

SOSA technikai termékek leírása



Flaxfiber

Ajánlott adagolás: 0,5-4%

- Lenmag héjából kivont, magas rost tartalmú, rendkívül sokoldalú sűrítő, stabilizáló, emulgáló és tömörítőanyagként funkcionál.
- **1:2** arányban helyettesítheti a xantángumit.
- Íz- és színsemleges, hideg és meleg eljárásoknál egyaránt alkalmazható, és kiváló vízmegkötő képességének köszönhetően akár 10-szer több vizet tud megkötni, mint a cukor.



Profiber stab 5

Ajánlott adagolás: 0,5%

- Lenrostból készült sűrítőanyag, amely citrus rostokat és útifűmagot tartalmazó emulgeálószer.
- Tökéletes stabilizátor fagylaltok és sorbetek készítéséhez, mivel nem igényel hőkezelést.
- Adalékoktól mentes, meleg és hideg eljárásoknál egyaránt alkalmazható.
- Kiváló emulgeáló tulajdonságokkal rendelkezik, rendkívül krémes textúrát biztosít és megakadályozza a



Natur emul

Ajánlott adagolás: 2-15 g/L

- Citrus rostból készült, növényi alapú emulgeáló, egy innovatív megoldás tojásmentes, stabil emulziók készítéséhez.
- Savas és semleges közegben egyaránt alkalmazható, akár meleg, akár hideg ételekben.
- Segít javítani a termékek fagyaszthatóságát, így tökéletes választás fagylaltok, krémek és mártások készítéséhez.



Gracila gel

Ajánlott adagolás: 0,1-2%

- 100%-ban növényi eredetű, adalékanyagmentes zselésítő, kiváló választás azok számára, természetes és ízsemleges zselék elkészítéséhez.
- Lassú zselésédése lehetővé teszi, hogy több ideig formázható legyen, továbbá lágyabb textúrát kölcsönöz.
- 70°C-ig hőálló.



Vegán mousse zselatin

Ajánlott adagolás: 1,5-2,5%

- 100%-ban természetes alapanyagú, hidegen keverhető és termoreverzibilis zselésítő anyag, ideális szilárd mousse-ok készítéséhez.
- Lassú zselésedési folyamata lehetővé teszi a tökéletes forma kialakítását
- Jól reagál a fagyasztásra, így akár fagyasztott mousse-ok készítéséhez is használható.



Szferifikáció (gömbösítés)

- A molekuláris gasztronómia legfontosabb segédanyagai, az úgynevezett molekuláris textúrák kialakítói, a kocsonyásító anyagok, amelyeknek mind a látvány, mind az állag, mind pedig az ízérzékelés területén kimagasló szerepük van.
- **Szferifikáció:** Szferifikáció alatt értjük azt a technológiai folyamatot, amikor egy folyékony, esetleg finomra pépesített halmazállapotú anyagot, nátrium-alginát és kalciumsók alkalmazásával szilárd burokba zárunk.
- A szferifikáció által létrehozott elemek közé tartoznak méretük alapján, a kapszulák, raviolik, tojások, kaviárok. A „kaviárok” kisebb, kaviár méretű golyócskák, amelyekben belül található a folyadék. A „kapszulák” méretüket tekintve jelentősen nagyobbak, ezáltal az ízek is intenzívebbek.



Alginat

(Nátrium Alginát)

- Írország, Skócia, Észak és Dél-Amerika, Ausztrália, Új Zéland, Dél-Afrika stb... partjainál található hidegvízű területeken növe, barna algából (Laminaria, Fucus, Macrocystis fajtákból) állítják elő.
- Attól függően, hogy az alga melyik részét finomították minden egyes alginátum textúrája és kalciumos reakcióképessége eltér.
- Finomított por alakú készítésben kerül forgalomba.
- Kalcium jelenlétében zseléssé válik
- Hidegen oldódik erős keveréssel
- Nem szükséges felmelegíteni a szferifikáció eléréséhez



Clorur

(Kalcium Klorid)

-Ez a termék egy , az élelmiszeriparban, például a sajtgyártásban hagyományosan használt kalcium- só.

