



Tapiocaline dans les Produits élaborés de viande

Tapiocaline est un texturant de manioc UNIQUE, CLEAN LABEL, qui vous permet de valoriser vos produits élaborés de viande grâce à ses propriétés fonctionnelles particulières :

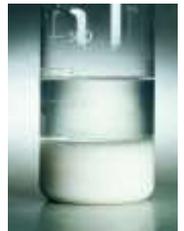
Tapiocaline possède une forte capacité de rétention d'eau

- Ajouté à froid, Tapiocaline absorbe 3 à 5 fois son poids en eau
 - ⇒ Permet l'ajout d'eau à froid dans la cutter
 - ⇒ Donne de la consistance, facilite le formage (nuggets, burgers, boulettes), le dosage et le convoyage

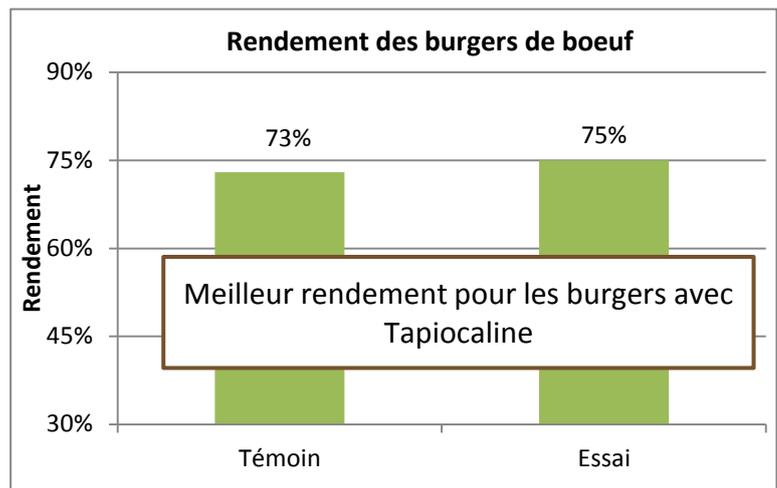
- Après cuisson, l'eau est retenue dans les produits
 - ⇒ Evite les exsudats
 - ⇒ Limite le dessèchement
 - ⇒ Améliore les rendements



Amidon natif



Tapiocaline

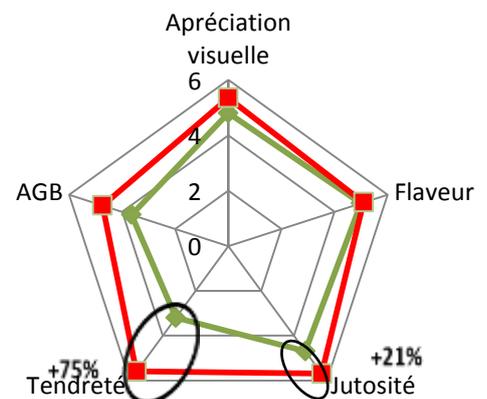


Tapiocaline permet d'optimiser vos produits élaborés de viande sensoriellement et nutritionnellement

