

...i tam, kde nás nečekáte

Jiří Stulík, LYCKEBY AMYLEX, a.s.

Firma LYCKEBY AMYLEX, a.s., jedna z největších škrobárenských firem, se řadí mezi tradiční zpracovatele brambor v České republice. Nezabývá se pouze výrobou nativního bramborového škrobu, ale i jeho následným zpracováním na různé druhy modifikací. Výrobky od LYCKEBY AMYLEX, a.s. je možné najít jak v potravinářských, tak i v nepotravinářských oborech. Ve firmě byl vybudován systém jakosti ISO 9000, HACCP, GMP/GHP a je vlastníkem Kosher certifikátu.

Zastavme se nejprve u potravinářského oboru číslo jedna, kterým bezpochyby je masný průmysl. Pro tento obor dodává firma na trh různou škálu produktů. Vezmeme-li to popořadě tak, jak výrobky vznikají, musíme samozřejmě začít u bramborového nativního škrobu. U tohoto produktu není třeba rozepisovat se o jeho funkčních vlastnostech, avšak v současné době, kdy se na trh tlačí různí dodavatelé s různými druhy škrobů, je dobré připomenout výhody jeho používání (viz tab. 1):

1) Zvýšení vaznosti vody (např. oproti mouce trojnásobně, oproti tapiokovému škrobu dvojnásobně).

- Snížení ztrát při tepelném opracování - udrží 100 % navázané vody.
- Zvýšení šťavnatosti finálního produktu, tj. udržení masové šťávy ve výrobku.
- Neutrální chuť - pouze bramborový škrob je čichově a chuťově neutrální.

2) Snížení nákladů při výrobě finálního produktu - z porovnání průběhu viskozitních křivek ostatních nativních škrobů (pšeničný, kukuřičný, tapiokový) i z praxe vyplývá, že dávkování bramborového škrobu je nejnižší. Vyrábí se bez použití geneticky modifikovaných organismů, neobsahuje lepek, a proto výrobci používající bramborový škrob mohou své výrobky označit za bezlepkové.

Druhým produktem v pořadí z výrobního hlediska je bramborová vláknina,



nina, kterou lze díky jejím vlastnostem považovat za specialitu. V současné době ji firma dodává na trh ve dvou typech a rozlišuje se podle velikosti částic. První typ (velikost částic do 1 mm) se prodává pod obchodním názvem POTEX. Používá se především do emulsních výrobků (viz tab. 2). V souvislosti s novým zákonem o používání rostlinných bílkovin v tepelně opracovaných trvanlivých výrobcích se POTEX jeví jako adekvátní náhrada za tyto produkty. Zejména díky jeho dobrým vlastnostem vázat vodu a snižovat její aktivitu. Druhý typ vlákniny (velikost částic do 0,2 mm) je v nabídce pod obchodním názvem POTEX CROWN. Tento produkt je využíván především pro výrobu šunek a uzených mas a používá se jako součást nastříkacích láků.

Třetí v řadě z výrobního hlediska jsou bramborové modifikované škroby,



jež nacházejí stále větší uplatnění i v masném průmyslu. Zde jsou některé nejprodávány druhy a jejich použití:

- LERF AC - pro výrobu šunek, šunkových salámů, specialit a uzených mas,
- Meetex - 20 - pro výrobu jemně mletých výrobků, paštik, klobás, atd.,
- Tecomex AET1 a Tecomex AET4 - pro výrobu sterilovaných paštik,
- Microlys 54 a Microlys 56 - pro výrobu sterilovaných paštik,
- Swely gel 700 a Swely gel 790 - pro výrobu pokrývá na uzená masa, speciality a uzená kuřata,
- Tecomex Twelve - používá se jako emulgátor při výrobě jemně mletých výrobků a paštik.