-Magasfokú vízben való oldhatósága, jelentős kalcium tartalma és ennek következtében nagyfokú szferifikációs kapacitása folytán ideális reagens

- Granulátum alakú kiszerelésben kerül forgalomba

- Vízben könnyen oldható

-Nagy nedvesség megkötő tulajdonsággal rendelkezik



Gluconolactat

(Kalcium-glukonolaktát)

- Ez nem más mint két kalcium-só (kalcium-gluconát és kalcium-laktát) keveréke
- Kalciumban gazdag és tökéletes arra, hogy reverz, azaz fordított szferifikációt érjünk el vele
- Az élelmiszeriparban arra használják, hogy különböző élelmiszereket kalciummal dúsítsanak vele
- Por alakú kiszerezésben kerül forgalomba
- Hideg folyadékban oldható
- Savas, alkoholos vagy zsíros közegben is problémamentes



Xantana

(Xantán gumi)

- Gabonakeményítőnek a káposztában található baktériumok (*Xanthomonas campestris*) segítségével történő fermentálása révén nyerhető
- Nagy sűrítő hatása van
- Említésre méltó szuszpenzoid képessége, ami azt jelenti, hogy folyadékban képes elemeket fenntartani anélkül, hogy azok lesüllyednének
- Gázokat is képes magában tartani
- Finomított por alakú készítményben kapható
- Hidegen és melegen is oldható
- Az alkoholt is képes sűríteni
- Kiválóan ellenáll a fagyasztási és kiolvasztási folyamatoknak



ESPUMÁK

(Levegős textúrák)

- Habok előállítása
- A habok a molekuláris gasztronómia egyik legérdekesebb szereplői. Lágy, szinte azonnal olvadó, levegős textúrák, amelyek erős intenzitású ízérzetet hagynak a szájbán fogyasztás után. A habok készülhetnek dinitrogén-oxiddal habszifon segítségével, de különböző segédanyagokkal is.
- „A habkészítés két fontos következménnyel jár: egyrészt a készítmény nagy felületen érintkezik a levegővel, ami hatékonyabbá teszi az illatanyagok eljutását az orrba, másrészt légies konzisztenciát hoz létre



Proespuma Hot (500g), Sosa



Proespuma Cold (700g),
Sosa

Proespuma hot

Ajánlott adagolás: 80-100 g/L

- Espuma készítéséhez használt anyag, amely elengedhetetlen a szifonos habok könnyű és levegős állaga eléréséhez.
- Hideg és meleg folyadékokban egyaránt oldódik
- Az optimális működéshez 50-70 °C közötti hőmérsékletre van szüksége.



Proespuma cold

Ajánlott adagolás: 50-100 g/L

A **Proespuma hot**-hoz képest az alábbiakban tér el:

- A cold kizárólag hideg habok, krémlevesek és fagylaltok készítéséhez alkalmas.
- A cold tartalmaz tojást, míg a hot nem tartalmaz, a többi összetevő megegyezik.



Szójalecitin

- Természetes szójalecitin
- Ideális emulgáló anyag léghabok készítésére
- Az emulgáló szerek tulajdonsága, hogy képesek két olyan bázisú anyagot egyesíteni amit nem lehet összekeverni, úgymint a zsíros és vizes közegek
- A lecitin használatos az érelmeszesedés megelőzésére és vitaminokat, ásványi anyagokat, valamint antioxidánsokat tartalmaz
- Non-transzgenikus szójából állítják elő
- Finom por alakú kiszerelésben kerül forgalomba
- Nagyon jól oldódik vizes közegekben, ideális termék arra, hogy zöldség, gyümölcsleveket és egyéb vizes folyadékokat léghabbá alakítsunk vele
- Meglepő tulajdonsága, hogy képes lehetetlen szószoikat is emulgálni



Bubble

- Tojásfehérje és xantán alapú emulgeáló anyag.
- Hasonlóan a lecitinhez légies habokat készíthetünk vele.
- Adagolsa: 1l folyadékhoz 20g
- Foam kit-tel vagy mixerrel habosítjuk, rövid ideig hagyjuk stabilizálódni



Potatowhip

Ajánlott adagolás:

Emulgeálás: 1-4%; Koagulálás*: 8%

- 100% természetes burgonyafehérje, kiváló habosító tulajdonsággal.
- Könnyen oldódik és jelentős mértékben levegő megtartó képességű, így tökéletes választás piskótákhoz és macaronokhoz.
- **Hidegen és melegen is felhasználható**
- Vegánok, tej és szójafehérje allergiások is fogyaszthatják

* Koagul-ál: amikor egy folyékony anyag (például tej, tojásfehérje) hő hatására vagy más kémiai reakció következtében szilárdabb, gélyszerű állagot vesz fel.



