

präsentiert ...

Stand-Nr. 14 G 31

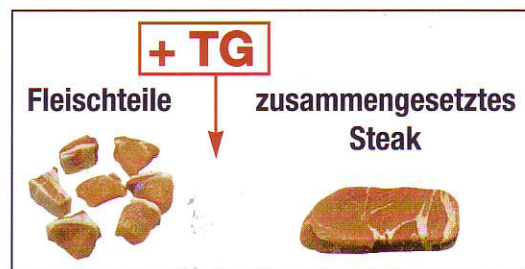
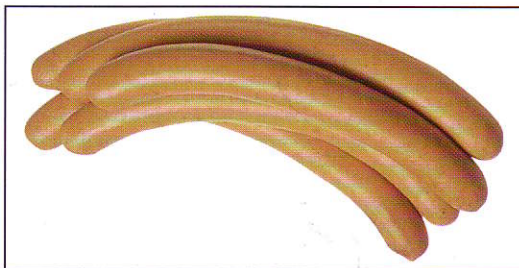
Transglutaminase (TG)

Textur bei Brühwurst

- Konsistenz als wichtiger und limitierender Faktor bei der Beurteilung speziell von Dosenware
- Sichere Kontrolle und Standardisierung der Qualität
- **Bißfestigkeit** und Saftigkeit
- SIGNIFIKANTE TEXTURVERBESSERUNG ...
... durch TG

Bindung bei Fleischartikeln

- unterschiedliche Fleischteile und -arten
Beispiel: LACHSSCHINKEN
- Schnittverhalten / -verbesserung
Beispiel: BIERSCHINKEN
- **Bindung** ohne Salze und Phosphate
- neue innovative Produktvariationen und -möglichkeiten



...und Ihre Wurst hat wieder Biß...

Weitere Informationen:

AJINOMOTO EUROPE SALES GMBH
- Food Department -
Stubbenhuk 3 · D - 20459 Hamburg
☎ (040) 37 49 36-0 · Fax (040) 3720 87-88