



Пищевые фосфаты

M 218 SQD

M 218 SQD (Super Quick Dissolved - Супер Быстрорастворимый) - специально модифицированный триполифосфат натрия для использования в качестве универсального фосфата при переработке мяса, птицы, рыбы и морепродуктов. M 218 SQD пригоден для широкого спектра процессов переработки при различных температурах. Целенаправленно разработанный для шприцовочных и заливочных рассолов, он идеален как для инъектирования, так и для массажирования. M 218 SQD является существенным усовершенствованием в серии Быстрорастворимых Фосфатов (M 216S и M 217). Он имеет экстремально высокую скорость растворения даже при низкой температуре.

Низкая температура, соль и другие ингредиенты рассола значительно затрудняют растворение стандартного триполифосфата натрия (STPP). Недостаточное перемешивание приводит к образованию на дне ёмкости комков и даже твёрдой массы, которые затем очень трудно растворить. Нерастворённые частицы закупоривают фильтры насоса и отверстия инъекционных игл, или же могут мигрировать в мясо или рыбу, образуя необработанные места и неоднородную структуру, и увеличивая потери. Для мясного фарша (как при сухом введении фосфата, так и в виде суспензии) скорость растворения является критическим параметром для достижения необходимой скорости реакции с белками, которая определяет качество продукции и эффективность производственных затрат.

M 218 SQD абсолютно не комкуется в холодном рассоле при отсутствии перемешивания и имеет очень высокую скорость растворения. Кроме того, **M 218 SQD** содержит химически инкорпорированный пирофосфат, благодаря чему может значительно увеличивать влагоудерживающую способность мышечных белков. **M 218 SQD** сохраняет сочность, которая теряется при переработке мяса. Он также улучшает вкус и внешний вид, предотвращает рост микробов. **M 218 SQD** сыпучий непыляющий продукт, очень удобный в применении.

M 218 SQD обеспечивает улучшение показателей производственной эффективности, качества продукции, и себестоимости.