Potatowhip cold

Ajánlott adagolás: 3-5%

- 100%-ban természetes burgonyafehérje, amely jelentős levegő megtartó képességgel és könnyű oldódással bír, növényi alapú tojásfehérje alternatívaként.
- Hideg eljárással készülő mousse-okhoz és habokhoz alkalmas, mivel nem **Koagulál*** és stabil habot képez.

* Koagul-ál: amikor egy folyékony anyag (például tej, tojásfehérje) hő hatására vagy más kémiai reakció következtében szilárdabb, gélyszerű állagot vesz fel.



Sojawhip

- Módosított szójafehérje
- Albumin helyettesítő
- Hidegen keveréssel oldódik
- Bármilyen típusú folyadékhoz használható
- Habcsók, macaronok, habok készítéséhez



Albuwhip

Ajánlott adagolás: 100 g/L

- Stabilizátormentes, kiváló választás azok számára, akik extra erős és stabil habot szeretnének készíteni.
- Hidegen, keveréssel oldódik
- 5-ször erősebb tartást biztosít, mint a tojásfehérje, és 25%-kal nagyobb térfogat növekedést eredményez.
- Ideális gyümölcsös habcsókhoz vagy bármilyen zsírszegény folyadékkal készült habhoz.



Kocsonyásító-Zselésítő-Sűrítő anyagok

- A zselatinok az egyik legjellemzőbb készítménycsoport a klasszikus konyhaművészetben, melyek még nagyobb fejlődésen mentek keresztül a modern konyha világában.
- Egészen néhány évvel ezelőttig főleg porzselatint és zselatinlapokat használtak, majd megjelent az **Agar-Agar** azaz egy bizonyos alga termék
- A **Kappa** és **Iota** névre hallgató tengeri moszatfajták szintén algából jönnek létre és olyan különleges tulajdonságokkal rendelkeznek, mint a rugalmasság illetve tömöritség, melyek saját külön identitást biztosítanak számukra
- A **Gellan** alkalmas rideg kemény zselék létrehozására
- A **Metil** pedig egy zöldségcellulózból gyártott növényi zselésítő

Agar-Agar

- A vörös algák egy bizonyos típusának (Gelidium illetve Gracilaria) kivonatából készülő termék
- Arra is lehet használni, hogy forró zselatint állítsunk elő
- Finomított por alakú kiszerelésben kerül forgalomba
- Hidegen oldódik, forralást követően fejt ki zselésítő hatását
- Ha egyszer zselé állagot vett fel onnantól kezdve akár 80 Celsius-fokos hőmérsékletnek is ellenáll
- Savas közegekben elveszíti kocsonyásító kapacitásának egy mértékét



Kappa

(carrageen)

- A vörös algák egy típusának (Chondrus illetve Eucheuma) kivonatából készülő zselésítő anyag
- Tengeri növény, amelynek az angol elnevezése az írországi Carragheen földrajzi névre vezethető vissza, mely területnek a környékén már mintegy 600 éve használják ezeket az algákat
- A Kappa kemény, törékeny szerkezetű kocsonyát hoz létre
- Finomított por alakú kiserelésben kerül forgalomba
- Hidegen oldódik, forralást követően fejt ki zselésítő hatását
- Ha egyszer zselé állagot vett fel onnantól kezdve akár 60 Celsius-fokos hőmérsékletnek is ellenáll
- Savas közegekben elveszíti kocsonyásító kapacitásának egy mértékét



Pro-pannacotta

Ajánlott adagolás: 10-15 g/L

- Növényi alapú zselésítő, kiváló alternatívája a zselatinnak.
- 60°C-ig hőálló, krémes textúrát biztosít, gyors zselésítő tulajdonsága miatt, nem igényel több mint egy óra hűtést a kívánt állag eléréséhez.
- Puha, elastikus zselét készíthetünk vele



