



– харчові технологічні добавки для м'ясної промисловості, розроблені фахівцями фірми «ВТР», виготовлені на власному сертифікованому виробництві. Не містять ГМО-продуктів

1. ЕМУЛЬГАТОРИ-СТАБІЛІЗАТОРИ, УЩІЛЬНЮВАЧІ

1.1 СУМІШ ХАРЧОВА СУХА «Емулін» - емульгатор-стабілізатор, якісний продукт українського виробництва, доступний за ціною, з відмінними стабілізуючими властивостями.

Якщо у Вас підтікає жир в ковбасних виробках, додайте понад рецептури 1-2 кг «Емулін» і Ви усунете Вашу проблему!

Застосування: при виготовленні сосисок, сардельок, варених, н/к, в/к, ліверних ковбас, паштетів і напівфабрикатів. Зв'язування жиру 1:5. Зв'язування води 1:6-7.

Склад: стабілізатор консистенції крохмаль картопляний «Екстра», «гуарова камідь» (Е 412), суміш молочних білків, «триполіфосфат натрію» (Е 451), сіль кухонна (до 1%).

Дозування: 10-30 г/кг фаршу, вносити в сухому вигляді в кінці процесу куттерування на жирну сировину.

Переваги використання емульгатора-стабілізатора «Емулін»:

- відмінні емульгуючі і стабілізуючі властивості;
- надає високу стійкість м'ясної емульсії;
- збільшує вихід готового продукту, знижує втрати при термообробці;
- покращує смак готового продукту, має легкий молочний смак;
- може застосовуватися замість соєвого ізоляту (тільки не для гранул), оскільки має вищу гідратацію та жирозв'язування, але при цьому володіє нижчою вартістю, у порівнянні з ізолятами.



1.2 СУМІШІ ХАРЧОВІ СУХІ: «Промулін Б 16 Мілк» та «Промулін Б 16 Фляйш»

В складі емульгаторів-стабілізаторів «Промулін Б 16» вдало підібраний набір тваринних білків у поєднанні з камедями, що дозволяє надійно зв'язати всю вологу вже в кутері. Емульгатори-стабілізатори «Промулін Б 16» мають не тільки відмінні стабілізуючі властивості, а також виступають як надійні емульгатори.

Застосування: при виготовленні, в першу чергу, н/к, в/к ковбас, а також сосисок, сардельок, варених, ліверних ковбас, паштетів.

Склад: крохмаль картопляний «Екстра», стабілізатор білковий, суміш молочних білків, «триполіфосфат натрію» (Е 451), «гуарова камідь» (Е 412), ароматизатор вершків харчовий (в «Промулін Б 16 Мілк») або ароматизатор м'яса харчовий (в «Промулін Б 16 Фляйш»), сіль кухонна (до 1%).

Дозування: 5-10 г/кг маси фаршу або 1 частина «Промулін Б 16 Мілк» (або «Промулін Б 16 Фляйш») та 15 частин води; внесіть в сухому вигляді в кінці процесу куттерування або перемішування фаршу на жирну сировину.

«Промулін Б 16 Мілк» має молочний аромат; «Промулін Б 16 Фляйш» має м'ясний аромат.

1.3 СТАБІЛІЗАТОР-УЩІЛЬНЮВАЧ «СМОЛЛ-СТАБ 80» - це збалансована суміш на основі згущувачів і стабілізаторів з гідратацією 1:50-60.

Харчова добавка працює, в першу чергу, як стабілізатор на згущування та стабілізацію м'ясного фаршу, при цьому має незначні емульгуючі властивості. Харчова добавка сприяє ущільненню структури та кусаємості в варених ковбасних виробках.

Харчова добавка «СМОЛЛ-СТАБ 80» - це готове рішення для багатьох технологів і виробників ковбасних виробів при роботі з проблемною м'ясною сировиною.

Застосування: при виробництві сосисок, сардельок та всіх видів ковбасних виробів.

Склад: згущувачі («карагенан» (Е 407а), «ксантанова камедь» (Е 415)), цукор, соєва клітковина, стабілізатор «хлорид калію» (Е 508), мальтодекстрин.

