

MAS-pro[®]

... by kreować smak

BLACK SMOKE

NATURALNY DYM WĘDZARNICZY

Czym jest Black Smoke?

BLACK SMOKE to nasz topowy produkt, oferowany pod znakiem marki własnej **Mas-Pro**.

Ten skoncentrowany aromat dymu nadaje ciekawy ciemny kolor oraz subtelny aromat wyrobom. Produkt jest w pełni rozpuszczalny w wodzie i znajduje zastosowanie do barwienia wszelkiego rodzaju wędzonek typu schab, szynka, baleron czy też boczek, jak również doskonale nadaje się do barwienia jelit naturalnych. Intensywność barwienia uzależniona jest od stopnia rozcieńczenia barwnika wodą oraz czasu barwienia.

Główne zalety barwnika **BLACK SMOKE**:



Łatwość stosowania podczas produkcji

Produkt barwimy poprzez jego zamaczanie w rozcieńczonym barwniku przez kilka sekund.

W przypadku wędzonek proces barwienia możemy przeprowadzić bezpośrednio, zanurzając je w barwniku bez wstępnego osuszenia produktu lub ze wstępnym krótkim osuszaniem powierzchni wyrobu. W przypadku barwienia jelit naturalnych możemy barwić je w dwojaki sposób: albo poprzez nadziewanie farszu w nie barwione jelita, a następnie po odwieszeniu na kije wędzarnicze zanurzenie kiełbasy w roztworze barwnika lub wypłukane dokładnie z soli jelita zamaczamy w barwniku a następnie nadziewamy farsz już w zabarwione jelita.

Do zamaczania wyrobów polecamy naszą **dedykowaną stalową wannę z ociekaczem**, która jest dopasowana do długości kija wędzarniczego stosowanego na zakładzie. Posiada miejsce na ociekanie produktu, a jej pojemnik na rozcieńczony preparat jest odpowiednich wymiarów.



Szybkość i powtarzalność produkcji

Barwienie produktu pozwala na skrócenie czasu obróbki termicznej, co wpływa w znaczący sposób na sprawność i szybkość procesu produkcji oraz pozwala na uzyskanie powtarzalnej atrakcyjnej barwy wyrobu gotowego. Po procesie barwienia roztworu nie wylewamy, ponieważ możemy przechowywać go w warunkach chłodniczych do kolejnego barwienia.





Wsparcie technologów Mas-Pro

Oferujemy Państwu fachowe wsparcie naszych doświadczonych Technologów w procesie wdrażania barwnika, poprzez przeprowadzenie w Państwa zakładzie prób technologicznych czy też odpowiedzi na wszelkiego rodzaju pytania techniczne dotyczące zastosowania Black Smoke.



Przyjazna deklaracja na etykiecie produktu gotowego

W odróżnieniu od występujących na rynku barwników Black Smoke nie wnosi na etykietę produktu gotowego żadnych E-składników.



Stabilność mikrobiologiczna produktu

Black Smoke jako skoncentrowany dym wędzarniczy ma właściwości bakteriostatyczne, dzięki czemu produkty barwione tym barwnikiem posiadają większą stabilność mikrobiologiczną.



Niższe koszty wyrobu

Skrócenie czasu obróbki termicznej pozwala na uzyskanie oszczędności zarówno w postaci mniejszego zużycia czynnika grzewczego (gazu, oleju, prądu) oraz zrębków wędzarniczych, jak i przede wszystkim pozwala na uzyskanie mniejszych strat podczas obróbki co przekłada się na uzyskanie wyższej wydajności produktu gotowego.



kielbasa z wędzarni

Kielbasa typu wiejska, swojska. Pomimo użycia sporej ilości mięsa tłustego, które utrudnia uzyskanie pożądanej barwy podczas wędzenia produkt uzyskał atrakcyjny wygląd. W przypadku tej kielbasy zastosowano rozcieńczenie produktu w stosunku 1 : 2



kielbasa krucha

Produkt na odwróconym cyklu obróbki termicznej (pierwszy proces - parzenie) wymaga zastosowania barwnika, ponieważ bardzo ciężko jest uzyskać zadawalający kolor produktu w przypadku poddana go na początku procesowi parzenia. W produkcie tym zastosowano rozcieńczenie barwnika w stosunku 1 : 3 (1 część barwnika : 3 części wody). Produkt zabarwiony w sposób równomierny bez niekorzystnych przebarwień jelita.