Résultats sensoriels sur des burgers de boeuf

Après cuisson, Tapiocaline permet

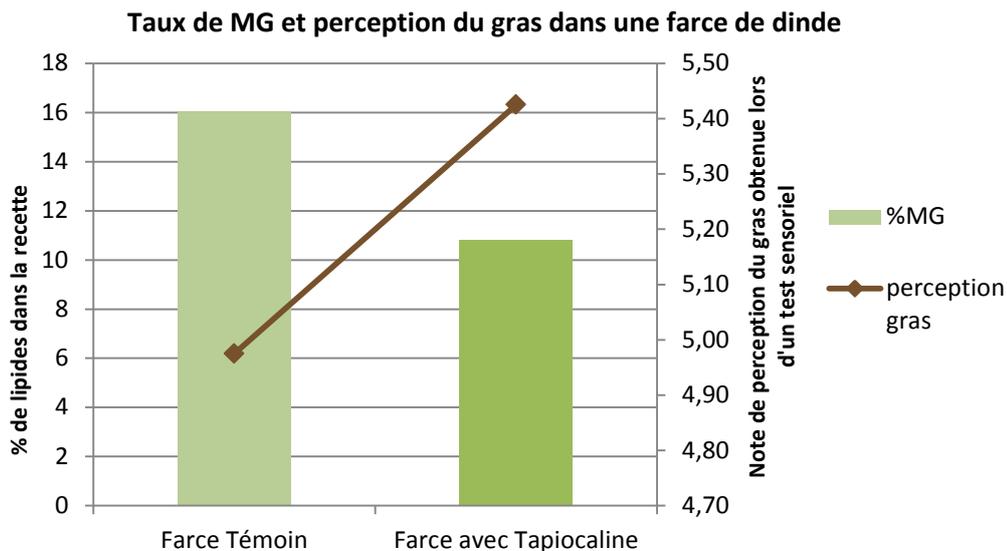
- d'apporter plus de **moelleux**, de **tendreté** et de **jutosité**



—●— Burger témoin —■— Burger avec Tapiocaline

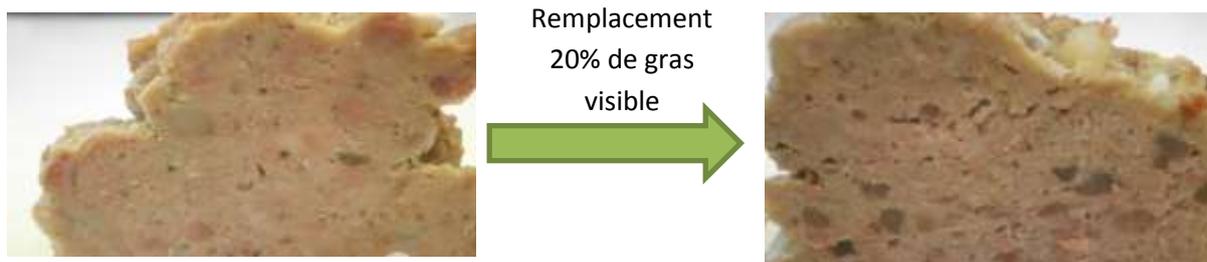
Test effectué sur 20 personnes, remise en œuvre surgelé cuit à la poêle

- de **diminuer la quantité de matière grasse**, tout en améliorant les qualités organoleptiques du produit.

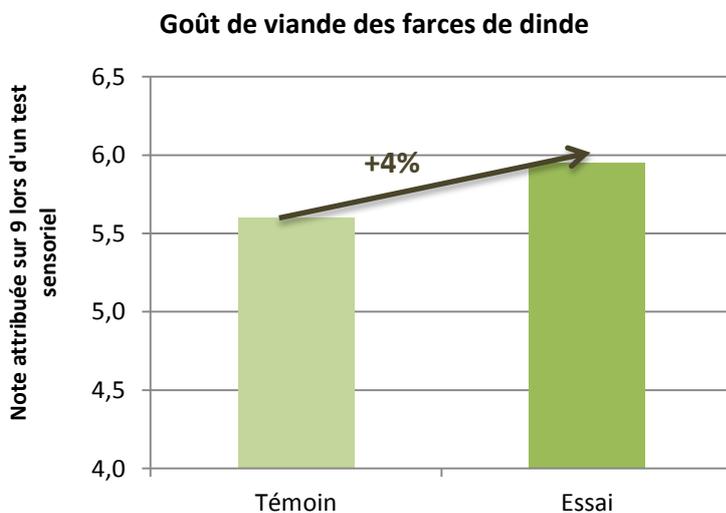


- Les gros marquants de Tapiocaline (ST500 ou FL584) peuvent **remplacer une partie du gras visible** :

Exemple sur du pâté de campagne :



- Tapiocaline est **neutre de goût**
 - ⇒ met en valeur le goût du produit
 - ⇒ permet de diminuer la quantité d'arôme utilisé



Tapiocaline permet la suppression des additifs et certaines matières indésirables, tout en maintenant qualités organoleptiques et processabilité.

