



Jsem masožravec a nestydím se za to



Najděte rozdíl mezi výrobou **hovězího burgeru** a **veggie burgeru**

Hovězí burger



Složení: maso z paseného skotu.

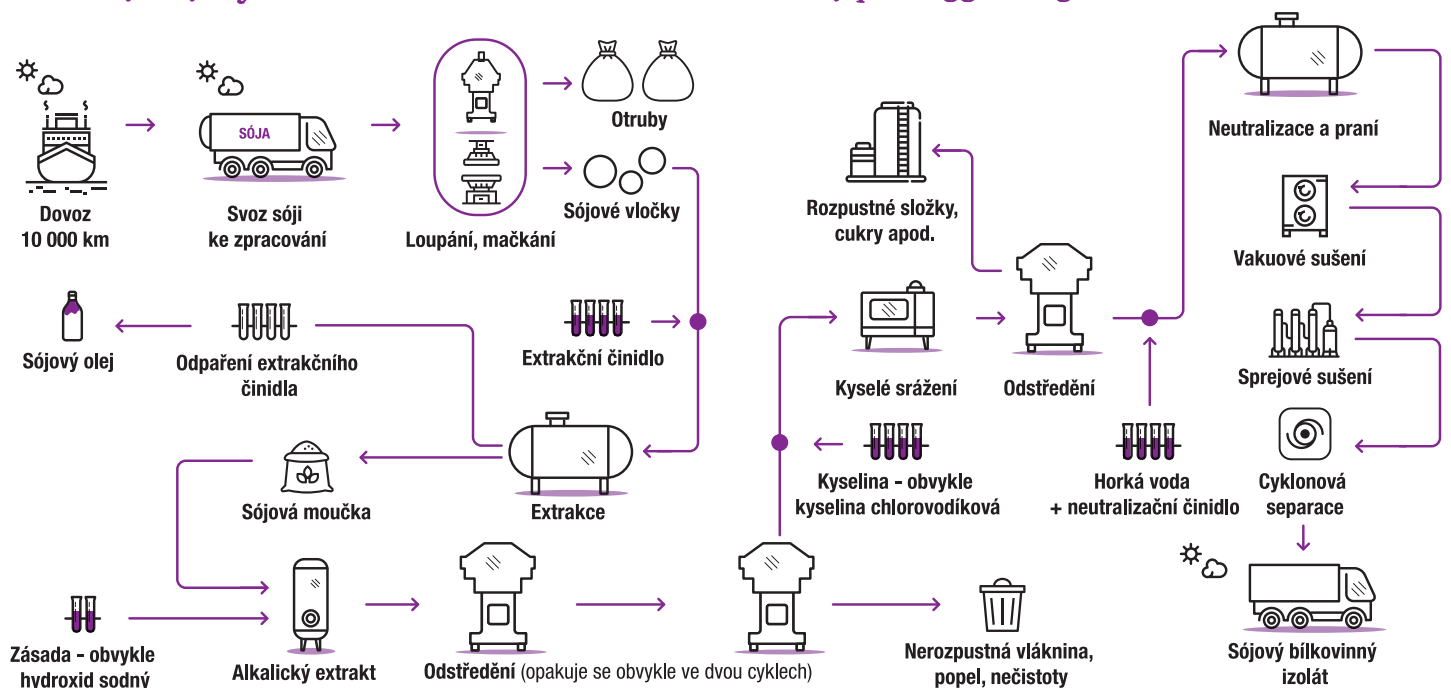
Definice masa: plnohodnotné živočišné bílkoviny, přirozený zdroj minerálních látek a vitamínů.

Veggie burger

Složení: pitná voda, **sójová bílkovina**, pšeničná bílkovina, rostlinné oleje v různém poměru, cibule, kukuřičný škrob, stabilizátory, jedlá sůl, kvasný ocet lihový, sušený kvasničný výtažek, aroma, cibulový prášek, česnekový prášek, sladový výtažek z ječmene, karamelizovaný cukr, maltodextrin, směs koření, kyselina.

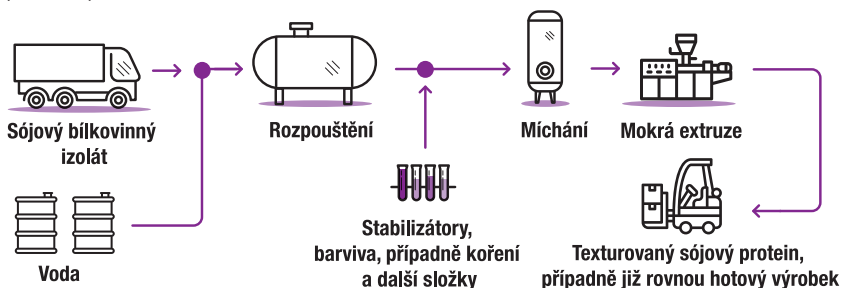


Proces výroby sójového bílkovinného izolátu - hlavní složky pro veggie burger



Výroba texturovaného sójového proteinu

Z texturovaného sójového proteinu může být přímo vyroben hotový výrobek nebo může být připraven pro další zpracování.



Další možnosti zpracování texturovaného sójového proteinu

Nastává proces složitějšího míchání surovin, pojiv a přídatných látek, ze kterých má vzniknout výrobek strukturou a chutí podobný masu.



Hovězí burger

Veggie burger

Na první pohled se burgery neliší. Rozdíl ve zpracování surovin je nesrovnatelný. **Cílem veggie tváření je výrobek imitující maso.**

Z dostupných veřejných zdrojů vypracovala Agrární komora ČR.