

SAPROVIA™ FISH

Preparat do przetwórstwa rybnego

Saprovia™ Fish:

- umożliwia łączenie odciętych kawałków ryb w postaci surowej, solonej, wędzonej,
- zachowuje naturalną teksturę mięsa ryb po sklejeniu,
- uzyskuje się stabilne połączenie części ryb bez konieczności podgrzewania czy mrożenia,
- powstałe przez połączenie kawałków ryb wyroby można poddawać dalszej obróbce (w tym także smażeniu, pieczeniu, grillowaniu itp.),
- możliwe jest łączenie kawałków ryb z użyciem proszku lub roztworu wodnego preparatu,
- umożliwia połączenie różnych rodzajów mięsa ryb, co pozwala na produkcję fantazyjnych, wielokolorowych medalionów,
- pozwala na wykorzystywanie odpadów technologicznych jak cienkie filety, kawałki brzusków, części ogonowych do wyprodukowania pełnowartościowych produktów gotowych.



Biuro Zarządu:
90-441 Łódź, Al. Kościuszki 103/105,
tel.: (+48) 42 630 08 30, fax: (+48) 42 630 08 50
www.saprovia.com

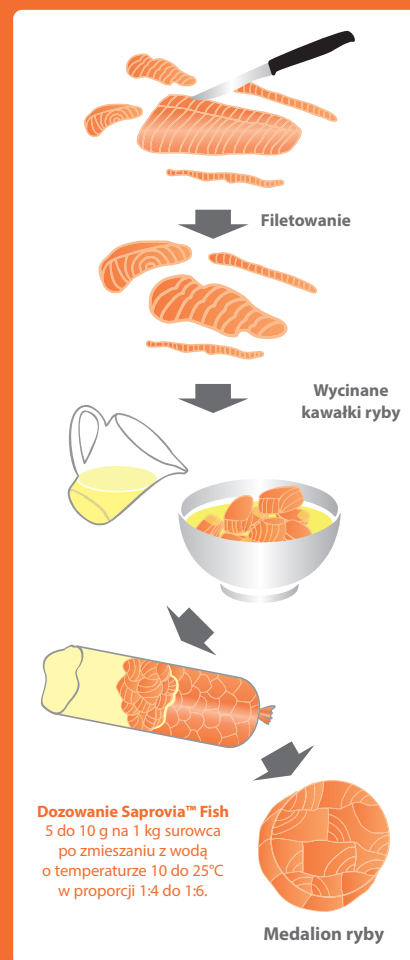
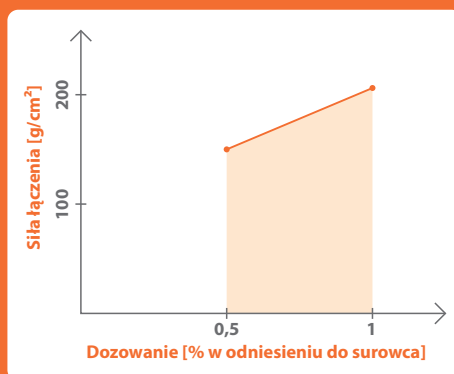
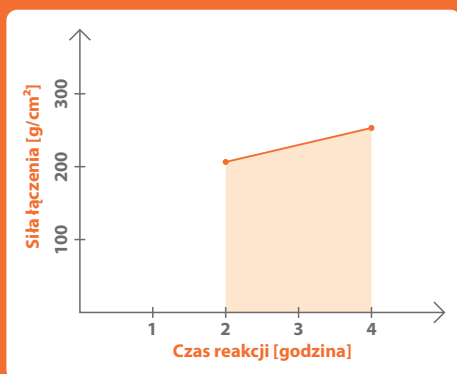


Biuro Handlowe:
90-416 Łódź, ul. 6 Sierpnia 16,
tel.: (+48) 42 633 00 11, fax: (+48) 42 633 16 04
e-mail: pmt@saprovia.com

