

## Reinert-Produkte für Kochwurst

Emulgatoren	<b>EMULGIN<sup>®</sup></b>
Blutauflöser	<b>REINOVIT<sup>®</sup></b>
Entbitterungsmittel für Leber	<b>BITTEREX<sup>®</sup></b>
Umröthungsmittel	<b>RECORBIN<sup>®</sup></b>
Geschmacksverbesserer	<b>SCHMAKIN<sup>®</sup>, REINERTOSE<sup>®</sup></b>
	<b>Gewürzmischungen</b>
kutterfertige Komplettmischungen	<b>REINOMIXE<sup>®</sup></b>

### Emulgatoren

#### **EMULGIN<sup>®</sup>**

- verhindert Entmischung der Leberwurst vor dem Füllen
- verhindert Fett- und Geleeabsatz
- macht Leberwurst sahnig
- schützt vor Verfärbung bei Glasware

**EMULGIN<sup>®</sup>** ist ein Emulgator für alle Brüh- und Kochwurstsorten. Kochstreichwürste und Pasteten sind komplexe Mehrphasensysteme, in denen Fett in Form einer Öl-in-Wasser-Emulsion mehr oder weniger hitzestabil gebunden wird. **EMULGIN<sup>®</sup>** ist in der Lage, sich unter Bildung von Grenzflächenfilmen zwischen der Wasser- und Fettphase anzureichern und auf diese Weise Emulsionsbildung und -stabilisierung zu verbessern. Die verschiedenen **EMULGIN<sup>®</sup>** Produkte sind jeweils so modifiziert, dass sie den verschiedenen Anforderungen bei Brüh- und Kochwurst gerecht werden.

<b>Produkt</b>	<b>Verwendungszweck</b>	<b>Zugabe in g</b>
<b>EMULGIN®</b>	<i>Emulgator für Leberwurst im Normaldarm, verhindert Fett- und Geleeabsatz</i>	<i>5/ 1 kg Masse</i>
<b>EMULGIN® RAPID</b>	<i>Emulgator für Leberwurst in Dose, Glas und Sterildarm, bei hohen Sterilisationstemperaturen</i>	<i>5/ 1 kg Masse</i>
<b>EMULGIN® SPEZIAL</b>	<i>Emulgator für Leberpasteten. Kein Fett- und Geleeabsatz. Längere Frische durch gute Emulgiereigenschaften. Geringere Austrocknung.</i>	<i>5/ 1 kg Masse</i>
<b>EMULGIN® SPEZIAL E</b>	<i>Emulgator, der auch unter schwierigen Produktionsbedingungen Fett- und Geleeabsätze insbesondere bei hochsterilisierten Konserven und Därmen verhindert</i>	<i>3 – 5/ 1 kg Masse</i>
<b>BITTEREX®</b>	<i>Entbitterungsmittel für Frisch- und Gefrierleber, fördert den frischen Lebergeschmack, unterdrückt den nicht gewünschten bitteren Geschmack der Gefrierleber</i>	<i>1/ 1 kg Masse 5/ 1 kg Leber</i>
<b>REINOVIT®</b>	<i>Blutauflöser für alle Brühwurstsorten, zur Verhinderung der Gerinnung des Blutes</i>	<i>5/ 1 kg Blut und Schwarten</i>

## Umrötehilfsmittel

### RECORBIN®

- garantiert sichere und schnelle Umrötung
- verbessert die Farbhaltung
- verzögert den Fettverderb