Дозування: до 0,6 кг/100кг маси фаршу.

Переваги використання стабілізатора-ущільнювача «СМОЛЛ-СТАБ 80»:

- суттєво підвищує вологозв'язуючу властивість м'ясного фаршу;
- знижує ризик утворення бульйонних підтікань;
- покращує консистенцію і структуру готового продукту і їх здатність до сервіровочного нарізування;
- нейтральна за смаком та запахом, добре поєднується з смако-ароматичними добавками, спеціями, рослинними і тваринними білками.



2. ДОБАВКИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОЛЬОРУ

2.1 «СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОРО № 1» - добавка призначена для використання в харчовому виробництві для підфарбовування м'яса і м'ясних продуктів, соєвих соусів і в складових приправах соусів, хлібобулочних виробів, бобових продуктів і т. д. завдяки відмінній якості підфарбовування того чи іншого продукту.

Склад: борошно червоне рисове, ферментована культура «Monascus Red», мальтодекстрин.

Рекомендоване дозування:

рекомендоване дозування — до 20 г/100 кг м'ясної сировини.

2.2 «СМОЛЛ-КОЛОРО № 2» - натуральний барвник, що призначений для стабілізації кольору при виробництві м'ясних делікатесів, всіх видів ковбасних виробів, рублених напівфабрикатів, для фарбування гелю тваринних та соєвих білків, білково-жирових емульсій.

Склад: білки тваринні (свинячі), декстроза, мальтодекстрин.

Рекомендоване дозування:

- для варених ковбас, сосисок і сардельок - 1-3 г/кг маси фаршу;
- для напівкопчених, варено-копчених ковбасних виробів – 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві шинкових продуктів - 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві напівфабрикатів - 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві копченостей - до 200 г на 100 л розсолу.
- для підфарбовування білкових гранул з розрахунку 1г на 1 кг гранул, або в залежності від кольору, який необхідно досягти.

2.3 «СМОЛЛ-КОЛОРО № 3» - натуральний барвник, добавка призначена для використання в харчовому виробництві для стабілізації кольору при виробництві всіх видів ковбасних виробів, в першу чергу сосисок, сардельок, всіх видів варених ковбасних виробів.

Склад: декстроза, антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (E 316), мука червона рисова, ферментована культура «Monascus Red», «кармін» (E 120)

Рекомендоване дозування рекомендоване дозування — 80-100 г/100 кг м'ясної сировини.

Властивості:

- покращує товарний вигляд і колір **готових продуктів різної цінової політики (низька, середня, висока)**;
- підсилює та стабілізує натуральний колір м'яса;
- забезпечує стабільний колір готового продукту в процесі зберігання;
- зручний у використанні;
- не потребує спеціальної підготовки та зміни технологічного процесу виробництва.

2.4 «СМОЛЛ-КОЛОРО № 4» - натуральний барвник, композиція формених елементів свинячої крові, рисового борошна, ферментованого грибовими культурами «Monascus purpureus» і карміну, **призначений для стабілізації кольору при виробництві напівкопчених та варено-копчених ковбасних виробів.**

Склад: білки тваринні (свинячі), борошно рисове, ферментоване грибовими культурами «Monascus purpureus», декстроза, антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (E 316), «кармін» (E 120).

Рекомендоване дозування для н/к, в/к ковбасних виробів – до 200 г на 100 кг маси фаршу.

СМОЛЛ-КОЛОРО № 4» можна використовувати для підфарбовування білкових гранул з розрахунку 1г на 1 кг гранул, або в залежності від кольору, який необхідно досягти.

Властивості:

- натуральний барвник;
- покращує товарний вигляд і колір готового продукту;
- підсилює та стабілізує натуральний колір м'яса;
- забезпечує стабільний колір готового продукту в процесі зберігання;
- зручний у використанні;
- не потребує спеціальної підготовки та зміни технологічного процесу виробництва.

3. Стабілізуючий препарат «СМОЛЛ-ТГ 60» с ТРАНСГЛЮТАМІАЗОЮ,

призначений для покращення консистенції та кусаємості в різних м'ясних продуктах.

