

РЕЦЕПТ УСПІХУ З ХАРЧОВОЮ ДОБАВКОЮ «НУБА Ф/Б ПЛЮС»



Nubassa
Gewürzwerk

«НУБА Ф/Б ПЛЮС» (арт.439601) використовується для виробництва імітаційного м'яса (в т. ч. з легень), імітаційного термостабільного шпикю, гелю та жирових емульсій, гранул, а також в сухому вигляді при виготовленні ковбасних виробів.

Склад: Е 401 альгінат натрію, Е 450 дифосфат натрію. Продукт рослинного походження, добавка не містить білок. Порошок бежево-білого кольору; за смаком та запахом — нейтральний.

«Нуба Ф/Б плюс» не містить глутамату, лактози, штучних барвників, консервантів, молочного білка.

Основною перевагою використання «Нуба Ф/Б плюс» є те, що **готовий продукт термостабільний**. Добавка може використовуватись як в дорогих, так і в дешевих ковбасах.



«Нуба Ф/Б плюс» використовується в рецептурах в сухому вигляді і у вигляді емульсій.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «Нуба Ф/Б плюс» в СУХОМУ ВИГЛЯДІ:

«Нуба Ф/Б плюс» використовується в сухому вигляді, без попередньо приготованої емульсії, з розрахунку зв'язування води 1:40 (1 частина Нуба Ф/Б плюс і 40 частин води) і розраховується на вільну (не зв'язану іншими складовими) вологу.

Призначення: сосиски, сардельки, варені та напівкопчені ковбаси.

Зверніть увагу: **ОБОВ'ЯЗКОВА** умова при використанні «Нуба Ф/Б плюс» - сіль вносити після додавання всієї вологи за рецептурою при плюсовій температурі фаршу.

Послідовність роботи: **При використанні в рецептурах несоленої сировини:**

до **несолоної** м'ясної сировини додати необхідну кількість «Нуба Ф/Б плюс» і кутерувати 15-20 секунд для рівномірного розподілу добавки. Поетапно внести всю вологу відповідно до рецептури і кутерувати до t +2-+ 4 °С. Внести всю сіль згідно рецептури.

При використанні в рецептурах соленої сировини: **солону** м'ясну сировину кутерувати з частиною льоду, додаючи нітрит натрію і функціональні добавки до досягнення t фаршу + 6°С. Внести 600-700 г «Нуба Ф/Б плюс» і залишок вологи (воду, **не лід**) і кутерувати до t +8°С. **Внести залишок солі відповідно до рецептури.**

Рецептура виробу м'ясомісткого вареного фірми «Нубасса»

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
ММД	60
Шкіра куряча	25
Емульсія шкіри	15
Всього сировини	100
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05
Сіль кухонна	2,0
Харчова добавка «КутроМакс ЕФ»	0,65
Харчова добавка «Нуба Ф/Б плюс»	0,375
Харчова добавка «Сумекс»	0,4
Харчова добавка «Мортаделла ДСТУ»	0,52
Харчова добавка «Чсникова паста CL»	0,2
Краситель	0,15
Волога	30
Всього маса фаршу	134,345
Поліамідна оболонка	Ø60-65

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «Нуба Ф/Б плюс» В ЕМУЛЬСІЯХ:

Назва	Нуба Ф/Б плюс	Несолена м'ясна сировина	Жир-сирець свиний	Обрізки шпик	Вода	Вихід, кг
№ 1	Імітаційний шпик	1	10		30	41
№ 2	Імітаційний шпик	1		10	20	31
№ 3	Імітаційний шпик	1		10	25	36

Зверніть увагу: всі емульсії з «Нуба Ф/Б плюс» термостабільні. При приготуванні емульсії не використовувати сіль, емульсії не заморожувати.

