



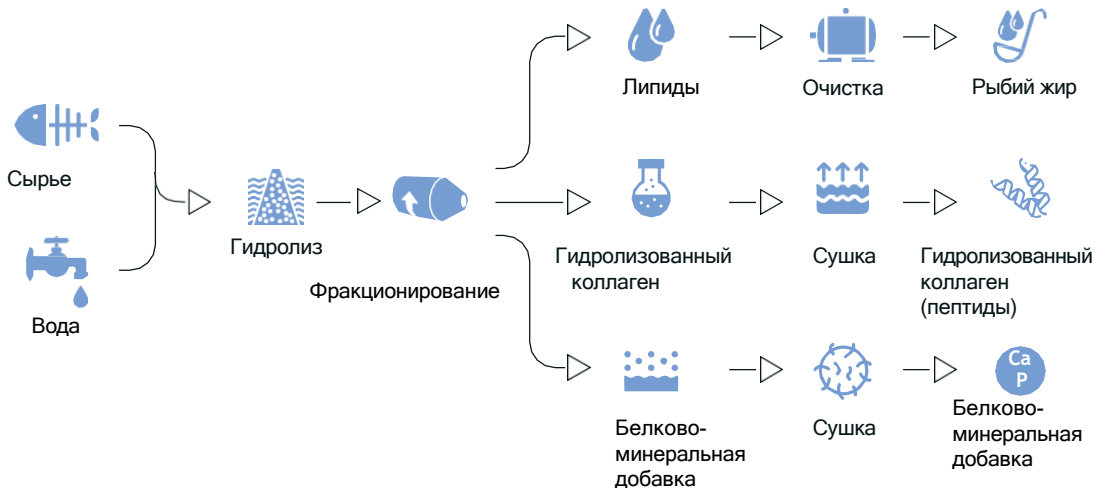
Bi&Tech

<https://biohitech.ru/>

Рыбные белковые гидролизаты в рыбной продукции и упаковке

ПРОДОЛЖЕНИЕ

Технология гидролиза



Функции гидролизатов

- **Влагоудержание** снижают потери при размораживании и термообработке
- **Криопротектор** блокируют рост кристаллов льда, защищают белковый матрикс от денатурации при длительном замораживании
- **Антиоксидантные свойства** улавливают свободные радикалы, задерживают накопление перекисей
- **Усилитель вкуса** глутаминовая аминокислота (умами), меньше соли
- **Эмульгатор** связывает влагу и жир гидрофильными и гидрофобные аминокислотами



Функциональные продукты



- Фаршевые изделия
- Снеки
- Соусы
- Паштеты
- Зельцы, эмульсии
- Суповые смеси
- Сурими

Активный компонент упаковки

- **Антимикробный компонент**
связываются с мембранами бактерий порчи (например, *Pseudomonas*, *Listeria monocytogenes*), нарушают их целостность и вызывают гибель микроорганизмов.
- **Антиоксидантный компонент**
пептиды улавливают свободные радикалы кислорода, останавливая окисление омега-3 жирных кислот, предотвращая появление прогорклого запаха и пожелтение краев филе жирных рыб.





Будем рады плодотворному сотрудничеству!



Vladimir Volkov, CEO

+7-952-058-75-52

vladimir.volkov@klgtu.ru

<https://biohitech.ru/>