Samozřejmě, že v LYCKEBY AMYLEX, a.s. se pracuje na vývoji nových výrobků a jejich použití. V současné době je přiváděn na trh termicky modifikovaný škrob D BR 25-S. Tento výrobek zlepšuje konzistenční vlastnosti šunek



a uzených mas. Lze jej použít jak při masírování, tak při nastříkávání.

Další produkt, nově dodávaný na trh, je LYCKEBY PM 50. Vyrábí se na bázi bramborové vlákniny a dalších funkčních přísad. Má vysokou schopnost vázat vodu a želatinizuje při teplotách grilování. Byl vyvinut pro zlepšení šťavnatosti a ekonomiky grilovaných kuřat. Použití tohoto výrobku je velmi jednoduché, neboť se dobře rozmíchává v látku a je možné jej používat v různých úrovních nastříků (viz tab. 3).

LYCKEBY PM 50 slouží jako adekvátní náhrada za další používané ingredience, ale může rovněž být používán v kombinaci s nimi (jako jsou např. fosfáty, sůl, dextrosa, atd.) Tento výrobek není určen pouze pro výrobu grilovaných kuřat. Též se hodí pro přípravu různých grilovaných mas masírováním. Při referenčních zkouškách se dosáhlo výsledků, které ukazuje tabulka 4.

Mezi stabilní produkty od LYCKEBY AMYLEX, a.s. je začleněna další řada výrobků, která je známa široké odborné veřejnosti pod názvem LYKAMIX. V současné době jsou v nabídce dvě standardní skupiny LYKAMIX: první - vyráběná na bázi živočišné bílkoviny (LYKAMIX GEL) a druhá - vyráběná na bázi sójových bílkovin (LYKAMIX 971, LYKAMIX 991, LYKAMIX 992, LYKAMIX 011). Mezi výrobky ze sójové bílkoviny patří i LYKAMIX 993, který je vyroben ze surovin, u nichž lze prokázat nepřítomnost geneticky modifikovaných organismů. Důvod proč používat přípravky LYKAMIX při výrobě uzenin je zejména jejich jednoduché použití a zlepšená ekonomika výroby při současném zachování kvality. Společnost LYCKEBY AMYLEX, a.s. neustále sleduje nové trendy v používání různých ingrediencí v masném i dalších potravinářských oborech, a proto nyní přichází na trh s novým typem LYKAMIX, který kromě standardních surovin obsahuje i potravinářské gummy a dalších ingredience.

Podrobnější informace o používání výrobků LYCKEBY AMYLEX, a.s. Horaždovice ve výrobě vám jsou připraveny podat technologové firmy. ■

Tabulka 1 - Škrob a jeho dávkování v různých produktech.

Název výrobku	Dávkování [%]
Výrobky mletého typu (sekaná, karbanátky aj.)	3 - 8
Masové kuličky	3 - 7
Párky a ostatní emulsní výrobky	2 - 8
Šunky	1 - 4
Různé druhy paštik	2 - 7

Tabulka 2 - POTEX a jeho dávkování v různých produktech.

Název výrobku	Dávkování [%]
Výrobky mletého typu (sekaná, karbanátky, aj.)	1 - 3
Masové kuličky	0,2 - 1
Párky a ostatní emulsní výrobky	0,2 - 1
Šunky	0,1 - 1
Různé druhy paštik	0,2 - 1

Tabulka 3 - Obsah LYCKEBY PM 50 v různých úrovních nastříku.

Úroveň nastříku [%]	Obsah LYCKEBY PM 50 [%]
10	4,2
15	4,0
22	3,8
27	3,2

Tabulka 4 - Výtěžnost při použití přípravku LYCKEBY PM 50 v tepelně opracovaném kuřecím mase (výrobek byl grilován při teplotě 150 °C po dobu 35 min a teplota jádra dosáhla 80 - 81 °C).

	Váha před grilováním [kg]	Váha po grilování [kg]	Výtěžnost ze základní váhy [%]
Vymasírovaná kuřecí prsa	5,15	3,888	97,2
Referenční vzorek	3,35	2,654	79,2