

Общество с ограниченной ответственностью

«Флорум»

Тел.: +7 (920) 009-59-77, (987) 550-24-67

E-mail: aromatnn@mail.ru

ООО «Флорум» является представителем датской компании ВНЖ - производителя животных белков под маркой «Сканпро» (ScanPro™).

Заводы – изготовители животных белков расположены в Дании, Германии, Швеции, Испании, США и Великобритании.

Работают с соблюдением стандартов ЕС и HACCP.

Все предприятия находятся под постоянным ветеринарным контролем.

Белки производятся с применением исключительно термических и механических технологий.

Они могут обеспечить получение полностью натурального готового продукта без аллергенных реакций.

Высокофункциональный животный белок ScanPro™

ScanPro™ T 95

ScanPro™ BR 95

ScanPro™ SUPER

Высокофункциональные животные белки ScanPro™ успешно применяются в следующих мясопродуктах:

- вареные / копченые / полукопченые / ливерные колбасы,
- сосиски и сардельки,
- мясные полуфабрикаты,
- ветчины,
- деликатесы,
- консервы,
- паштеты

Характеристика белков ScanPro™

Наименование	Белок, % не менее	Влага, % не более	Жир, % не более	Зола, %	рН (в 1% растворе)
ScanPro™ T95	94-98	4	9-11	1-2	5,0-7,0
ScanPro™ BR 95	92-97	4	10-12	1-2	5,0-7,0
ScanPro™ SUPER	92-97	4	10-13	1-2	5,0-7,0

Общество с ограниченной ответственностью

«Флорум»

Тел.: +7 (920) 009-59-77, (987) 550-24-67

E-mail: aromatnn@mail.ru

Характеристика сырья для производства высокофункциональных животных белков ScanPro™

Наименование	Состав
ScanPro™ T 95	Охлажденная обезжиренная свиная шкурка
ScanPro™ BR 95	Обезжиренная свиная шкурка
ScanPro™ SUPER	Обезжиренная свиная шкурка + свиное коллагеносодержащее сырье

Применение на производстве высокофункциональных животных белков ScanPro™

в сухом виде
в гидратированном виде (гели)
в виде белково-жировых эмульсий
в виде эмульсий из шкурки свиной
в виде эмульсий из куриной кожи
в виде функциональной мясной системы
в производстве MDM
в качестве белкового стабилизатора по ГОСТ
в рассолах
использование в продуктах по ГОСТ

Функциональная мясная система

Состав функциональной мясной системы
высокофункциональный животный белок ScanPro™
вода / говядина / свинина / мясо птицы / субпродукты
Созревание - 6 –12 часов

Уплотнение консистенции колбасных изделий

- отсутствие бульонно-жировых отеков
- улучшение нарезаемости
- исключение выпадения шпига или сыра
- увеличение кусаемости продукта

Получение сухой поверхности на разрезе копченостей и ветчин

- улучшение монолитности и нарезаемости
- получение сухого среза
- возможность упаковки готовой продукции под вакуум
- отсутствие конденсата на поверхности продукта и в самой упаковке
- увеличение срока хранения

Общество с ограниченной ответственностью

«Флорум»

Тел.: +7 (920) 009-59-77, (987) 550-24-67

E-mail: aromatnn@mail.ru

Высокофункциональные белки ScanPro™ для инъектирования крупнокусковых полуфабрикатов

получение полностью натурального продукта
уменьшение термических потерь при жарке
улучшение вкусовых качеств
снижение себестоимости готового продукта
улучшение внешнего вида при хранении

Применение ScanPro™ в консервах

Использование высокофункциональных белков дает возможность компенсировать отклонения в функционально-технологических свойствах основного мясного сырья, получить продукт с желаемыми консистенцией и структурой, хорошего стабильного качества и с высокой биологической ценностью.

- повышает процент содержания белка
- увеличивает пищевую ценность
- значительно улучшает органолептические показатели

Функциональные животные белки ScanPro™

ScanPro™1015/SF

ScanPro™1025/4

Применение на производстве функциональных белков ScanPro™

в сухом виде
в гидратированном виде (гели)
для уплотнения консистенции колбасных изделий
для получения сухой поверхности на разрезе ветчин
в качестве белкового стабилизатора по ГОСТ
в качестве регулятора белка в консервах
для замены сырья в ливерных колбасах и паштетах
для производства MDM

Смеси состоящие из животных белков ScanPro™ и плазмы крови

ScanPro™730/SF

Характеристика сырья для производства смесей на основе белков ScanPro™

ScanPro™730/SF - свиное коллагеносодержащее сырье+ свиная плазма крови

Применение на производстве смесей на основе белков ScanPro™

в сухом виде
в виде функциональной мясной системы
- для продуктов вторичной термообработки
- для сохранения объема полуфабрикатов
- для повышения содержания белка в консервах
- для производства MDM