

Link do produktu: <http://www.novazym.sklep.pl/meatglair-100g-for-home-kitchen-p-3662.html>



MeatGlair (100g) for home & kitchen

Dostępność

Dostępny

Czas wysyłki

3 dni

Opis produktu

MeatGlair Transglutaminaza Tg-901

(home & kitchen)

preparat transglutaminazy do zastosowań kuchennych

Czym jest Preparat Transglutaminazy MeatGlair TG-901?

Składniki: transglutaminaza, kazeinian sodu, żelatyna wołowa, maltodekstryna, ekstrakt białka sojowego.

Transglutaminaza MeatGlair TG-901 jest preparatem zawierającym enzym transglutaminazę do zastosowanym w aplikacjach kuchennych. Oprócz transglutaminazy i maltodekstryny preparat zawiera rozpuszczalne w wodzie białko z mleka krowiego w tym kazeinian sodu. Białko to przylegać do powierzchni żywności, wiążąc się z transglutaminazą kompensując deficyt białka w mieszaninie, co znacznie wpływa na poprawiając efekt końcowy działania enzymu. Powoduje to, że transglutaminaza idealnie nadaje się nawet do przygotowywania mięs trudnych do dalszej obróbki szczególnie gotowanych. Obecność kazeinianu sodu w preparacie enzymatycznym dodaje dodatkowej mocy wiążącej, dostarczonej przez kazeinian sodu.

Sposoby użycia MeatGlair TG-901

Masa mięsna może być posypana preparatem na sucho. Może być wymieszana z 4 objętościami wody przybierając postać rzadkiej zaprawy. Można równieś dodawać bezpośrednio do zmielonej mieszaniny mięsnej. Jest bezpieczny i łatwy w użyciu.

Standardowe użycie wynosi od 0,8 do 1,0 % w masie mięsnej lub w roztworze.

Pakiet Domowy zawiera wystarczającą ilość preparatu transglutaminazy dla 12-15 kg produktu.

Pakiet Profesjonalny zawiera wystarczającą ilość dla 220-300 kg.

Uwaga: Transglutaminaza wystawiona na działanie tlenu traci swoją aktywność. Aby uniknąć strat, zalecamy zakup niewielkich porcji preparatu, a dużych wyłącznie wtedy, gdy wykorzystana zostanie w krótkim czasie. Nieotwarte opakowania mają trwałość około 18 miesięcy.

Czym jest Transglutaminaza lub ?Mi?sny Klej ? Meat Glue??

Transglutaminaza (TG-901 zwana inaczej ?Mi?sny Klejem ? Meat Glue?, jest naturalnym enzymem, który ma zdolno?? do ??czenia (sieciowania) bia?ek.

Gdy surowe mi?so po poddaniu dzia?ania TG, zachowuje d?u?ej swój wygl?d oraz wytrzyma?o??.

Podstawowe zastosowania transglutaminazy obejmuj?:

- Przygotowywanie jednakowych porcji , które gotuj? si? równomiernie, dobrze wygl?daj?, przy zmniejszeniu ilo?ci odpadów.
- Wi?zania mieszanek mi?snych, takich jak kie?basy, bez os?onek.
- Wykonywanie kombinacji mi?snych takich jak boczek i przegrzebki.
- Wytwarzanie specjalnych da?, takich jak mi?sne kluski, mi?sno warzywne pasty itp.

Dodatkowo, w?ród innych zastosowa?, za pomoc? TG mo?na zag??ci? ?ó?tka jaj, wzmocni? mieszanki ciast, dokona? zag?szczenia systemów mlecznych i zwi?kszenia wydajno?ci produkcji tofu.

Jak dzia?a Transglutaminaza?

Transglutaminaza jest enzymem naturalnie wyst?puj?cym u ro?lin, zwierz?t i bakterii.

Enzymy s? bia?kami, które dzia?aj? jako katalizatory reakcji chemicznych; przyspieszaj? te reakcje, a w niektórych przypadkach powoduj?, ?e reakcje te wyst?puj? (które w przypadku braku ich obecno?ci by nie zasz?y).

Transglutaminaza wi??e ze sob? cz?steczki bia?ka za pomoc? (bardzo wytrzyma?ych) wi?za? kowalencyjnych poprzez ??czenie aminokwasów glutaminy i lizyny.

Czy Transglutaminaza jest bezpieczna?

Transglutaminaza jest bezpiecznym enzymem, nie szkodzi zdrowiu cz?owieka. TG jest dezaktywowana przez wi?kszo?? technik gotowania i nie nadaje ?ywno?ci zapachu i posmaku. TG jest klasyfikowana przez FDA jako produkt GRAS (ogólnie uznany za bezpieczny), kiedy jest stosowana w prawid?owy sposób.

Aktywno?? powy?ej > 150u/g

All right reserved Novazym Polska.