olovo – Pb	< 5 mg/kg
Rtuť – Hg	< 0,5 mg/kg
Kadmium - Cd	< 0,3 mg/kg

Balení: pytle z kombinované folie PE a Al á 5 kg netto

Skladování: v suchu a chladnu

Minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby

VÝROBKOVÁ SPECIFIKACE

KOMUNELL „FG 87“

Číslo výrobku: 99701-00

Použití: desinfekční přípravek s okamžitým účinkem, možno použít v celém potravinářském průmyslu

Doporučené dávkování: 0,1 – 0,2 %

Výrobní popis - vzhled:

Čirý, namodralý roztok.

Složení: obsah aldehydátů 29 – 32 %.

Fyzikálně-chemické údaje:

pH 8,2 – 9,1

Balení: polyetylenový kanystr, 10 - 30 kg netto

Každá jednotlivá šarže Komunellu FG 87 je vyšetřena v QS-laboratoři na čistotu a jakost. Současně je tento desinfekční přípravek jednou ročně vyšetřen dvěma nezávislými laboratořemi (DLG-dobrozdání) na bakteriologickou účinnost a neměnnost chemického složení.