



כיצד להפחית מלח ומונוסודיום גלוטמט בנקניקיות פרנקפורטר

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. בזכותו יכולים כעת יצרני מזון לספק לצרכנים מוצר עשיר וערב לחיך, לצד שמירה על רמות מלח נמוכות. אוממיקס הינו מוצר נזלי מסיס במים, טבעי, כשר בהתאם לחוקי היהדות והאסלם, ואינו מכיל חומרים מלאכותיים או מונוסודיום גלוטמט.

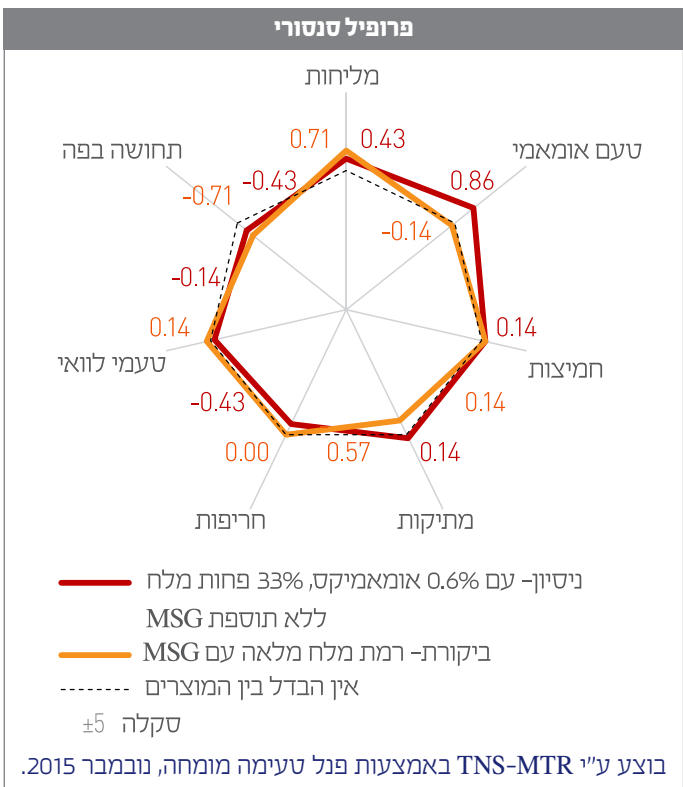
בעזרת אוממיקס ניתן להפחית מלח ונתרן בצורה קלה ופשוטה, בהתאם למגמה הכלל עולמית המבקשת לצמצם את כמויות המלח הנצרכות ממזונות מעובדים שונים בכדי להוריד את לחץ הדם ולצמצם את השפעתו על תפקוד הלב וכלי הדם.

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

מלח (נתרן כלורי) נמצא בשימוש נרחב במוצרי בשר, הן כמשפר ומעצים טעם והן כרכיב פונקציונאלי. הוספת מונוסודיום גלוטמט למוצרי בשר נועדה להעשיר את הטעם אך גם הוא מקושר עם בעיות בריאות שונות (למשל "תסמונת המסעדה הסינית") ובימינו נוטים להשתמש בו פחות ופחות.

תוספת אוממיקס למוצר משפרת בצורה משמעותית את הטעם והמליחות ובכך מאפשרת הפחתה כוללת משמעותית של נתרן, מבלי לפגוע בטעם ובלא הוספת טעמי לוואי.

הניסוי הבא מראה כי ניתן להפחית נתרן בנקניקיות פרנקפורטר ללא מונו סודיום גלוטמט בעד 33% מבלי לפגוע בטעם הבסיסי של המוצר



הכנה:

1. להוסיף מס' 1 ומס' 2 לקאטר בעל 6 סכינים
2. להוסיף חצי מכמות הקרח.
3. להוסיף רכיבים 4-15 לבשר
4. לעבד את הבשר עד לטמפרטורה 60°C
5. להוסיף רכיבים 15-18 ואת שאר הקרח
6. לעבד עד לטמפרטורה 120°C
7. למלא שרוולי נקניקיות מקולגן.
8. לבשל ולעשן ב-75°C למשך שעה וחצי. לצנן במים קרירים עד 25°C
9. לארוז ולשמור בקרור ב-4°C או להקפיא.

*מבדקי טעימה מקצועיים מצביעים כי נקניקיות בלא מונוסודיום גלוטמט ו-33% פחות נתרן בתוספת 0.6% אוממיקס היו הקרובות ביותר לטעם המוצר המקורי.

מתכון:

רכיב	תכולה % מקור / בקורת	תכולה % מופחת מלח ללא מונו סודיום גלוטמט
1. בשר בקר רזה*	20	20
2. בשר חזיר רזה*	25	25
3. קרח	25.17	25.27
4. צבע מאכל קרמין 2%**	0.1	0.1
5. מלח לכבישה (90% מלח, 10% ניטרט וניטראט)	0.33	0.33
6. פוספאט לקאטר	0.4	0.4
7. סודיום אסקורבאט	0.08	0.0
8. אבקת חלב רזה	0.45	0.45
9. חלבון סויה (70%)	3	3
10. אבקת חרדל	0.2	0.2
11. פלפל שחור	0.17	0.17
12. אגוז מוסקט	0.1	0.1
13. מונו סודיום גלוטמט	0.1	0
14. סוכר	0.2	0.2
15. שומן חזיר***	23	23
16. מלח	1.2	0.6
17. עמילן	0.5	0.5
18. אומאמיקס	0	0.6

*ניתן להשתמש בסוגי בשר שונים. **ניתן להשתמש בצבעי מאכל אחרים בהתאם לתקנים. ***ניתן להשתמש בסוגים שונים של שומן מן החי.