Застосування: для варених, н/к і в/к ковбасних виробів зі свинини, яловичини, телятини та м'яса птиці, суттєво підвищує щільність ковбас, покращує в готових виробках кусаємість, надає сосискам та сарделькам бажаний хрускіт.

Склад: трансглютаміназа, соняшникова олія, мальтодекстрин.

Дозування: 0,5-1 г/кг маси фаршу.

Містить закапсульовану трансглютаміназу, яка має особливо високу стійкість до окислення.

Це дає можливість працювати з будь-якими інгредієнтами; не містить лактози та інших алергенних добавок. Дана технологічна добавка є **безпечною для здоров'я людини**, зменшує використання в м'ясних продуктах карагенанов, фосфатів, камедей, емульгаторів.

«СМОЛЛ-ТГ 60» дозволяє виготовляти продукти **стандартної якості, без індекса «Е».**

4. Стабілізуючий препарат «СМОЛЛ-ТГ 80» с ТРАНСГЛЮТАМІАЗОЮ,

призначений для покращення консистенції і «кусаємості» при виробництві сосисок, сардельок, варених ковбасних виробів, реструктурованих шинок в оболонках.

Склад: трансглютаміназа (активність 85-120 u/g), мальтодекстрин.

Дозування: до 0,1 кг /100 кг м'ясної сировини.

Харчова добавка «СМОЛЛ-ТГ 80» збільшує вологозв'язуючу здатність м'яса. Зв'язки, які виникли завдяки трансглютаміназі, важко зруйнувати після закінчення реакції, молекули білка залишаються міцно зшитими при наступному заморожуванні, подрібненні і термообробці.

Покращує текстуру продукту: трансглютаміназа підвищує важливі функціонально-технологічні характеристики білків, вона виступає як каталізатор і сприяє внутрішньому міжмолекулярному перехресному зшиванню білкових молекул, що позитивно впливає на текстуру продукту.

5. АРОМАТИЧНІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-АРОМА» використовується при виготовленні **всіх видів ковбасних виробів шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів, паштетів.**

Найменування	Призначення	Склад	Дозування г/кг маси фаршу
АЛЬПІЙСЬКА	Рекомендується для н/к і в/к ковбас, яким необхідно надати легкий <u>смак і аромат свинини</u>	Екстракти спецій (чорний, білий перець, часник), ароматизатор свинини харчової, білковий гідролізат, підсилювач смаку та аромату (Е 621), носій мальтодекстрин	10-11
АРОМАТ М'ЯСНИЙ	Підсилює <u>смак та аромат м'яса</u> . Призначена для всіх видів ковбас, шинок в оболонках, виробів з м'яса птиці, ММД	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса), носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	1,5-2
БІРШИНКЕН	Рекомендується для всіх видів ковбас, копченостей, <u>в першу чергу, шинкових продуктів в оболонках</u> , делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів	Екстракти спецій (чорний перець, паприка, часник), гідролізат білка (гідролізат соєвого білка (без ГМО), гідролізат дріжджовий), мальтодекстрин, Е 621	до 6
КОВБАСА	Для н/к і в/к ковбас, <u>надає готовим продуктам класичний м'ясний аромат</u>	Ароматизатор м'яса харчовий, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	1,5-2
КНОБЛАУХ	<u>Яскравий насичений свіжий аромат часнику</u> рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів, паштетів	Аромат часнику , Е 621, носії (декстроза, мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 1
НА ДРОВАХ	Вдале поєднання перцю, кумину, паприки і ароматів м'яса та диму надасть готовим напівкопченим, варено-копченим ковбасам і ковбаскам-гриль класичний смак і аромат	Спеції мелені і екстракти спецій (перець чорний, кумин, паприка), аромати (в тому числі аромат м'яса і диму, містить: молоко, селеру) , Е 621, гідролізат рослинного білка (не ГМО), носії (глюкоза, сіль, мука рисова, жир рослинний, мальтодекстрин), Е 551	до 6
НАПІВКОПЧЕНА ТАВРІЙСЬКА	<u>Пряна суміш, яка підкреслює смак м'яса, з перцем, паприкою, часником, любистком і коріандром</u> рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів.	Спеції мелені та екстракти спецій (перець чорний, паприка, часник (містить діоксид сірки), любисток, коріандр), Е 621, ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, яловичини), гідролізат соєвого білка (не ГМО), носії (мальтодекстрин, мука рисова, сіль кухонна, цукор), витяжка молочних білків, Е 551	до 6

