

Produkty Glutamal®

Produkty Glutamal są wykorzystywane w międzynarodowym przemyśle spożywczym od wczesnych lat 40 XX wieku. Marka Glutamal® łączy zaawansowaną nowoczesną technologię, tradycyjne rzemiosło niemieckie i najlepsze dostępne surowce. Jako wiodąca firma zajmująca się produkcją specjalnych fosforanów dla przemysłu spożywczego zapewniamy rozwiązania dla wszystkich dziedzin w ramach przemysłu rzeźniczego i możemy zapewnić, że wszystkie nasze produkty, które są kontrolowane i przetestowane na uniwersytecie Ludwiga Maximiliana w Monachium, są najlepszym tym co można zaoferować przemysłowi spożywczemu.

Glutamal® jest doskonale usytuowany i służy światowemu przemysłowi mięsnemu za pośrednictwem filii firmy w Niemczech, Meksyku, Stanach Zjednoczonych, Ameryce Południowej, Norwegii, Szwecji i w wielu innych krajach na całym świecie.

Glutamal® - Cały świat ufa wysokiej jakości produktom i obsłudze klienta!

Produkty szynkowe z Glutamalem

Produkty z szynki i mieszanki fosforanów odnawiają zdolność wiązania białek z wodą. Dzięki temu mieszance z mięsa dostarczają stabilność, tłuszcz i wodę. Specjalne mieszaniny fosforanów długołańcuchowych zawartych w Glutamalu są opracowane w celu maksymalizacji zdolności wiązania wody, wysokiego wskaźnika pH i podtrzymywania właściwych cech produktu.

Glutamal® SVS jest zmodyfikowanym, nielepkiem polifosforanem o najwyższej jakości i skuteczności. Specjalnie opracowany w Niemczech do produkcji duszonej szynki i wyrobów mięsnych w solance. Podczas produkcji mięsa gotowanego w solance najbardziej pożądanymi są właściwości wysokiej zdolności wiązania wody i wysokiej wartości pH. W momencie kiedy dojdzie do naruszenia białka mięsnego, ta wysoka zdolność umożliwi wiązanie wody, zachowanie większej stabilności i jakości wyrobu mięsnego.

Glutamal® SVS można z powodzeniem stosować podczas wstrzykiwania domięśniowego lub naczyniowego (solanka). Ze względu na doskonałą jakość

Glutamal® SVS jest przez wiele lat światowym standardem w produkcji mięs gotowanych.

Zastosowanie: mięso gotowane, boczek

Glutamal® Super 88 jest zmodyfikowanym polifosforanem z wysokim procentem (ok. 30%) difosforanu. Ta zmodyfikowana mieszanka była opracowana przez firmę STEMMLER RESEARCH w niemieckim Monachium. Wyższy procent difosforanu umożliwia, aby produkt zachował wyższy poziom pH, a środek jest przeznaczony do użycia przy produkcji wyrobów mięsnych pakowanych do paczek o dużej średnicy, które wymagają wyższego poziomu emulsji.

Glutamal® Super 88 z powodzeniem można stosować podczas wstrzykiwania domięśniowego lub naczyniowego (solanka). Tej wysokiej jakości produkt natychmiast rozpuszcza się w wodzie oraz w solance i nie krystalizuje się.

Zastosowanie: parówki wiedeńskie, frankfurterki, parówki śniadaniowe, pasztety wątrobiane, szynka duszona, boczek.

Glutamal® SVS Core jest naszą polifosforanową mieszanką na średnim poziomie, specjalnie opracowany w Niemczech do produkcji szynki duszonej. Przy produkcji mięs gotowanych w solance najbardziej pożądanymi właściwościami są: umiejętność wiązania wysokiej zawartości wody i wysokiego poziomu pH.

Glutamal® SVS Core można z powodzeniem stosować podczas wstrzykiwania domięśniowego lub naczyniowego (solanka).

Zastosowanie: szynka duszona, hamburgery.

Glutamal® AVS jest naszą oszczędną mieszanką fosforanową, niemniej jednak wyprodukowana jest z najwyższej jakości składników. Produkt ten był opracowany do produkcji marynowanych wyrobów mięsnych

Glutamal® AVS z powodzeniem można stosować podczas wstrzykiwania domięśniowego lub naczyniowego (solanka).

Zastosowanie: mięso marynowane, kotlety mielone do hamburgerów.

