

# Ефективні рішення для ін'єктування та масування м'ясних виробів.



Оптимізація виходу та покращення текстури з  
інгредієнтами Luskeby.



**СЛАВІЯ**

# Оптимізація виходу та соковитості: подолання технологічних бар'єрів



- ✓ Проблема: Синерезис (втрата вологи) та низький вихід готової продукції.
- ✓ Рішення: Використання LERF AC для раннього зв'язування води та ROTEX CROWN для утримання структури.



**СЛАВІЯ**

# LERF AC – Синхронізація соковитості при 50°C

## Чому це працює?

- ✓ При 50°C м'ясний білок починає стискатися і втрачати водну фазу.
- ✓ LERF AC починає клейстеризуватися саме при 50°C.
- ✓ Крохмаль миттєво зв'язує вільну вологу в момент її виділення.

## Результат для виробника:

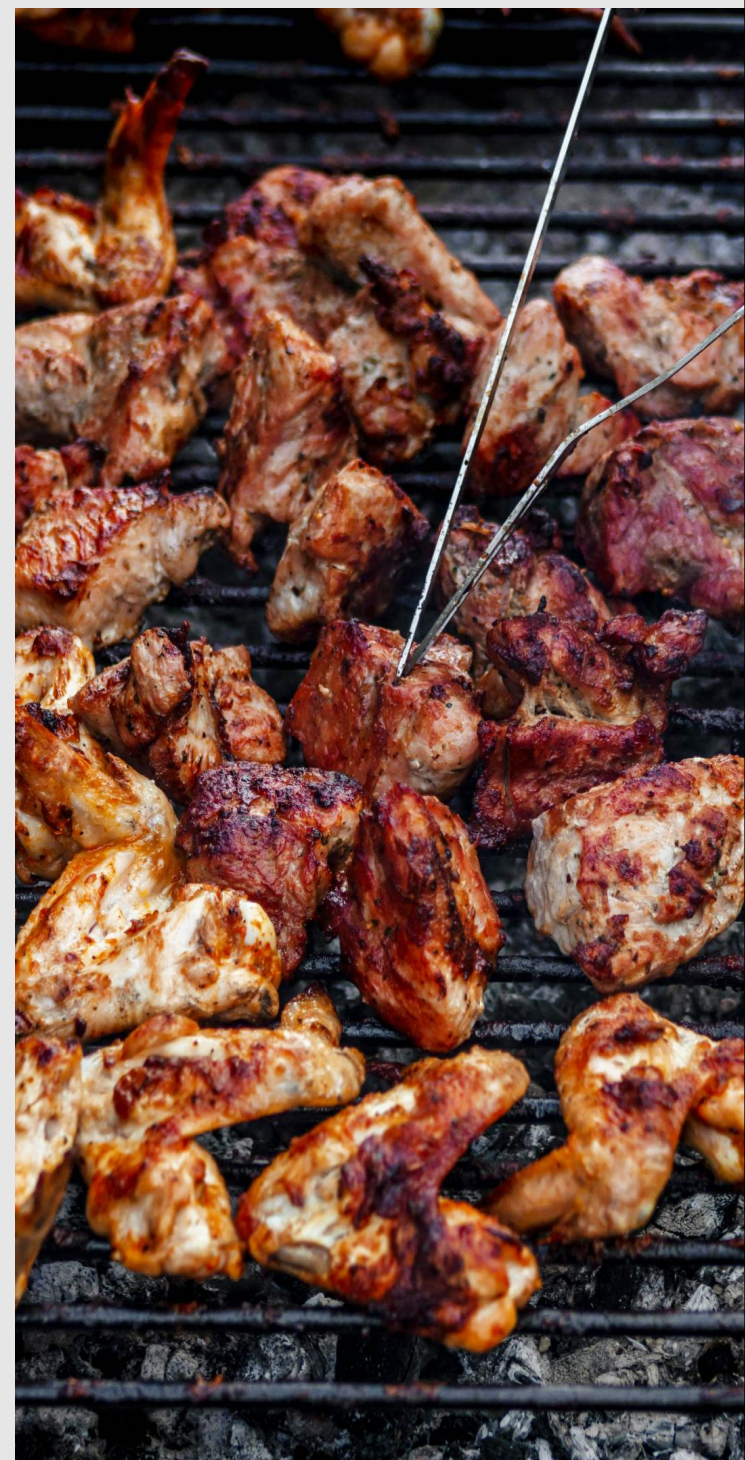
- ✓ Максимальний вихід продукції завдяки ранньому поглинанню води.
- ✓ Виняткова щільність та пружність м'ясного зрізу.
- ✓ Надійне утримання розсолу всередині продукту, а не в упаковці.



**СЛАВІЯ**

# ROTEX CROWN: Повна стабілізація вологи та жиру

- ✓ **Мультифункціональність:** Волокно ефективно утримує як воду, так і жир, запобігаючи їх втраті під час обробки.
- ✓ **Тонкий помел:** Екстрадрібна структура спеціально розроблена для безперебійної роботи ін'єкторів.
- ✓ **Посилення результату:** Найкращий ефект соковитості та виходу досягається у комбінації з крохмалем.



**СЛАВІЯ**

# Ваш наступний крок до досконалого продукту

Готові підвищити ефективність вашого виробництва?

**Пропонуємо:**

- ✓ Базову рецептуру.
- ✓ Технологічну підтримку – рекомендації щодо режимів приготування.
- ✓ Підбір оптимального типу крохмалю залежно від ваших технологічних процесів.

**Давайте залишатися на зв'язку!**

**тел: +380939005367**



**СЛАВІЯ**