

ДОБАВКИ ДЛЯ РОЗМ'ЯКШЕННЯ ШКІРКИ ФІРМИ «НУБАССА»



Nubassa
Gewürzwerk

«Нуба-Софтін (Н)» (арт.455005) и «Нуба-Фріш» (арт. 1001254) - добавки для розм'якшення свинячої шкірки, слизової оболонки язиків, кишсиrowини, добавка чистить і дезинфікує голки ін'єкторів, стабілізує рН та мікробіологічні показники сировини.

«НУБА-СОФТІН (Н)» - харчова добавка для розм'якшення шкірки, зменшення росту бактерій та збереження свіжості натуральних оболонок, свіжого м'яса, копченостей та варених ковбасних виробів. Добавка чистить та дезинфікує голки ін'єкторів, стабілізує рН рівень та мікробіологічні показники сировини.

Склад: питна вода, регулятор кислотності Е 270 «молочна кислота», глюкоза, червоне вино, ароматизатор лимону. Не містить у своєму складі барвників. Продукт не ГМО.

«НУБА-ФРІШ» - харчова добавка використовується для розм'якшення свинячої шкірки, розчинення слизової оболонки язиків, пригнічення росту бактерій, зберігання свіжості натуральних оболонок, свіжого м'яса, копченостей та інших видів ковбасних виробів.

М'ясний продукт занурюють у розчин з «Нуба-Фріш» або «Нуба-Фріш» додають безпосередньо на м'ясний продукт / в розсіл. Добавка чистить і дезинфікує голки ін'єкторів.

Характеристика: харчова добавка «Нуба-Фріш» являє собою рідкий прозорий розчин із притаманним даному продукту запахом і смаком.

Склад: регулятор кислотності 80% «молочна кислота» (Е 270).

Дозування: як нерозведена добавка до м'ясної маси або розсолу: 0,6 г/кг;

як розчинник для слизової оболонки язиків: 100-150 г на 10 л води;

для промивання ін'єкторів: 250 г на 10 л води;

для розм'якшення натуральних оболонок: 5-10 г на 10 л води.

Термін придатності та умови зберігання: зберігати в оригінальній закритій упаковці, в захищеному від світла і повітря сухому прохолодному приміщенні, при температурі не вище 25 °С і відносній вологості 70%. Термін зберігання не більше 24 місяців з дати виготовлення.

Упаковка: каністри по 25 кг.

При замочуванні шкірки вітчизняного виробництва в розчині з «Нуба-Фріш» або «Нуба-Софтін (Н)», Ви отримуєте емульсію з шкірки з високими органолептичними показниками, без «крупинок».

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

Замочена свиняча шкірка в розчині з «Нуба-Фріш» або «Нуба-Софтін» промивається лише **ОДИН РАЗ** проточною водою. При цьому відсутній кислий присмак емульсії.

Якщо у Вас на виробництві є шкірка з ознаками технологічного браку (затверділа, «обпалена» та ін.), **рекомендуємо розм'якшувач для шкірки «Нуба –Софтін (Н)»**. При замочуванні шкірки вітчизняного виробництва у розчині з «Нуба-Софтін», отримуємо емульсію з НАБРЯКЛОЇ шкірки з високими органолептичними показниками, **без «крупинок»**. Готова варена ковбаса має гладкий зріз і щільну консистенцію за рахунок добре розм'якшеної шкірки.



ВИКОРИСТАННЯ «Нуба-Софтін (Н)» ЯК РОЗМ'ЯКШУВАЧА ШКІРКИ.

Вихід емульсії з шкірки до 350%. Емульсія з «Нуба-Софтін» навіть при 350% виході достатньо щільна.

При замочуванні шкірки вітчизняного виробництва в розчині з «Нуба-Софтін (Н)», отримуємо емульсію з шкірки з високими органолептичними показниками, **без «крупинок»**.

Обов'язково витримати наступний порядок роботи: 4 кг «Нуба-Софтін (Н)» розвести в 146 кг води з-під крану, без солі. Потім 100 кг свинячої шкірки внести в розсіл. Час замочування свинячої шкірки - 24 години. Температура в приміщенні, де буде знаходитися замочена шкірка, повинна бути +2 - +4 градуси. Маємо через 24 години орієнтовно 140-150 кг замоченої шкірки, яку виймаємо з розсолу, промиваємо **ОДИН РАЗ ХОЛОДНОЮ ВОДОЮ** і направляємо на виробництво емульсії. Розсіл, що залишився можна використовувати повторно, але вже для меншої кількості шкірки.

