

WBS 203

Связующий комплекс на основе альгината

Изготовление фарша из мясного сырья низкого сорта.

Состав: 50% мясо и 48 % воды и WBS 203



Механически измельченное мясо курицы

Увеличение выхода фарша на 200 % (!!)

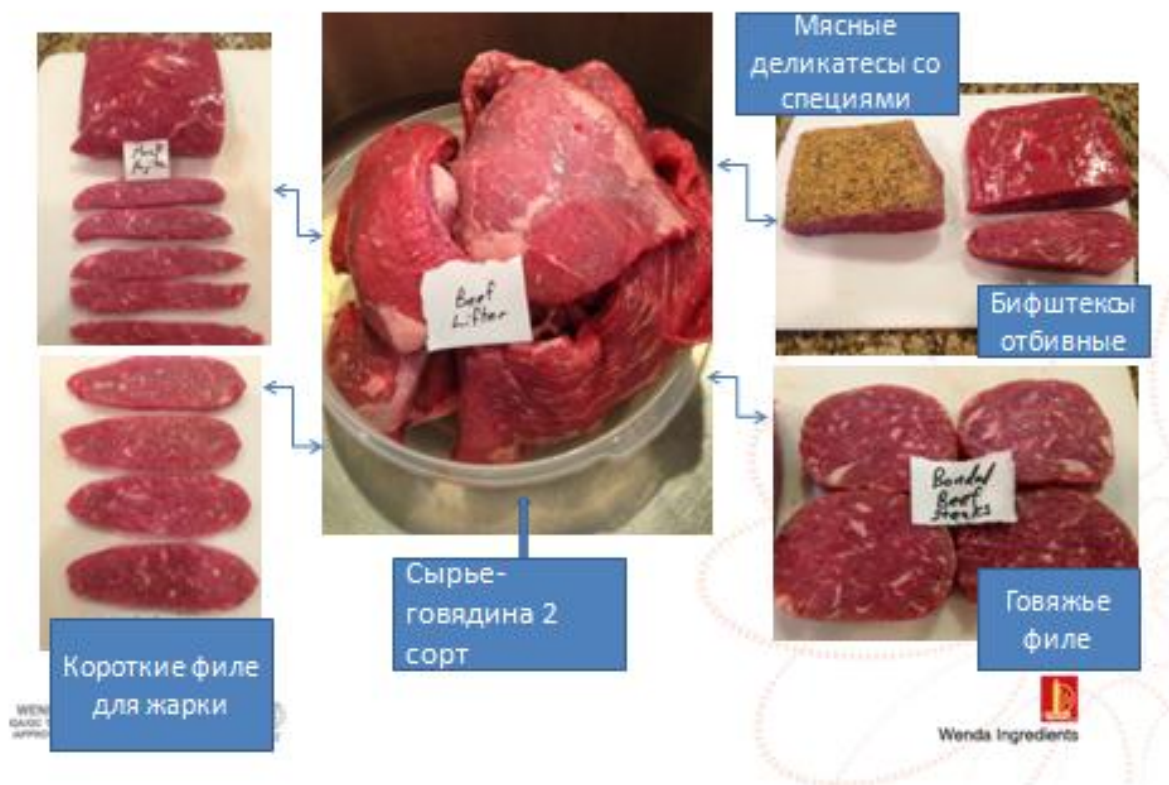


Для стабилизации фаршевой консистенции в колбасных изделиях

Содержание говяжьего жира <50% вода 48% и WBS 203 Хорошо связывает воду и жир, увеличивает выход готовой продукции.



Продукты из реструктурированного мяса и WBS



WBS 203 "склеивает" белки. Именно это свойство позволяет из мясных и рыбных отходов делать реструктурированные продукт. WBS 203 Отличное решение для производства экономичных стейков.

