

National új ropogósító szereket kínál bundázott termékekhez

A National Starch ropogósságot biztosító olyan adalékok sorát mutatta be, amelyek különböző módokon javítják a bundázott és a bő zsiradékban sült élelmiszerek minőségét. Ezek a ropogósító adalékok azt a lehetőséget kínálják a gyártók számára, hogy továbbfejleszthessék bundázott termékeiket, és igazán egyedi állagú, étvágygerjesztő, ropogós bundázású új termékeket hozzanak forgalomba.

A National 0280 nagyon ropogós, lágy bevonatot hoz létre, amelynek jellemzője az enyhén hólyagosodó megjelenés. A National 814-et az egyenletesség jellemzi mind a bevonat, mind a ropogósság tekintetében. A Crispy Goat UC kivételesen sima megjelenést nyújt, valamivel keményebb ropogósság mellett. Mindegyik adalékanyag kiváló stabilitást mutat infralámpás melegítő alatt - az elkészített ételek étvágygerjesztő külsejüket és ropogós állagukat több, mint dupla annyi ideig őrzik meg a sok, szokásos bundázókeverékkel készült termékhez képest.

Különböző bundázókeverékekhez adva mindhárom funkcionális összetevő felhasználható az olyan fizikai jellemzők szabályozására, mint a viszkozitás, az olajfelvétel, a bundázás egyenletessége és a bundázóanyag tapadása. A nemrégiben végzett kísérletek, melyek során ezeknek a ropogósító adalékoknak a hatását hagyományos, hal-bundázókeverékhez adva vizsgálták, kedvező változást mutattak ki a késztermék állagában, stabilitásában, megjelenésében és színében.

Viszkozitás

A bundázóanyag viszkozitása nagyon fontos szerepet játszik a bundázás egyenletességének elérésében. A nagyobb viszkozitás egyenletesebb eloszlást biztosít azzal, hogy megakadályozza a szilárd anyagok leülepedését a bundázóanyag szuszpenzióban, valamint azzal, hogy növeli a bundázóanyag kohézióját. A kísérletek során ezek a speciális keményítőtermékek a jó bevonó tulajdonságokhoz optimális mértékű viszkozitást mutattak.

A bundázóanyag tapadásának jelentős fluktuációja rontja a termék minőségét és növeli a gyártási költségeket is, mivel a lepergő bundázás szennyezi a sütéshez felhasznált olajat és hulladékot eredményez. A Crispy Coat UC, amely nagy amilóz tartalmú, speciális keményítőtermék, kiváló tapadást biztosít és így előporozó adalékként alkalmazható a bundázás előtt a bundázóanyag tapadásának és a lepergés megakadályozásának elősegítése érdekében. Alkalmazása esetén a bundázás egyenletes és a termék étvágygerjesztő tesz.

Csökkentett olajfelvétel, ropogós állag

A nagy amilóztartalmú keményítőtermékek kiváló filmképző tulajdonságokkal rendelkeznek és eredményes gátként szolgálnak az olajjal szemben. Különösen a Crispy Coat UC csökkenti az olaj felvételét és ezáltal a késztermék zsír- és kalóriatartalmát. A nagy amilóztartalmú keményítőtermékek filmképzési tulajdonságai növelik a termékek eltarthatósági idejét is, mivel csökkentik a vízfelvétel mértékét és megakadályozzák, hogy a bundázás idővel megkeményedjen.

Az eltarthatóság és a folyamatos jó minőség alapvető fontosságú tényezők a gyorséttermekben, ahol az elkészült ételeknek meg kell őrizniük ropogósságukat annak ellenére, hogy bizonyos ideig infralámpa alatt tárolják őket. Ilyen esetben a szokásos hal-bundázókeverék (amelyben csak búzaliszt van) már 15 perc elteltével teljesen elveszíti ropogósságát. Ezzel szemben, azok a bundázások, amelyeknél a három ropogósító adalék bármelyikét alkalmazták, még 30 perc elteltével is ropogósak maradnak.

Szín és ízesítés

A bundázás színe alapvető fontosságú a bundázott hal fogyasztói elfogadása szempontjából, de egyúttal az étel elkészültének jelzéséül. Akkor, ha a bundázóanyag túlságosan gyorsan barnul, az ételt megsülése előtt kivehetik az olajból. A Crispy Coat UC, a National 814 és a National 0280 mindegyike megbízható, étvágygerjesztő színt biztosít.

A ropogósító adalékok felhasználhatóak különböző frissen sült ételek bundázásához, így például különböző fajtájú és méretű húsok, halak és zöldségek elkészítéséhez. A bundázóanyagok változatos kombinációban keverhetők különböző búza- vagy kukorica-lisztekkel és így sokféle termék állítható elő, sőt az adalékanyagok kiválóan keverhetők ízesítőkkal és fűszerekkel is.

A National Starch az új adalékanyagokat külön programjának keretében kínálja. A vállalat a bundázott, frissen sült termékek optimális kifejlesztésének és folyamatos kiváló minőségének biztosításához szükséges műszaki „finomhangolására” is vállalkozik.

A National Starch magyarországi képviselője az ICI Hungary Kft.

További információkért forduljon az ICI Hungary Kft-hez az 1012 Budapest, Pálya u. 9. címen, Herczog Edit: 8083 Csákvár, Jókai u. 37., tel/fax: (+36)22354286, mobil: (+36)309777595, e-mail: edit.herczog@nstarch.com

Kathy Freeman