



Підвищуйте якість Ваших м'ясних виробів з добавками "СканПро 1015"

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, Випуск № 34)

Група тваринних білків «СканПро» являється як високофункціональними, так і функціональними інгредієнтами та використовується в м'ясних виробів в якості технологічних інгредієнтів або разом з іншими функціональними компонентами і сировиною, або без них.

Покращена текстура виробу, **зменшення виділення вологи** та **покращення соковитості** – це далеко **не всі переваги**, отримані при використанні функціональних інгредієнтів.



Ми пропонуємо Вам один з них, **це - білковий стабілізатор «СканПро™ 1015/1»**, функціональний тваринний білок, що використовуються для виробництва:

- **напівфабрикатів** (котлети, пельмені, інші напівфабрикати; при виробництві фаршів для продажу в охолодженому та замороженому вигляді);
- **напівкопчених, варено-копчених** ковбас;
- **шинкових** продуктів в оболонках;
- **сирокочених (сиров'ялених)** ковбас;
- **сирих ковбасок** для грилю.

Хімічний аналіз тваринного білка «СканПро™ 1015/1»:

Білок% N*6,25	Жир %	Колір та розмір часток	Волога %	Запах	Енергетична цінність в 100 г	Зольність %
Мін-82%	14-16	Світло-коричневий порошок з частками менше 1 мм	8-10	Слабкий запах смаженої свинини	Ккал 470 кДж 1960	1-2
Макс-88%	11-16		7-10			

Сканпро «СканПро™ 1015/1» застосовується:

1) При використанні «СканПро™ 1015/1» **в сухому вигляді**, необхідно додати білок в кутер на початковій стадії кутерування або в масажер при масуванні для забезпечення оптимального вологопоглинання і зв'язування води. Вологу на білки завжди додавати разом з білком.

Дозування використання в сухому вигляді 1-3% до маси фаршу.

Застосування: для виробництва варено-копчених, напівкопчених ковбас, сирих ковбасок для грилю.



РЕЦЕПТУРА №1: Виріб м'ясомісткий напівкопчений першого сорту «Закарпатський» ТУ У 15.1-33381354-009:2011

Назва сировини, прянощів і матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
ММД	70
Сало мор. (кутер)	30
Всього сировини	100
Допоміжні	

Сіль кухонна	2
Харчова добавка «Консервант 25» (замість нітриту натрію)	0,067
Тваринний білок «СканПро 1015/1»	1
Харчова добавка «АРТ ФЕТ» (альгінат)	0,2
Технологічна добавка «СМОЛЛ-ТГ 60» (стабілізуючий препарат з трансглю-таміназою)	0,2
СМОЛЛ-АРОМА «ЧІКЕН МАСКЕР МДМ» (добавка <u>маскує</u> <u>небажані</u> <u>присмаки</u> <u>недорогої</u> <u>сировини</u> , наприклад, ММО, шкурки, сої)	0,15
Харчова добавка «Фляйшвурст Компаунд» (функціональна добавка)	1
СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ М'ЯСНИЙ» (ароматична добавка м'яса)	0,2
«СМОЛЛ-КОЛОП №4» (барник натуральний для н/к ковбас)	0,18
Волога	-
Всього маса фаршу	104,997

2) У фарші для напівфабрикатів (котлети, пельмені та інші напівфабрикати) **доцільно використовувати білок «СканПро™ 1015/1».**

Білок згідратувати холодною водою - 1:4-5, але краще гарячою (t води 85-90°C) - 1:6-7, добре вимішати в мішалці або в кутері. Охолодити до t° 35-40°C і відразу гель змішати з фаршем. Гідратованого білка, для стабілізації фаршу, вносити 10-15% від загальної маси. Після перемішування фарш поставити в холодильник для стабілізації. Охолодження обов'язкове для формування напівфабрикатів на апаратах протягом 6-8 годин до t=0-+2 °С. При формуванні котлет на лініях, формувальних апаратах, фарш охолоджується до t=+6-10 °С протягом 6-8 годин.

Заміна основної м'ясної сировини в пельменях, чебуреках, котлетах без зміни якості готового продукту складає 10-15%.

Даний білок ефективний при виготовленні напівфабрикатів (додає соковитість).

Сканпро 1015/1 стабілізує фарш на стадії формування виробів, в тому числі на італійському обладнанні забезпечують точне дозування фаршу.

Напівфабрикати зберігають форму як до панірування та після.