Glutamal® Compact Plus jest bardzo rozwiniętym, bardzo wydajnym systemem firmy Stemmler Research. Produkt ten został zaprojektowany specjalnie dla produktów z duszonej szynki i posiada niezwykle wysoką zdolność wiązania wody. Zawiera zmodyfikowaną bazę Super 88, która dla uzyskania tego rezultatu jest połączona z mieszanką karageninową. Ma idealne właściwości, które umożliwiają jego bezproblemowe zmieszanie z białkiem mięsa i dodatkowo zapewniają doskonałe ugniatanie. Podczas gotowania dochodzi tylko do niewielkiej utraty wody albo masy produktu, a przez cały czas jest zachowany naturalny kolor produktu.

Zastosowanie: mięso duszone, boczek, hamburgery.

Glutamal® Complete Ham 1 jest taki tak sam jak Glutamal® Compact Plus, ale zawiera dodatkowo system substancji smakowych szynki na bazie hydrokoloidów. Produkt, który jest podobny do Glutamalu® Complete Ham 1 zawiera również mieszankę karagenową, która umożliwia osiągnięcie ekstremalnej zdolności wiązania wody. Produkt był pierwotnie opracowany tak, aby był cenowo przystępny, bardzo wydajny produkt. posiada wszystkie zalety Glutamalu® Compact Plus i dodatkowe korzyści systemu substancji smakowych.

Zastosowanie: szynka duszona.

Glutamal® Complete Ham 2 jest podobny Glutamalu® Complete Ham 1, ale zawiera aktualny kompleks witamin, który służy jako przeciwutleniacz i poprawia kolor. Środek jest podobny do Glutamalu® Complete Ham 1 i Glutamalu® Compact Plus, również zawiera mieszankę karagenową, która pozwala osiągnąć ekstremalną zdolność wiązania wody. Podobnie jak Glutamal® Complete Ham 1 zawiera system substancji smakowych, które poprawiają smak produktów.

Zastosowanie: szynka duszona.

Glutamal® Supermix 5 jest modyfikacją Glutamalu® Super 88 (który jest nielepkiem plifosforanem wysokiej jakości) i zawiera specjalny kompleks witamin, który służy jako przeciwutleniacz i polepsza kolor. Glutamal® Supermix 5 był specjalnie opracowany do produkcji mięsa gotowanego i boczku. Kompleks witamin zapewnia dla produktu poziom pH, który jest wyższy niż normalny poziom i zarówno własności przeciwutleniające oraz własności ulepszenia koloru.

Zastosowanie: parówki wiedeńskie, frankfurterki, parówki śniadaniowe, pasztety wątrobiane, szynka duszona, boczek

Glutamal® Schinkencolor jest specjalną mieszanką przeciwutleniającą powlekanego kompleksu witamin na neutralnej bazie pH. Nasze doświadczenie światowe w dziedzinie produkcji szynki przyczyniło się do rozwoju tej specjalnej neutralnej mieszanki przeciwutleniającej. Glutamal® Schinkencolor był opracowywany w przeciągu wielu lat na podstawie testów przez firmę Stemmler Research i jest doskonałym dodatkiem do żywności w przypadku mieszanki fosforanowej Glutamal® SV lub Super 88 przy produkcji szynki. Plastry wyprodukowanej szynki mają naturalny kolor, który konsumenci oczekują od produktów wysokiej jakości.

Zastosowanie: szynka duszona, boczek, kotlety mielone do hamburgerów, parówki wiedeńskie, frankfurterki, parówki śniadaniowe.

Produkty w formie parówek z Glutamalem®

Specjalnie opracowane mieszanki Glutamal® do parówek są dostosowane do tego, aby mięso wróciło do stanu, w jakim się znajdowało bezpośrednio po uboju. Nasze mieszanki fosforanowe pomagają przywrócić naturalną aktywność emulgowania mięsa. Ten przyspieszony proces znacznie poprawia kolor, zwiększa zdolność do wiązania wody, przy czym zapewnia lepszy smak i przedłuża trwałość, która w ramach branży jest bezkonkurencyjna.

Glutamal® SIII był opracowany na podstawie modyfikacji długołańcuchowej nielepkich polifosforanów charakteryzujących się bezsprzeczną jakością i skutecznością. Glutamal® SIII jest specjalnie dostosowany do zastosowania i wspomagania podczas produkcji parówek i małych produktów. Szczególny nacisk kładziemy na rozwój własności w ramach SIII, w celu uzyskania emulsji homogenicznej między białkiem mięsa, tłuszczem i lodowatą wodą. Wysilek ten zapewnia parówkom i innym produktom soczystość w ramach tego asortymentu. Ze względu na tę doskonałą i unikalną jakość Glutamal® SIII jest przez kilka dziesięcioleci całościowym standardem.

Zastosowanie: parówki wiedeńskie, frankfurterki, parówki śniadaniowe, pasztety wątrobiane, szynka i boczek.

