

## 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