

# Технология преимущества



Характеристики фарша ММО до и после применения технологии обезжиривания

Показатель, %	Фарш	
	до обезжиривания	после обезжиривания по технологии Альфа Лаваль
Жир	18	8
Белок	14	25
Влага	67	65
Цвет	красный	светло-розовый

Технология обезжиривания мяса механической обвалки позволяет уменьшить содержание жира в ММО в два раза, повышая его пригодность к формованию, улучшая структуру, плотность и цвет (за счет удаления при центрифугировании кровяных пигментов). Такой продукт можно использовать как диетический. Цена реализации обезжиренного ММО в 1,5 раза выше стоимости обычного. Кроме того, производитель дополнительно получает еще один продукт – пищевой жир высокого качества.

**avis** agricultural innovations

109004, Москва, ул. Николаямская, 55  
тел./факс: (495) 225 32 77  
www.avisvet.ru

