Creative Enzymes®

Selleriepulver

Cat. No. EXTC-207

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Selleriepulver ist ein getrockneter, gemahlener Konzentrate, das aus frischem Sellerie hergestellt wird und als Gewürz sowie als Lebensmittelkonservierungsmittel in biologischen Fleischprodukten verwendet wird. Es gibt mehrere kommerzielle Zubereitungen, und es kann auch mit einem Lebensmittel-Dehydrator hergestellt werden. Einige Selleriepulver werden aus Selleriesaft hergestellt. Selleriepulver ist von Natur aus reich an Nitrat, das eng mit Nitrit verwandt ist und die gleichen Pökel-Funktionen erfüllt, wenn es hinzugefügt wird. Selleriepulver kann in jedem gepökelten Fleischprodukt verwendet werden, wird aber oft als Pökelmittel für natürliche oder biologische Produkte eingesetzt.

Anwendungen

Derzeit verlangen die USDA-Vorschriften, dass Fleisch, das mit Selleriepulver gepökelt wird, als "ungepökelt" bezeichnet wird, um es von konventionell gepökelten Produkten zu unterscheiden. Verpackungen von mit Selleriepulver gepökeltem Fleisch tragen oft die Aufschrift "Keine Nitrate oder Nitrite hinzugefügt", enthalten jedoch auch die Aussage "außer denjenigen, die natürlich in Selleriepulver vorkommen." Viele in der Lebensmittelindustrie glauben, dass eine genauere Beschreibung der Produkte "gepökelt" wäre, müssen jedoch weiterhin die Vorschriften einhalten, die vorschreiben, dass sie als "ungepökelt" bezeichnet werden.

Produktinformation

Aussehen

Grünes Pulver

Funktion

Selleriepulver ist von Natur aus reich an Nitrat, das eng mit Nitrit verwandt ist und die gleichen Pökel-Funktionen erfüllt, wenn es hinzugefügt wird. Selleriepulver kann in jedem gepökelten Fleischprodukt verwendet werden, wird jedoch häufig als Pökelmittel für natürliche oder biologische Produkte eingesetzt.