

РАССОЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

| Наименование | Состав | Дозировка | Описание |
|---------------------|--|--|---|
| Олмикспро 70 | Стабилизаторы E450, E425, животный белок, регулятор кислотности E451, загуститель E407, эмульгатор E508, антиокислители E316, усилитель аромата E621, ароматизатор, декстроза. | 5 кг/100 л рассола | Рекомендуемая норма шприцевания до 80-100% . Продается на консервы |
| Олмикспро 50 | Стабилизаторы E450, E451, E407, E415, E425, декстроза. | 4 кг/100 л рассола | Для варено-копченых продуктов из мяса птицы. Рекомендуемая норма шприцевания до 60% |
| Микспро инъект | Стабилизаторы E450, E425, животный белок, растительный белок, регулятор кислотности E451, загуститель E407, эмульгатор E508, антиокислители E316, усилитель аромата E621, ароматизатор, декстроза. | 5-6 кг/100 л рассола | Рекомендованная норма шприцевания 80-100% |
| Микспро инъект 501 | Регулятор кислотности E331, плазма крови. | 4,5 кг/100 л рассола | ПФ в маринадах |
| Микспро КУ 3002 | Регулятор кислотности E331, ферментный препарат. | 2 кг/100 л рассола | Для куриной грудки, в ресторанах, не у жаривается, на шаверму |
| Микспро Инъект Люкс | Стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, соевый белок, загуститель E407, стабилизатор E415, антиокислители E316, E300, усилитель аромата E621, декстроза, соль. | 5 кг/100 л рассола | Рекомендованная норма шприцевания 80-100% |
| Супер Олмикспро | 1 компонент: стабилизатор E401, эмульгатор E500, антиокислитель E331, регулятор кислотности E262, соль; | 1,5 кг/100л рассола, соотношение сырья к рассолу - 1:1,5 | Сырье замачивают в рассоле 1-го компонента на 1-8 часов, в зависимости от желаемого результата и вида полуфабриката (на коже, без кожи). Замачивание можно заменить инъектированием. По окончании процесса замачивания, полуфабрикат окунают во второй рассол для закрепления набранной влаги. Режим «стекания» при этой технологии не требуется. |
| Супер Олмикс20 | 2 компонент: эмульгатор E509, антиокислитель E300. | 2 кг/100 л рассола | |