Емульсія № 1: Імітаційний шпик (м'ясна емульсія): завантажити в чисто вимитий кутер 10 кг несоленої м'ясної сировини (яловичина II с, голівізна, обрізки м'яса, легені). Розкутерувати на великих оборотах протягом 1,5-2 хвилин. Додати в сухому вигляді 1 кг «Нуба Ф/Б плюс» і кутерувати 20-30 секунд для рівномірного розподілу добавки. Додати 30 л води (з-під крану) плюс 40 г ферментованого рису і кутерувати на високих оборотах кутера до утворення однорідної емульсії (поява бульбашок на всій поверхні означає готовність м'ясної емульсії). Вивантажити емульсію з кутера в чисті ємності і залишити на дозрівання на 8-12 годин при температурі +2-+4 °С.

Дозування в н/к, варено-копчені ковбаси, саямі на заміну основної сировини у кількості від 10 до 20 %.

Емульсії № 2, 3: Імітаційний шпик: технологія приготування емульсії така ж як емульсії №1, тільки замість м'ясної сировини взяти обрізки сала, сало, жир-сирець свиний у кількості, вказаній в таблиці (див. таблицю). Імітаційний шпик можна різати на салорізці або розкутерувати на кутері. **Дозування: використовувати як заміну основної жирної сировини або на малюнок у варених, напівкопчених ковбасах, особливо в дешевих саямі у кількості 15-25%.** Імітаційний шпик термостабільний і зберігає свої властивості у готових ковбасних виробках.



«Нубаром CL» (арт.436500) - комбінація спецій для м'ясних виробів, яка використовується для склеювання шматочків м'яса та інших компонентів в структурних ковбасах і шинках в оболонках. Вдосконалює смак та аромат. Робить фарш стабільним та еластичним, особливо при використанні засобів для кутерування, які містять цитрат. Позитивно впливає на кольороутворення як антиоксидант.

Склад: екстракт спецій (селера), на основі кухонної солі і декстрази, дріжджевий екстракт.

Дозування: 50 г/літр або 5-10 г/кг маси фаршу.

Переваги використання «Нубаром CL»:

- для склеювання шматочків м'яса та інших компонентів в структурних ковбасах і шинках в оболонках;
- вдосконалює смак та аромат;
- надає продукту натуральний м'ясний смак;
- забезпечує стабільність та еластичність фаршу;
- позитивно впливає на кольороутворення як антиоксидант;
- зменшує втрати при термообробці.

Індекс «CL» означає, що харчова добавка без глютамату натрію і ароматів, без глютенів, без вмісту молочних продуктів (без алергенів) тощо, спеціально розроблена для використання в ковбасних виробках для дієтичного і дитячого харчування.

Використання:

1. Шинки та копченості: 5-10 г/кг м'яса/жиру додати в сухому вигляді на початку процесу змішування в масажер чи мішалку. Завдяки «Нубаром CL» утворюється плівка, яка **склеює шматки м'яса**.

2. Ковбаси для смаження: 5-10 г/кг м'яса/жиру додати на початку процесу кутерування разом зі спеціями та сіллю. Має емульгуючі властивості: при проколі ковбасок-гриль на сковороду жир не бризкає. **При приготуванні котлет (пельменів) втрати при смаженні (варці) зменшуються на 5-8%.** Покращує стабільність фрикадельок при розморожуванні.

3. Сирокопчені ковбаси: 5-10 г/кг м'яса/жиру додати разом з сіллю в кінці процесу кутерування. Дозволяє скоротити втрати при сушці, знижує рівень незв'язаної води, позитивно впливає на термін придатності. При виробництві сирокопчених і сиров'ялених ковбас покращує консистенцію і ковбаса краще нарізується на слайсері. Зменшує на 2-3% втрати під час сушки і позитивно впливає на смак ковбасних виробів.

4. Підтримує смак спецій, впливає на кольороутворення (зв'язує кисень і підтримує реакцію нітрозоміоглобіну).

5. У випадку, якщо Ви не бажаєте використовувати підсилювач смаку і аромату Е 621 глютамат натрію, можете використовувати в якості підсилювача смаку «Нубаром CL».

6. «Нубаром CL» містить дріжджевий екстракт, який надає м'ясний натуральний смак готовому продукту.

7. «Нубаром CL» не боїться солі.