



Gistex[®]

Základní kvasnicový extrakt produkovaný při enzymatické hydrolýze pekařskými kvasnicemi *Saccharomyces cerevisiae*

- Bez přídavku MSG, IMP, GMP
- GMO/HVP Free
- Vhodný pro vegetariánské pokrmy
- Značen jako "čistá potravinářská ingredience"
- Bezproblémové použití
- Dodáván též s Kosher/Halal certifikátem
- Přírodní kvasnicový extrakt produkovaný vybraným druhem pekařských kvasnic
- Vysoký stupeň kvality a standardizace produktu
- Dostupný ve formě prášku, pasty či roztoku
- Volba druhu Gistexu[®] dle požadovaného obsahu sodíku

"...základní pikantní chuťový blok bez specifických chuťově-aromatických efektů..."

Gistex[®] - všeobecný, pikantní stavební blok vytváří základ chuťového profilu při vývoji rozmanitých potravinářských aplikací. Jeho základ tvoří kvasnicové extrakty produkované vybranými kmeny primárních pekařských kvasnic. Výrobky řady Gistex[®] s různými funkčními vlastnostmi a použitím se uplatní jako chuťové nosiče dle specifických požadavků a potřeb zákazníků.

K finalizaci chuťově-aromatického systému doporučujeme Gistex[®] kombinovat s řadou reakčních aromat Maxavor[®] nebo s jinými chuť zvýrazňujícími produkty jako např. Maxarome[®].

Výrobky Gistex[®] jsou dostupné v granulované formě jako prášek, v podobě pasty či roztoku. Mohou být dodány s různým obsahem sodíku.

Gistex®

Základní kvasnicový extrakt produkovaný při enzymatické hydrolyze pekařskými kvasnicemi *Saccharomyces cerevisiae*.

Ingredience řady Gistex®

Gistex® Standard Nosič všeobecného chuťového profilu na bázi bujónové chuti, který zároveň synergicky zvyšuje i další chuťové vjemy při uvedené aplikaci.

Gistex® XLL Unikátní produkt s čistým a pikantním profilem a výrazným chuťově-aromatickým komplexem.

Uvedené produkty jsou dostupné s různým obsahem sodíku.

Příklady aplikací

Bujóny Gistex® Standard v práškové formě a dávkování 0,12 % (vztaženo na finální produkt) přispívá ke zvýraznění pikantního chuťového profilu rybího bujónu. Přídavek 0,75% Gistexu® LS s nízkým obsahem sodíku (0,18 %) zajistí základní a plný bujónový vjem. Gistex® XLL v dávce 0,1 % (vztaženo na finální produkt) dodá kuřecímu bujónu plnou a pikantní bujónovou chuť.

Masové šťávy Gistex® XLL v množství 0,75 % (vztaženo na finální produkt) výrazně podpoří pikantnost celkového chuťově-aromatického profilu hovězí masové šťávy.

Omáčky Aplikace Gistexu® Standard v tekuté formě a dávce 0,7 % (vztaženo na finální produkt) navýší celkovou příchut' v omáčce s pikantním základem. Přídavek 0,55% Gistexu® Standard v práškové formě do základu vepřové omáčky zvýrazní její celkový chuťově-aromatický komplex.

Hotová jídla Gistex® Standard pasta dodaná v množství 0,7% (vztaženo na finální produkt) do hovězího dušeného masa se zeleninou obstará dokonalé pikantní chuťové pozadí.



Pro další aplikační recepty a technickou podporu u širokého spektra potravinářských výrobků nás kontaktujte.

DSM Food Specialties je divize skupiny mezinárodních společností DSM aktivních po celém světě v oblasti výroby chemických, biotechnologických výrobků a plastů s hlavním sídlem v Heerlen (Holandsko). DSM Food Specialties se zabývá vývojem, výrobou a prodejem potravinářských ingrediencí, které se používají pro výrobu potravin i krmiv.



® O.K. SERVIS
BioPro
www.biopro.cz

O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.,
Bořetická 2668/1, 193 00 Praha 9 - Horní Počernice, Česká republika
Tel.: +420 281 091 460, Fax: +420 281 866 264, E-mail: info@oks.cz, www.biopro.cz
Zastoupení pro Slovenskou republiku:
O.K. SERVIS BioPro, s.r.o., Bulharská 70, 821 04 Bratislava, Slovenská republika
Tel.: +421 243 634 967, Fax: +421 243 634 968, E-mail: bratislava@oks.cz, www.biopro.cz
Certifikace managementu jakosti dle ČSN EN ISO 9001:2001