РЕЦЕПТУРА №2: Котлети «Гурман» ТУ У 15.1-33381354-001:2006

Назва сировини, прянощів і матеріалів	Кількість, кг
Свинина 50/50 охолоджена	70
Гель із «СканПро 1015/1» (гідратація 1:4)	15
Сіль кухонна	1,8
Цибуля свіжа	12,3
СМОЛЛ-АРОМА «КНОБЛАУХ» (аромат свіжого часнику)	0,05
Приправа «Ковбаса Українська» (склад: екстракти чорного і білого перців і часнику, Е 621)	0,5
СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ М'ЯСНИЙ» (ароматична добавка м'яса)	0,2
Освіжувач «Фріш Прима» (склад: консервант Е 262і ацетат натрію, Е 331 цитрат натрію, Е 300)	0,15
Всього котлетної маси	100

3) Технологічний процес приготування фаршу для продажі в охолодженому і замороженому вигляді:

жиловане м'ясо пропустити на вовчок з діаметром решітки 10-18 мм. Перепущене м'ясо завантажити в мішалку, додати білок «СканПро™ 1015/1», залити воду (гідратація 1:4) і перемішати до повного поглинання вологи. Потім перепустити другий раз через вовчок з діаметром решітки 3-5 мм. Фарш готовий для продажу в охолодженому або замороженому вигляді.



Заміна основної м'ясної сировини до 20%.



РЕЦЕПТУРА №3: Фарш «Свинний» ТУ У 15.1-33381354-001:2006

Назва сировини, прянощів і матеріалів	Кількість, кг	Ціна, грн.	Сума	Кількість, кг	Ціна, грн.	Сума
Основна сировина						

Свинина 60/40	100	70	7000	85	70	5950
Тваринний білок «Сканпро 1015/1»				3	150	450
Вода на гідратацію				12		
Всього	100		7000	100		6400
Собівартість, грн./кг		70			64	
Економія складає 6 грн./кг						

Назва сировини, прянощів і матеріалів	Кількість, кг	Ціна, грн.	Сума	Кількість, кг	Ціна, грн.	Сума
Основна сировина						
Свинина 60/40	100	70	7000	75	70	5250
Тваринний білок «Сканпро 1015/1»				2	150	300
Вода на гідратацію				8		
Соєва клітковина «Тєфайбр»				3	60	180
Вода на гідратацію				12		
Всього	100		7000	100		5730
Собівартість, грн./кг		70				57,3
Економія складає 12,7 грн./кг						

4) Використання СканПро™ 1015/1 для виробництва сирокочених/сиров'ялених ковбас: «СканПро™ 1015/1» гідратується заздалегідь в співвідношенні 1:3. Співвідношення 1:3 зумовлено тим, що в такому гелі вміст білку такий же, як в м'ясі, яке замінюється гелем. З цієї ж причини не треба міняти програму процесу термообробки. Вміст білку і води залишається таким же, як в стандартній ковбасі. М'ясо і шпик слід нарізати перед заморожуванням.



В кутер закласти заморожене м'ясо і кутерувати до розміру 3-5 мм на низьких обертах:

- додати стартову культуру, декстрозу, гель з «СканПро» у вигляді гранул, спеції і аскорбат натрію;
- у кутер додати заморожений шпик і кутерувати на невеликих оборотах до величини шпигу 2-5 мм;
- додати кухонну сіль і кутерувати на малих обертах до бажаної величини зерна сала. Важливо, щоб температура фаршу не перевищувала 0°C. Після наповнення в оболонку ковбаси мають бути направлені на осідання на 6-8 годин перед початком процесу обробки.

Використовувати як заміну основної сировини в сирокочені ковбаси до 10%.



РЕЦЕПТУРА №4: Ковбаски сирокочені: «Баварські» 1 с, «До пива» 1 с.
ТУ У 15.1-33381354-006:2007

Найменування сировини та матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
Свинина напівжирна 80/20 Ø 10 мм	42
Свинина напівжирна 50/50 Ø 5 мм	20
М'ясо бедра Ø 5 мм	30
Гель зі «СканПро 1015/1» (1:3)	8
Всього сировини	100
Допоміжні	
Сіль кухонна	2,1
Харчова добавка «Консервант 25» (замість нітриту натрію)	0,05
Харчова добавка «Балик Монастирський с/к» (для виготовлення с/в, с/к м'ясних делікатесів з великим виходом)	1,5
Харчова добавка «Ровурст Балкан» (склад: спеції (перець чорний, кумин, селера), ароматизатори саямі та диму, декстроза, прянощі, Е 316)	1,4
Волога	15
Всього маса фаршу	120,05

Технологічний процес:

1. Зробити гель зі «СканПро 1015/1» з гідратацією 1:3 і охолодити до температури від 0 до +4°С.
2. Загрузити в мішалку подрібнену м'ясну сировину додати гель зі «СканПро 1015/1», воду, сіль, «Консервант 25», «Балик Монастирський с/к», харчову добавку «Ровурст Балкан» і мішати протягом 7-10 хв.

«СканПро 1015» - економічно ефективний та функціональний тваринний білок для виробів найвищої якості!