

## Emulgatoren

### EMULGIN®

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

**EMULGIN®** 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®** 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®** Produkte sind jeweils so modifiziert, dass sie den verschiedenen Anforderungen bei Brüh- und Kochwurst gerecht werden.

| Produkt                   | Verwendungszweck                                                                                                                                               | Zugabe in g       |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>EMULGIN®</b>           | <i>Emulgator für Leberwurst im Normaldarm, verhindert Fett- und Geleeabsatz</i>                                                                                | 5/ 1 kg Masse     |
| <b>EMULGIN® RAPID</b>     | <i>Emulgator für Leberwurst in Dose, Glas und Sterildarm, bei hohen Sterilisationstemperaturen</i>                                                             | 5/ 1 kg Masse     |
| <b>EMULGIN® SPEZIAL</b>   | <i>Emulgator für Leberpasteten. Kein Fett- und Geleeabsatz. Längere Frische durch gute Emulgiereigenschaften. Geringere Austrocknung.</i>                      | 5/ 1 kg Masse     |
| <b>EMULGIN® SPEZIAL E</b> | <i>Emulgator, der auch unter schwierigen Produktionsbedingungen Fett- und Geleeabsätze insbesondere bei hochsterilisierten Konserven und Därmen verhindert</i> | 3 – 5/ 1 kg Masse |

## Speziell für Mayonnaisen und Soßen bieten wir an:

|                         |                                                                                                                        |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMULGATOR F-62 B</b> | <i>ausgewogene Kombination von Galaktomannan mit leicht verzögerter Quellung von Milchproteinen und Instant-Stärke</i> |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Leistungsstark

Kompetent

Sicher