ПЕРЕЦЬ 2S	Містить <u>екстракт натурального перцю</u> , рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса і птиці, а також для напівфабрикатів	Екстракт натурального чорного перцю , носії (цукру, сіль кухонна)	50% по відношенню до дозування меленого перцю
ПРИПРАВА ЛЮБЕРТА	Заміна традиційного глутамату натрію, альтернатива традиційним підсилювачам м'ясного смаку! Спеціальна композиція <u>натуральних ароматичних речовин, яка виконує роль підсилювача смаку</u> , основне завдання яких – підсилити смак та аромат, при цьому не містить в своєму складі глутамат натрію і надає ковбасним виробам, делікатесам із м'яса і птиці, напівфабрикатам повний, чистий, завершений смак готового продукту.	Винна кислота, гідролізат рослинного білку, мальтодекстрин. Не містить «глутамат натрію» (E 621) Термостабільний.	0,5-1
РЕТРО	Добавка рекомендована для виробництва варених ковбас, сосисок, сардельок і надання готовим продуктам, завдяки поєднанню ароматичних речовин, <u>вираженого м'ясного смаку і аромату.</u>	Підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (E 621), ароматичні речовини (смак та аромат м'яса і яловичини) , носії (мальтодекстрин, сіль кухонна), витяжка молочних білків	до 7
РУЛЬКА	Яскраво виражений смак свинини дозволяє використовувати дану спецію при виробництві м'ясних делікатесів та всіх ковбасних виробів	Ароматизатор свинини харчової , дріжджевий екстракт, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 1,7
АРОМАТ БЕКОНУ ТА ДИМУ СМОК	Яскрава композиція <u>ароматів м'яса, бекону та диму</u> надасть всім видам ковбасних виробів, шинковим продуктам в оболонках, делікатесним продуктам з м'яса та птиці, напівфабрикатам тонкий аромат і насичений смак	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, бекону і диму), спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 1-2
ЧІКЕН МАСКЕР МДМ	Добавка <u>маскує</u> <u>небажані присмаки</u> дешевої сировини, наприклад, ММО, шкурки, сої. Рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів із великою заміною м'ясної сировини.	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса та диму), E 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 2
ЯЛОВИЧИНА	Рекомендується для всіх видів ковбасних виробів, у яких необхідно <u>підкреслити або</u> <u>посилити смак та аромат яловичини</u>	Ароматизатор яловичини харчової , E 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	2-2,5

6. КОМПЛЕКСНІ ХАРЧОВІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-ФОС»

НАПІВКОПЧЕНА №1	<u>Аромат яловичини з екстрактами спецій</u> – ідеальний вибір для в/к, н/к ковбас з великою заміною <u>м'ясної сировини</u>	Спеції мелені та екстракти спецій (перець чорний, часник, паприка, коріандр, любисток), E 451) (до 11% P ₂ O ₅), гідролізат білка соєвого (не ГМО), гідролізат дріжджовий, E 621, ароматичні речовини (смак та аромат яловичини і м'яса), носії (мальтодекстрин, сіль кухонна), витяжка молочних білків , E 551	до 10
САРДЕЛІ ТОВСТУНЧИК №1	Яскрава ароматна суміш з <u>легкою нотою диму</u> <u>підкреслює смак м'яса</u> при виробництві всіх видів ковбасних виробів.	Спеції мелені та екстракти спецій (часник, коріандр, паприка, перець, імбир, мускатний горіх, духмяний перець, мацис), стабілізатори (E 451), (E 452) (до 16% P ₂ O ₅), підсилювач смаку та аромату (E 621), антиоксидант (E 301), ароматизатор диму, носії (сіль кухонна, мальтодекстрин).	до 10

Добавки виготовляються згідно
ТУ У 10.8-33381354-010:2013
«Добавки та суміші харчові
для виробництва харчових продуктів.
Технічні умови»