Glutamal® SIII Core jest naszą podstawową zmodyfikowaną mieszanką polifosforanową, która była specjalnie opracowana w Niemczech do produkcji parówek wiedeńskich, frankfurterków, kielbas, mortadeli, hamburgerów i małych produktów.

Zastosowanie: parówki wiedeńskie, frankfurterki, parówki śniadaniowe, pasztety wątrobiane, szynka i boczek.

Glutamal® Supermix 3 jest specjalną mieszanką naszego Glutamal® SIII zawierającego reakcję długołańcuchową polifosforanów i naszego własnego kompleksu witamin, który służy jako przeciwutleniacz i poprawia przede wszystkim kolor; Glutamal® Supermix 3 jest specjalnie opracowany jako kompletna mieszanka do eliminowania potrzeb innych środków w celu poprawy koloru podczas procesu produkcji. Glutamal® Supermix 3 był opracowany do produkcji parówek i małych produktów.

Zastosowanie: parówki wiedeńskie, frankfurterki, parówki śniadaniowe, pasztety wątrobiane.

Glutamal® Color, został opracowany przez firmę Stemmler Research, jest mieszanką naszego specjalnego kompleksu witamin i naszej wyjątkowej

mieszanki przeciwutleniającej. Nasz środek jest specjalnie dostosowany do wsparcia procesu produkcji przy zachowaniu delikatnego i różowego koloru.

Glutamal® Color może być stosowany w prawie wszystkich produktach mięsnych, dla których wymagana jest stabilizacja koloru i ochrona koloru. Powlekany kompleks witaminowy poprawia właściwości wyprodukowanych produktów mięsnych i skraca czas wędzenia.

Produkty specjalne Glutamal®

Innowacyjny środek przeciwbakteryjny do przedłużenia okresu przydatności do spożycia i zwiększenia jakości obróbki mięsa zwierzęcego dzięki zastosowaniu środka na jego powierzchni

Glutamal® Bioactive jest modyfikacją fosforanów spożywczych, pH redukującego węglowodory i mikrokapsułkowego kompleksu witamin w formie sypkiego proszku, który był opracowany w celu przedłużenia okresu trwałości i zwiększenia jakości obróbki mięsa zwierzęcego poprzez zmniejszenie liczby patogenów i innych drobnoustrojów, które na powierzchni artykułów spożywczych obniżają jakość i trwałość produktów spożywczych. Wszystkie składniki Glutamalu® Bioactive są oznaczone jako GRAS USDA (Ogólnie uważane za bezpieczne) albo są uważane za jadalne. Glutamal® Bioactive został opracowany we współpracy z uniwersytetem Ludwiga Maximiliana (LMU) w Monachium w Niemczech, pod kierunkiem prof. Dr. Adrease Stolleho. Przeprowadzono szereg badań laboratoryjnych oraz badań terenowych w celu zmierzenia działania Glutamalu® Bioactive przy ograniczaniu kontaminacji drobnoustrojów i przedłużenia trwałości mięsa wołowego, drobiu, mięsa z kaczki, mięsa z indyka, jagnięciny i mięsa wieprzowego. Każde z tych badań wykazało, że Glutamal® Bioactive znacznie redukuje liczbę bakterii dziesięciokrotnie. Glutamal® Bioactive był również stosowany u drobiu i rybach przy czym w testach skutecznie redukuje liczbę bakterii grupy Coli i enterobakterii o 3-4 razy w porównaniu z próbkami kontrolnymi zwierząt. Glutamal® Bioactive poprawił znacząco właściwości podczas smażenia czy frytowania w ramach przygotowywania mięsa.

Glutamal® Bioactive nie pozostawia żadnych niebezpiecznych resztek podczas obróbki mięsa po uboju, co ma miejsce przy użyciu środków chemicznych (podchloryn).

Wyłączny dystrybutor w Polsce:

Energetico sp. z o.o.

Jagodowo, ul. Bydgoska 4, 86-300 Osielsko

+48 600 376 299 / www.energetico.pl

Glutamal

German Food Solutions

Glutamal® Bioactive wydłuża trwałość obrobionego mięsa po uboju w oparciu o interakcję z mikroflorą na powierzchni mięsa i jego specyficznymi składnikami.

W wyniku tych czynników wzrost mikroorganizmów jest przymusowo obniżony lub wyeliminowany. Proces ten rozpoczyna się od redukcji wartości pH jednostronnie dostępnego cukru i kończy się kontrolą fazy wzrostu mikroorganizmów ze wszystkimi pozytywnymi skutkami higieny spożywczej.