**RECORBIN®** ist ein universelles Umrötehilfsmittel für Fleischerzeugnisse. Die Bildung des Pökelfarbstoffes bei der Umrötung von Fleisch bzw. bei Blut ist ein komplizierter biochemischer Vorgang. In bestimmten pH-Bereichen wird der Pökeln- und Rötetvorgang beschleunigt, wenn reduzierte Substanzen, wie z. B. Ascorbinsäure, vorhanden sind. Damit wird auch eine bessere Frischhaltung erzielt. Die jeweiligen **RECORBIN®** Produkte sind für die unterschiedlichen Erzeugnisse (dünnkalibrige Brühwürstchen, Rohpökelfleischwaren oder Rohwürste) so abgestimmt, dass eine kräftige und stabile Pökelfarbe erzielt wird.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
<b>RECORBIN® extra stark</b>	<i>für schnelle Umrötung, stabile Farbhaltung, mit pH-Wert-Regler und Farbstabilisator</i>	1/ 1 kg Masse
<b>RECORBIN®</b>	<i>für alle mit NPS hergestellten Brüh-, Koch- und Rohwurstsorten für sichere Umrötung und stabile Farbhaltung</i>	1/ 1 kg Masse
<b>RECORBIN® NEU</b>	<i>für rasante Umrötegeschwindigkeit und -intensität</i>	1,5/ 1 kg Masse

## Geschmacksverbesserer

### SCHMAKIN®

- verfeinert den Geschmack
- ermöglicht eine niedrigere Salzdosierung

und ist geeignet für alle Wurstsorten und Fleischkonserven. **SCHMAKIN®** Produkte sind verschiedene Mischungen aus Geschmacksverstärkern, Zuckerarten, Aromastoffen, Naturgewürzen und Kräutern. **SCHMAKIN®** verstärkt den produkttypischen Geschmack. Der Salzgeschmack wird gemildert.

### REINERTOSE®

- mildert den Salzgeschmack
- verbessert die Umrötung
- verstärkt das produkttypische Aroma

**REINERTOSE®** ist eine ausgeglichene Zuckerkombination für Fleisch- und Wurstwaren, erfüllt daneben wichtige technologische Funktionen und trägt wesentlich zur Haltbarkeit bei. Die spezielle Zuckerkombination schwächt den technologisch notwendigen Salzanteil geschmacklich soweit ab, dass er als angenehm empfunden wird. Außerdem wird die Ausbildung der Pökelfarbe stabilisiert.

Produkt	Verwendungszweck	Zugabe in g
<b>REINERTOSE®</b>	<i>biologisch ausgeglichene Kombination aus Mono- und Oligosacchariden für alle Wurstsorten und Fleischkonserven</i>	10/ 1 kg Masse
<b>SCHMAKIN®</b>	<i>Geschmacksverfeinerer für alle Wurstsorten und Fleischkonserven verstärkt und garantiert das volle Aroma auch bei hohen Sterilisationstemperaturen</i>	1 – 2 / 1 kg Gesamtmenge
<b>SCHMAKIN® PLUS</b>	<i>Geschmacksverfeinerer mit feiner Kräuternote für alle Wurstsorten und Fleischkonserven, ergibt ein vollmundiges, delikates Aroma</i>	1 – 2/ 1 kg Gesamtmenge

## Gewürzmischungen für Kochwurst

Gewürzmischungen (Kochwurst)	
Ardennen-Leberpastete grob	Leberpastete
Ardennen-Leberpastete grob hochkonzentriert	Leberpastete extra fein
Blutwurst	Presskopf rot
Blutwurst Spezial	Schwartenmagen mit zusätzlichem Pfeffer
Corned Beef	Sülzwurst
Delikatess-Leberwurst	Sülzwurst auf Extraktbasis
Gutsleberwurst	Thüringer Leberwurst grob
Hausmacher Blutwurst	Thüringer Rotwurst
Hausmacher Leberwurst	Thüringer Rotwurst 1 A
Kalbsleberwurst	Westfälische Kalbsleberwurst
Kasseler Leberwurst	Westfälische Leberwurst fein
Katenrauch Westfälische Art	Zungenwurst
Kölner Delikatess-Leberwurst	Zungenwurst extra
Kräuter-Zwiebelleberwurst	

## Reinomixe für Kochwurst

REINOMIXE® (Kochwurst)	
Westfälische Leberwurst, fein	Delikatess Kalbsleberwurst
Westfälische Kalbsleberwurst	Leberpastete extra fein
Kasseler Leberwurst	Kalbsleberwurst