Gellan

- Egy nemrég (1977-ben) feledezett kocsonyásító-anyag, mely a Sphingomonas elodea nevű baktérium fermentációjából származik
- A Gellan lehetővé teszi, hogy olyan kemény gél állítsunk elő, amely tisztán szeletelhető és ellenáll akár 90 Celsius-fokos hőmérsékletnek is
- Finomított por alakú kiszerelésben kerül forgalomba
- 85 Celsius-fokig melegítve fejt ki kocsonyásító hatását
- Koncentrált sós oldatokban elveszíti zselésítő kapacitását



Metilgel

(Metil-Cellulóz)

- Zöldség cellulózból kivont kocsonyásító anyag
- Más egyéb kocsonyásító anyagokkal szemben hő hatására zselésedik
- Hidegen viszont sűrítő anyagként viselkedik
- Por alakú kiszerelésben kerül forgalomba.
- Hidegen erősen keverve oldódik, 4 Celsius-fokra lehűtve hidratálódik
- 55 Celsius-fokra melegítve kocsonyásodik
- Ha kihűl újból folyékonnyá válik



Elastic

- Szentjánoskenyér-gumi és karragén keverék
- Nagyon rugalmas zselésítő anyag
- Folyadékkal elkeverve melegítsük fel a zselésítő hatás elérése érdekében
- Fagyasztható
- Rugalmas zselék, vékony "fátylak" készítéséhez használható



Gelbinder

- Nátrium alginát és kalcium keveréke
- Agglutináló (összetapasztó) hatású
- Bármilyen ételnél használható azonban magas kalciumtartalmú ételeknél problémás lehet az alkalmazás
- Hidegen és melegen is kifejti a hatását
- Keverjük az alapanyaghoz és hagyjuk állni néhány óráig



Növényi zselésítő

Ajánlott adagolás: 50 g/L

- 100%-ban növényi alapú zselésítő, kiváló alternatívája a zselatinnak.
- 70°C-ig hőálló, rugalmas állagot biztosít, gyorsan és egyszerűen használható.
- Átlátszó és rugalmas zselék készítésére alkalmas



Carob gum

(Szentjánoskenyérmag
por)

- Sűrítő, stabilizáló anyag
- Bármilyen folyékony alaphoz használható pl: levesek, szószok, krémek, fagylaltok stb...
- Alkoholos közegekben nem stabil



Goma guar

(Guargumi)

- A guarbab magjából állítják elő
- Fő termő területe Északnyugat-India
- Gélképző, viszkozitás növelő, emulgáló, vízmegtartó hatású, gátolja a jégkristályképződést (jégkrémek)
- Savas közegekben is jól működik
- Felhasználása: szószok, öntetek, lekvárok, gyümölcszselék, tej alapú italok, péksütemények...



Gelcrem cold

Ajánlott adagolás: 30-80 g/L

- 100%-ban növényi eredetű, fagyasztható készítmény, amelynek sűrítőképessége kétszerese az átlagos kukoricakeményítőnek.
- Bármilyen típusú folyadékkal, savas közegben is kiválóan használható.
- Hőálló tulajdonsága miatt főzött, például cukrászkrémekhez vagy bechamel mártáshoz is tökéletes választás.



Gelcrem hot

Ajánlott adagolás: 20-50 g/L

- Gyorsan és egyszerűen használható, tökéletes választás hideg krémek és gélek készítéséhez.
- Fagyasztható, így számos desszert elkészítéséhez alkalmazható.



Gelespessa

(maltodextrin+xantan)

- Maltodextrin és xantan keveréke
- Felhasználása a xantanéhoz hasonló, viszont adagolása eltér
- Víziszta folyadékoknál opálosodás figyelhető meg
- Hőálló, fagyálló
- Szószok, levesek, vinaigrettek sűrítésére használhatjuk



Pektinek

Xoco nappage X58

(X58 pektin)

- Sűrítő, zselésítőszer
- Elsősorban kalciumban gazdag alapanyagokhoz és tejtermékekhez
- Minden esetben keverjük össze cukorral a jobb oldódás érdekében, majd forraljuk fel
- 40-60 fok között termorevezibilis
- Pudingos-krémes állagot érhetünk el vele



Jaune pectina

(Sárga pektin)