➤ Suppression des **allergènes** :

⇒ Exemple du burger de bœuf :

Recette burger de bœuf	Burger témoin	Burger avec Tapiocaline
<i>Ingrédients (% en poids)</i>		
Viande hachée de bœuf 20% MG	60.00	60.00
Viande hachée de bœuf 15% MG	20.00	20.00
Protéines de soja texturées	2.14	
TAPIOCALINE CR521		1.00
Fibres de blé		1.50
Eau	16.61	16.25
Dextrose déshydraté	0.40	0.40
Sel	0.85	0.85
total	100.00	100.00

Suppression allergène soja

⇒ Exemple de la farce de dinde :

Recette de farce de dinde	Farce témoin	Farce avec Tapiocaline
<i>Ingrédients (% en poids)</i>		
Rouge de dinde	68,20	68,20
Gras de porc	15,00	10,00
Eau	14,00	19,00
Chapelure fine	2,00	
Tapiocaline CR521		2,00
Poivre gris	0,07	0,07
Sel	0,73	0,73
Total	100.00	100.00

Suppression allergène gluten

➤ Suppression des **additifs** (hydrocolloïdes, polyphosphates...) :

⇒ Tapiocaline peut remplacer les hydrocolloïdes qui ont un rôle épaississant : xanthane, guar, caroube, carraghénanes...

⇒ Tapiocaline peut remplacer en partie les polyphosphates en retenant de l'eau dans les produits :

Exemple sur une formulation de pâté :

Recette de pâté	Témoin	Essai
<i>Ingrédients (% en poids)</i>		
Foie de porc	28,00	28,00
Gorge de porc	28,00	28,00
Gras de porc	26,10	15,00
Eau	10,00	15,50
TAPIOCALINE FL 584		5,00
TAPIOCALINE CR 521		2,00
Fécule de pomme de terre	2,00	
Fibres de blé (sans gluten)		1,00
Oignons rôtis	3,00	3,00
Blancs d'oeuf	1,00	1,00
Sel	0,50	0,50
Sel nitrite	0,50	0,50
Poivre	0,30	0,30
Ail en poudre	0,20	0,20
POLYPHOSPHATES	0,40	
Total	100,00	100,00

Suppression des polyphosphates

Tapiocaline permet de formuler des produits à moindres coûts :

Et ceci en remplaçant une partie :

- de la viande
- des matières grasses : crème et beurre
- des ingrédients coûteux : caséinates, protéine végétales...

⇒ Exemple avec la mousse de foie :

Ingrédients (%)	Témoin	Essai
<i>Ingrédients (% en poids)</i>		
Foie de porc	28,60	24,00
Gras de porc	40,70	40,70
Eau	18,40	23,30
TAPIOCALINE CR 521		2,70
Caséinates de Sodium	1,00	
Fécule de pomme de terre	2,00	
Oignons rôtis	2,00	2,00
Blanc d'oeuf	5,00	5,00
Sel nitrite	1,50	1,50
Poivre	0,30	0,30
Dextrose	0,30	0,30
Ail en poudre	0,20	0,20
Total	100,00	100,00

Gain économique de 10%

Tapiocaline permet une bonne résistance au process thermiques : pasteurisation, stérilisation, congélation.

- Le manioc est naturellement résistant à la rétrogradation du fait de sa faible teneur en amylose. Le procédé de fabrication de Tapiocaline accentue sa stabilité au cours du temps, au cours des cycles de traitements thermiques.
 - ⇒ pas de formation d'exsudat après décongélation

Conseil d'utilisation

- Tapiocaline s'utilise directement en cutter ou en mélangeur à sec, ne nécessite aucun prémélange
- Tapiocaline s'utilise en synergie des fibres végétales (à parts égales) pour un bon équilibre entre moelleux et fermeté
- Tapiocaline nécessite l'ajout d'au moins 3 à 5 fois son poids en eau