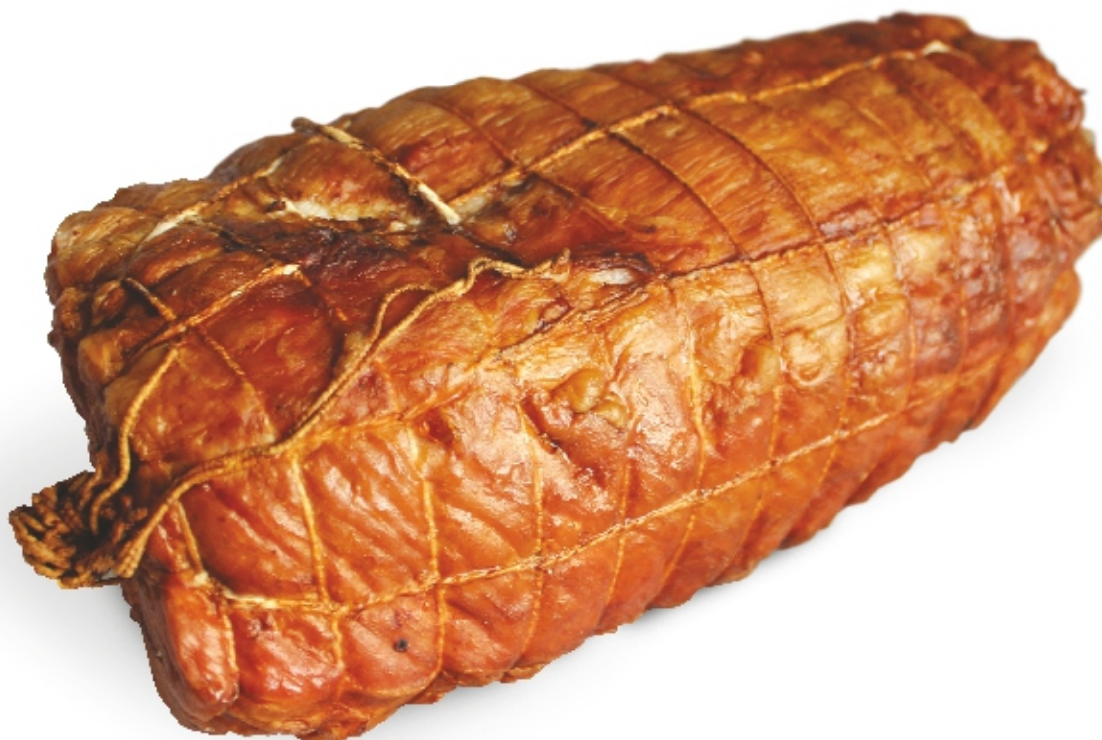
szynka z wędzoka

Produkt wysokowydajny barwiony Black Smoke 100 BZ w stosunku 1 część barwnika : 2 części wody. Produkt barwiony bezpośrednio przez zanurzenie, bez osuszania wstępnego uzyskał kolor w kierunku barwy wiśniowej. Jest to przykład interakcji barwnika Black Smoke 100 BZ i hemoglobiny zawartej w użytej solance.



połędwica sopocka

Kolejny przykład barwienia produktu wysokowydajnego przy użyciu Black Smoke rozcieńczonego w stosunku 1:3. Barwienie produktu pozwoliło na skrócenie obróbki termicznej i uzyskanie pożądanej, wysokiej wydajności produktu końcowego.



szynka spod strzechy

Wędzonka na odwróconym cyklu obróbki termicznej. Na początku produkt parzymy, a następnie zanurzamy w roztworze Black Smoke 100 BZ i wody w stosunku 1:3



baleron jak dawniej

W przypadku tego wyrobu uzyskano kolor typowy dla produktów wędzonych w wędzarniach tradycyjnych. Rozcieńczenie barwnika 1:2



boczek pieczony

Przykład zastosowania barwienia produktu wysokogatunkowego, mającego duże ubytki podczas obróbki termicznej. Dzięki zastosowaniu Black Smoke w rozcieńczeniu 1 : 2 uzyskano przyjemną, tradycyjną i powtarzalną barwę przy jednoczesnej poprawie wydajności wyrobu gotowego.



kabanosy z beczki

Zastosowanie barwnika do barwienia jelit baranich poprzez zanurzenie nadzianej w niebarwione jelita kiełbasy w roztworze Black Smoke rozcieńczonego wodą w stosunku 1 : 3





Zapraszamy do kontaktu.

MAS-POL Sp. z o.o. Sp. k.
26-060 Chęciny , ul. Sitkówka 50
Polska
tel. 41 344 25 14
e-mail: maspol@maspol.com.pl

www.maspol.com.pl