

Link do produktu: <http://www.novazym.sklep.pl/meatglair-transglutaminaza-tg-me-1kg-for-professionals-p-3674.html>



MeatGlair Transglutaminaza Tg-ME, 1kG for professionals

Dostępność

Dostępność - 3 dni

Numer katalogowy

TG-ME1

Opis produktu

MeatGlair Transglutaminaza Tg-ME (professional applications)

preparat transglutaminazy do poprawy struktury mięs i produktów mięsnych

Czym jest Preparat Transglutaminazy MeatGlair TG-ME?

Transglutaminaza MeatGlair TG-ME jest preparatem zawierającym enzym transglutaminazę optymalizowanym do poprawy tekstury mięs i produktów mięsnych.

Sposoby użycia MeatGlair TG-ME

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

produkt dostępny wyłącznie w pakiecie profesjonalnym zawiera wystarczającą ilość dla 220-300 kg mięsa.

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 Mięsny Klej ? Meat Glue??

Transglutaminaza ("Mięsnym Klejem ? Meat Glue?", jest naturalnym enzymem, który ma zdolność do zcielenia (sieciowania) białek. Surowe mięso po poddaniu działaniu TG, zachowuje swoją formę oraz wytrzymałość.

Podstawowe zastosowania transglutaminazy obejmują:

- Przygotowywanie jednakowych porcji, które gotują się równomiernie, dobrze wyglądają, przy zmniejszeniu ilości odpadów.
- Wiskania mieszanek mięsnych, takich jak kiełbasy, bez osłonek.
- Wykonywanie kombinacji mięsnych takich jak boczek i przegrzeczki.
- Wytwarzanie specjalnych dań, takich jak mięsne kluski, mięsne warzywne pasty itp.

Dodatkowo, wśród innych zastosowań, za pomocą TG można zagęścić sosy, wzmocnić mieszanki ciast, dokonać zagęszczenia systemów mlecznych i zwiększenia wydajności produkcji tofu.

Jak działa Transglutaminaza?

Transglutaminaza jest enzymem naturalnie występującym u roślin, zwierząt i bakterii.

Enzymy są białkami, które działają jako katalizatory reakcji chemicznych; przyspieszają te reakcje, a w niektórych przypadkach powodują, że reakcje te występują (które w przypadku braku ich obecności by nie zaszły).

Transglutaminaza wiąże ze sobą cząsteczki białka za pomocą (bardzo wytrzymałych) wiązań kowalencyjnych poprzez łączenie aminokwasów glutaminy i lizyny.

Czy Transglutaminaza jest bezpieczna?

Transglutaminaza jest bezpiecznym enzymem, nie szkodzi zdrowiu człowieka. TG jest dezaktywowana przez większość technik gotowania i nie nadaje żywności zapachu i posmaku. TG jest klasyfikowana przez FDA jako produkt GRAS (ogólnie uznany za bezpieczny), kiedy jest stosowana w prawidłowy sposób.

All right reserved Novazym Polska.