- Citruspektin késleltető sókkal
- PH érték: 3,2-3,5
- Min. 60% hozzáadott cukor+sav
- Minden esetben keverjük össze cukorral a jobb oldódás érdekében, majd forraljuk fel és utána adjuk hozzá a savat
- Nagyon lassú zselésedés (24 óra)
- Opálos hatás
- Hőálló, fagyasztható
- Elsősorban gyümölcspaszták, süthető lekvárok készítéséhez



Fruit NH (NH pektin)

- PH érték: 3,5-3,7
- Min. 40% hozzáadott cukor+sav
- Minden esetben keverjük össze cukorral a jobb oldódás érdekében, majd forraljuk fel és utána adjuk hozzá a savat
- Lassú zselésedés (24 óra)
- Feszes, fényes, rugalmas zselék készítéséhez
- Melegíthető, fagyasztható
- Gyümölcszselékhez, bevonókhöz, alacsonyabb cukortartalmú savas lekvárokhoz használhatjuk



Ködfelhő

A cseppfolyós nitrogén alkalmazása

- A cseppfolyós nitrogén -196°C -on forr, és így válik gázhalmazállapotú anyaggá, szublimál
- A levegő 78%-a nitrogén. A nitrogén alkalmazása során a levegőben lévő vízpára köd formájában, gomolyogva csapódik le
- Fagylaltok, instant fagylaltok készítésére, különböző porok (pl. málna por), instant dresszingek, szifonos habok, egyes alapanyagok gyorsfagyasztására használják leggyakrabban a gasztronómiában.
- a hőelvonás másodpercek alatt megfagyasztja a fagylaltot, és ilyen rövid idő alatt csak igen kisméretű jégkristályok keletkezhetnek (érzékszervileg selymes hatást kelt)
- a halmazállapot változás során keletkező nitrogéngáz apró buborékok formájában a fagylaltban reked (habosodás, kedvező érzékszervi tulajdonság)



Technikai cukrok

Inulina

- Gyökerekből, gumós növényekből (pl.: csicsóka, örménygyökér, cikória) kivont fruktózból származó prebiotikus aktivitású élelmi rost
- Hidegen erős mixeléssel oldódik, ezután legalább 12 órát hűtőben hidratáljuk, érleljük
- Fagyasztható
- Krémekben, fagylaltokba, rosttartalom növelésére használjuk
- Nagy mennyiségű vizet képes megtartani az élelmiszerekben



Trehalosa

(Trehalóz)

- Tápióka keményítőtől származó diszacharid
- Magas vízmegtartó képességgel rendelkezik
- "fagyálló" hatású, megakadályozza a jégkristályok képződését a fagyaltokban
- Fokozza az ízeket, hőre és savra stabil
- Megakadályozza a gyümölcsök, zöldségek oxidációját
- Taszítja a nedvességet kekszeken, habcsókokban, karamellizált diófélékben
- 2%-ban segít a leveles tészták térfogatának és ropogósságának növelésében
- 10-30% közötti mennyiségben használjuk a közönséges cukor helyettesítésére
- Egyes készítményekben, mint például a habcsók, a cukortartalom akár 100%-a is helyettesíthető.



Sucre invertit

(Invertit cukor)

- A szacharóz bontásából jön létre
- Fruktóz és glükóz 50-50%-os arányú folyékony keveréke
- Édesítőszerként, nedvességet szabályzó anyagként használjuk
- A kristálycukor 10-15% kiváltva péksütemények lágyabb állagot kapnak
- Nedvességmegtartó tulajdonságának köszönhetően ganache-hoz, trüffelekhez, csokoládékrémekhez, fagyaltokhoz használhatjuk



Cremsucre

(Trimoline, krémcukor, kristályos invertcukor)

- Fruktóz, dextróz és szacharóz keveréke
- Az invert cukor egy "sűrűbb" kristályosabb változata



Glucosa

(Glükóz)

- Másnéven "szőlőcukor"
- Általában kukorica vagy burgonyakeményítóből állítják elő
- Elérhető folyékony vagy szilárd-por állagú formában
- 100 gr por 75 gr folyékony glükóznak felel meg
- Megakadályozza a cukor átkristályosodását, zselékben, cukorkákban
- Felhasználása: fagyaltok, ganache-ok, péksütemények stb... készítéséhez



Fructosa

(Fruktóz)

