

# Fokus på

## Fosfater



Fosfat er en vigtig ingrediens i pølser og saltede kødprodukter. Fosfat øger proteinudtræk og fremmer salts indvirkning på kødets vand- og fedtbindeevne, så kødprodukterne bliver mere saftige, har lavere kogesvind og bliver mere faste i konsistensen.

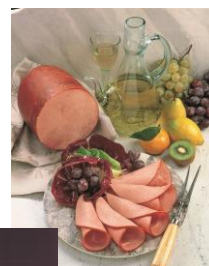
I EU må der maksimalt tilsættes 0,5 % fosfat ( $P_2O_5$ ).

Der findes flere forskellige typer fosfat, som kan anvendes til at fremstille kødprodukter. Det er vigtigt, at man vælger den rigtige type eller kombination af fosfater til netop det produkt, som man ønsker at fremstille. En forkert type fosfat kan f.eks. betyde, at produktet ikke binder vand eller at farvedannelsen ikke udvikler sig som ønsket. Faktorer som pH og evne til at påvirke kødets proteiner, er afgørende.

Kiranto Foods tilbyder konkurrencedygtige fosfatløsninger, der passer til de produkter, som vore kunder ønsker at fremstille. F.eks.

Rene fosfater	Sodium Acid Pyrofosfat SAPP E450
	Tetrasodium Pyrofosfat TSPP E450
	Sodium Tripolyfosfat STPP E451
	Kaliumtripolyfosfat KTPP, E451
	Sodiumhexametafosfat SHMP E452

Kiran <sup>®</sup> Fos	Fosfatblandinger
Kiran <sup>®</sup> Cure	Saltlageblandinger



KIRANTO FOODS A/S  
Rugmarken 40, 3520 Farum  
Telefon. +45 44954742  
E-mail: kf@kiranto.dk