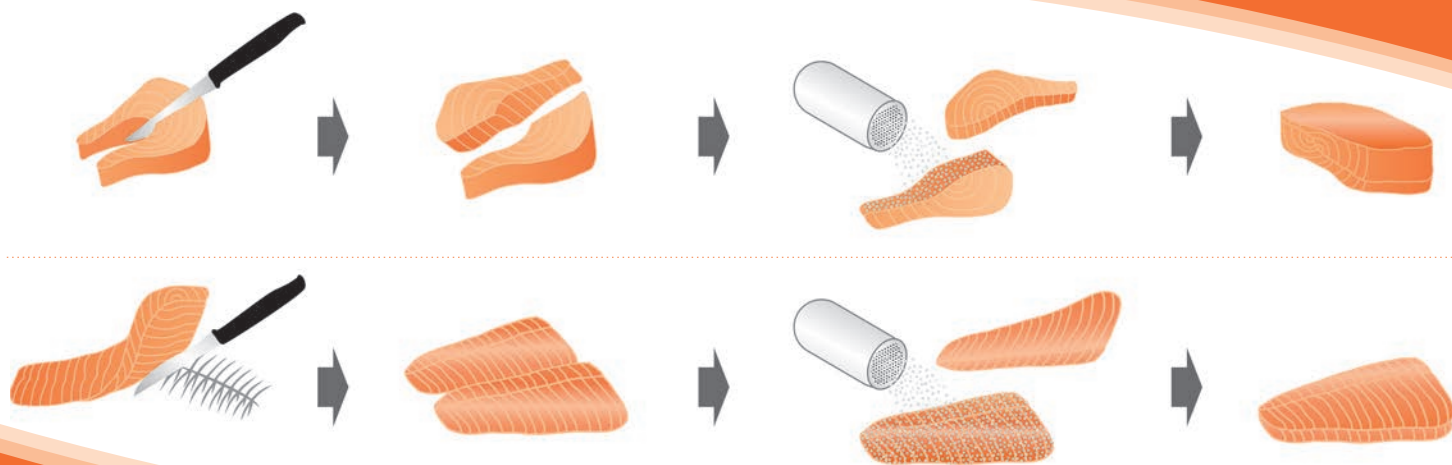
SAPROVIA™ FISH

Wytwarzanie medalionów rybnych z zastosowaniem preparatu **Saprovia™ Fish** następuje bez większych problemów i nakładów technicznych, a uzyskany efekt może być wynikiem niczym nie ograniczonej pomysłowości. Otrzymujemy w ten sposób medaliony i kostki rybne jednorodne z ryb białych czy łososiowatych, bądź fantazyjnie łączone wyroby z mieszanych ryb o różnych odcieniach i barwach kawałków mięsa ryb.

Roztwór preparat **Saprovia™ Fish**/woda w proporcji 1:4 do 1:6 można przechowywać w temperaturze $\geq 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ do 6 godzin. W przypadku zmieszania go z surowcem rybnym należy pospieszenie wykonać niezbędne czynności: napełnianie form, osłonek lub opakowań próżniowych. Ważne jest by wyeliminować oddziaływanie powietrza - wówczas do prawidłowej reakcji sklejania cząstek wystarczy tylko nieznaczny nacisk. Temperatura wody do sporządzenia roztworu 10 do 25 $^{\circ}\text{C}$. Należy unikać stosowania wody lodowato - zimnej bądź gorącej. Łączenie cząstek ryb następuje optymalnie już po kilku godzinach przy temperaturze przechowywania 0 do 4 $^{\circ}\text{C}$. Patrz poniższe wykresy.



Możliwe także jest łączenie cienkich filetów, kawałków brzusków, części ogonowych do postaci pozbawionych ości filetów rybnych. Zaleca się, jak podano na schemacie równomierne posypywanie preparatem jednej z łączonych powierzchni. W zależności od wilgotności i struktury łączonych kawałków ryby może być niezbędne zwiększenie ilości preparatu **Saprovia™ Fish** 1%. Trwałe wiązanie kawałków ryb następuje już po kilku godzinach, przy temperaturze przechowywania od 0 do 4 $^{\circ}\text{C}$.



Biuro Zarządu:
90-441 Łódź, Al. Kościuszki 103/105,
tel.: (+48) 42 630 08 30, fax: (+48) 42 630 08 50
www.saprovia.com


P.M.T. TRADING Sp. z o.o.

Biuro Handlowe:
90-416 Łódź, ul. 6 Sierpnia 16,
tel.: (+48) 42 633 00 11, fax: (+48) 42 633 16 04
e-mail: pmt@saprovia.com