



איך להפחית מלח בשימורי טונה

אוממיקס הינו תמצית אומאמי עוצמתית וטבעית בתוספת מלח ים, המאפשרת ליצרניות מזון להפחית בצורה משמעותית את כמויות הנתרן מבלי להתפשר על הטעם.

האוממיקס מורכב ממלח ים מובחר ומיצוי ירקות עשיר באוממי - האוממי, המוכר כטעם החמישי, ידוע ביכולתו להדגיש ולהעצים טעמים וארומות של מוצרים מלוחים. בזכות זאת יכולים כעת יצרני מזון לספק לצרכנים מוצר עשיר וערב לחיך, לצד שמירה על רמות מלח נמוכות. אוממיקס הינו מוצר נוזלי מסיס במים, טבעי, כשה, ואינו מכיל חומרים מלאכותיים או מונוסודיום גלוטמט.

בעזרת אוממיקס ניתן להפחית מלח ונתרן בצורה קלה ופשוטה, בהתאם למגמה הכלל עולמית המבקשת לצמצם את כמויות המלח הנצרכות ממזונות מעובדים שונים בכדי להוריד את לחץ הדם ולצמצם את השפעתו על תפקוד הלב וכלי הדם.

אוממיקס עונה בצורה מושלמת הן על דרישות הטעם של יצרני המזון והן על דרישות הבריאות.

מלח (נתרן כלורי) נמצא בשימוש נרחב בשימורי טונה, בעיקר משיקולי טעם, בכמות ממוצעת של 0.9%-1.1% (או 350-450 מ"ג נתרן ל 100 גר'). תוספת אוממיקס למוצר משפרת בצורה משמעותית את הטעם והמליחות ובכך מאפשרת הפחתה כוללת משמעותית של נתרן, מבלי לפגוע בטעם ובלא טעמי לוואי.

הניסוי הבא מראה כי ניתן להפחית נתרן בשימורי טונה עד 28.7% מבלי לפגוע בטעם הבסיסי של המוצר.

מתכון:

תכולה %		
מופחת מלח	מקור / בקורת	
70	70	בשר טונה בהירה (Skip Jack) (50 מ"ג נתרן מק"ס)
15	15	סה"כ תמלחת (Brine):
10.8	10.8	מים חמים (70-85°C)
2.73	4.2	מלח
1.47	0	אומאמיקס
15	15	שמן צמחי חם (70-85°C)

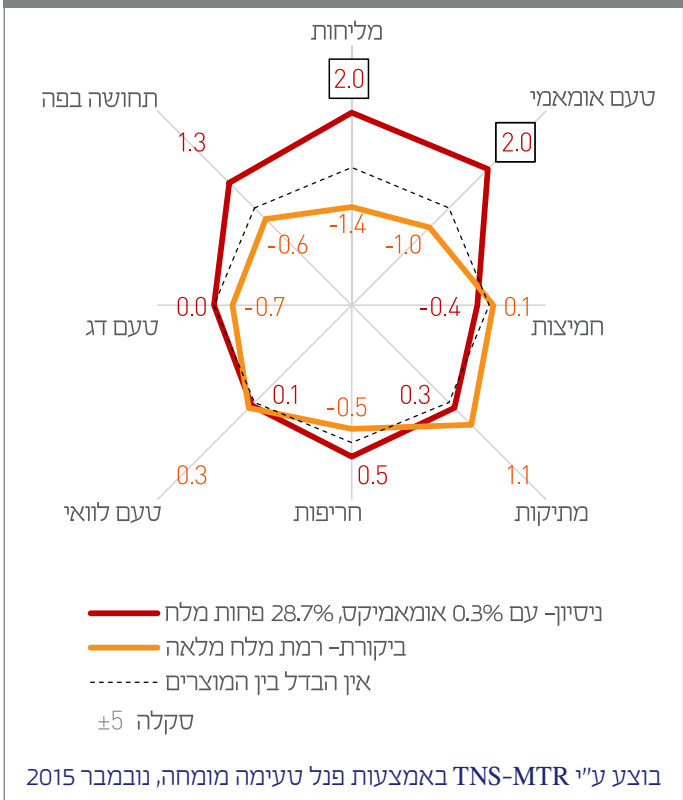
נתונים:

250 מ"ג	351 מ"ג	כמות נתרן כוללת ב-100 ג' מוצר סופי מסונן
0.3%	0	כמות אוממיקס כוללת במוצר מסונן
28.7%-	0	הפחתת נתרן באחוזים במוצר סופי מסונן

ההליך הכנה לפחיות טונה במשקל 160 ג':

- יש להכין מראש שמן צמחי חם ותערובת תמלחת חמה.
- מערבבים מים חמים, מלח ואוממיקס עד המסה.
- ממלאים פחית ריקה ב-110-112 ג' בשר טונה.
- ממלאים את הפחית ב-24 ג' תערובת תמלחת חמה.
- מוסיפים לפחית 24 ג' שמן צמחי חם.
- סוגרים את הפחית.
- מעקרים באוטוקלאב ב-115-121°C למשך שעה וחצי עד שעתיים.
- מיד לאחרי העיקור יש לקרר את הפחיות במים בטמפרטורה 25-35°C.
- להניח לקרור ויבוש.

פרופיל סנסורי



*מבדקי טעימה מקצועיים מצביעים על כך ששימורי טונה בהפחתה של 28.7% נתרן ובתוספת 0.3% אוממיקס בלבד היו הקרובים ביותר לטעם המוצר המקורי.