ПОРЯДОК ПРИГОТУВАННЯ ШКУРОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ:

УВАГА! Готувати шкуркову емульсію з «Нуба-Софтін (Н)» необхідно тільки в кутері.

Наприклад, необхідно отримати готової емульсії 300 кг: беремо шкірку після замочування в «Нуба-Софтін (Н)»-150 кг, лід – 150 кг.

Порядок роботи: промити замочену шкірку, зважити. Потім замочену шкірку завантажити в кутер і кутерувати до темп. + 30°C. Додати 1/3 льоду і куттерованного до темп. + 25°C. Додати 2/3 льоду і куттерованного до темп. готової емульсії не більш + 20°C. Шкуркову емульсію розкласти в ємності і охолодити до темп. + 4°C.

Емульсія з «Нуба-Софтін» навіть **при 350% виходу достатньо щільна.**

Після першого замочування вихід емульсії зі шкірки до 350%.

Якщо в той же розсіл, закласти 100 кг шкірки для другого замочування, вихід емульсії зі шкірки **додатково - 200%**. Для приготування шкуркової емульсії після другого замочування рекомендується шкуркову емульсію після кутера пропустити через емульсифікатор або колоїдний млинок.

ВИКОРИСТАННЯ «Нуба-Фріш» ЯК РОЗМ'ЯКШУВАЧА ШКІРКИ, ВИХІД ЕМУЛЬСІЇ З ШКІРКИ 300%.

Обов'язково витримати наступний порядок роботи: 2 кг «Нуба-Фріш» розвести в 148 кг води з-під крана, без солі. Потім 100 кг свинячої шкірки внести в розсіл. Час замочування свинячої шкірки - 24 години. Температура в приміщенні, де буде знаходитися замочена шкірка, повинна бути + 2 - + 4°C. Після 24 годин отримуємо орієнтовно 130-140 кг замоченої шкірки. Виймаємо її з розсолу, промиваємо **ОДИН РАЗ ХОЛОДНОЮ ВОДОЮ** і направляємо на виробництво емульсії зі шкірки.

ПОРЯДОК ПРИГОТУВАННЯ ШКУРОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ: такий самий як і при приготуванні емульсії з «Нуба-Софтін (Н)».

Рецептура емульсії шкіри на «Нуба-Фріш»			Рецептура емульсії шкіри на "Нуба-Софтін (Н)"		
Нуба-Фріш	2 кг	87,60 грн/кг	Нуба-Софтін	4 кг	155,38 грн/кг
Шкіра свиняча	100 кг	12,00 грн/кг	Шкіра свиняча	100 кг	12,00 грн/кг
Шкіра свиняча після замочування	135 кг		Шкіра свиняча після замочування	150 кг	
Лід	165 кг		Лід	200 кг	
Вихід готової емульсії:	300 кг	4,58 грн/кг	Вихід готової емульсії:	350 кг	5,20 грн/кг

ІНШІ СПОСОБИ ВИКОРИСТАННЯ:

1. «НУБА-СОФТІН (Н)» використовується ДЛЯ ПРОМИВАННЯ АПАРАТІВ ДЛЯ ІН'ЄКТУВАННЯ: 0,5 л на 10 л води. Запобігає розмноженню мікроорганізмів в апаратах для ін'єктування.

2. «НУБА-ФРІШ» використовується як розчинник для слизової оболонки язиків:

Для розчинення слизової оболонки свинячих язиків необхідно розвести 100 г «Нуба-Фріш» в 10 л окропу, занурити у цей розчин 5 кг язиків і варити 60 хв при температурі 98 °С (вода повинна повністю покрити продукт). Потім язики порціями вийняти з ємності і водою кімнатної температури зняти слизові оболонки (вручну або на установці). Замочити язики в холодній воді на 10-15 хв для нейтралізації кислуватого присмаку.

Для розчинення слизової оболонки яловичих язиків розвести 150 г «Нуба-Фріш» в 10 л окропу та залишити в холодильнику на 24-36 год, після чого варити 60 хв при температурі 98°C (вода повинна повністю покрити продукт). Язики порціями вийняти з ємності та зняти слизові оболонки на установці, використовуючи гарячу воду. Промити язики холодною водою протягом 5-8 год. для нейтралізації кислуватого присмаку.

3. «НУБА-ФРІШ» використовується для розм'якшення натуральних оболонок:

Натуральні оболонки помістити на 60 хв у розчин (5-10 г на 10 л води), а потім нейтралізувати легкий кислуватий присмак, замочивши її у холодній воді на 60 хв.