- Másnéven gyümölcscukor
- A legédesebb cukorféle
- Természetes formában gyümölcsökben és a mézben található
- Előállítása invertcukorból vagy inulinból történik
- Színtelen kristályos anyag, vízben jól oldódik
- Bizonyos mértékig cukorbeteg is fogyaszthatják (30 gr)
- Ipari felhasználása: szörpök, édességek, gyümölcskonzervek előállítására
- A gyógyszeriparban is elterjedt édesítőszer



Maltitol

- A cukoralkoholok csoportjába tartozó természetes édesítőszer
- Kukorica keményítóből állítják elő
- 1:1 arányban helyettesíthető vele a cukor, viszont az édesítő hatása kb. 60-70%
- Mennyiségi korlátozása napi 20-30 gr (e felett emésztési problémákat okozhat)
- Diabetikus élelmiszerek előállítására használhatjuk



a

- Kukorica vagy búzakeményítőből állítják elő
- Elsősorban tömegnövelő szerként ismert de sűrítőanyagként is alkalmazhatjuk
- Enyhén édes ízű finom por állagú
- Bonbonok, szószok, sütemények készítésére
- Az élelmiszeriparban instant pudingok, italporok, salátaöntetek gyártásánál használják



Sorbitol

- Szintén a cukoralkoholok csoportjába tartozó édesítőszer
- Glükózból állítják elő
- Folyékony és granulátum formában is elérhető
- Nedvesítőszer, elősegíti az emulziók tartósságát és késlelteti zsírok avasodását
- Ganache-ok, trüffelek, krémek készítéséhez
- Édesítő hatása kb. 55%-a cukorénak
- Ipari felhasználása: diétás élelmiszerek, cukormentes rágógumik, köhögés elleni szirupok stb...



Mannitol

- Alacsony kalóriatartalmú édesítőszer
- Először a virágos kőris (mannakőris) nedvéből sikerült izolálni
- Iparilag glükózból állítják elő
- 180 fokon cseppfolyósodik és nagyon gyorsan karamellizálódik
- Élelmiszeripari és gyógyszeripari felhasználása jelentős
- Csomósodásgátló hatású



Xilitol

- Nyírfacukor néven ismert édesítőszer
- Először nyírfából vonták ki manapság azonban kukoricarostból készül
- Cukorbeteg is fogyaszthatják
- Az ízlelőbimbókkal érintkezve fizikai frissesség érzetet biztosít
- Széles körben használják italokban, rágógumikban és cukorkákban, amelyek nem tartalmazznak cukrot
- Frissítő és antibakteriális tulajdonságokkal bír
- Fokozza a gyümölcsöt tartalmazó élelmiszerek ízét



Lactitol

- Alacsony kalóriatartalmú édesítőszer
- A cukor édességének kb. 40%
- Cukormentes édességek, jégkrémek, sütemények, csokoládék készítésekor használjuk
- Fagyasztható



Lactosa

(Laktóz)

- Más néven tejcukor
- Édesítőereje 68%-a a cukorénak
- Leginkább tejsavóból vonható ki
- Cukorkomponens, a tej szárazanyag tartalmának kb. 4-7%-a
- Fagylaltok készítésénél a cukor bizonyos százalékának helyettesítésére használjuk
- Ezáltal csökkentjük az édes ízt anélkül, hogy megváltoztatnánk a fagyásgátló tulajdonságokat



Isomalt

- Izomalt por 100%, szacharózból származik.
- 1:1 arányban helyettesíthető a szacharózzal anélkül, hogy a termék fizikai tulajdonságai megváltoznának
- A szacharóz kalóriájának felét biztosítja
- Stabil magas hőmérsékleten barnulás nélkül (150°C)
- Tökéletes cukorkák és péksütemények készítéséhez



Sucre fondant

- Porított fondant cukor vagy fondant massza
- Sütemény mázak, bevonók, dekoráció készítéséhez



- Muszkavádó cukor



- Pálma cukor



- Porcukor



- Kristálycukor

- “Nem olvadó” porcukor

Zusto

- Magas rosttartalmú, prémium minőségű cukorhelyettesítő
- Cukorral megegyező íz és szerkezeti felépítés
- 75%-al kevesebb kalória
- 1:1 arányban adagolható (100 gr zusto = 100 gr cukor)
- Alacsony glikémiás index 22
- Cukorbeteg is fogyaszthatják
- Karamellizálható

