

# ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ З РИБИ!



(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ №46)

Шановні Клієнти та Партнери!

Пропонуємо до Вашої Уваги деякі товари нашого асортименту при виробництві продуктів з риби.

## 1. ОБСИПКИ



**Суміш спецій «Обсипка 590000»** - по ціні **197,20** грн/кг.

**Склад:** подрібнені сушені овочі та спеції (зерна гірчиці, паприка червона, морква, цибуля).

**Не містить в своєму складі глютамату натрію** і рекомендується для виробництва продуктів з риби (в т.ч. пресервів), салатів, соусів і т.д.



**Суміш спецій «7 ТРАВ»** - по ціні **440,00** грн/кг.

**Склад:** Трави (зелена цибуля, петрушка, гранульована паприка, кріп)  
**Дозування:** За смаком

**Не містить в своєму складі глютамату натрію** і рекомендується для виробництва продуктів з риби (в т.ч. пресервів), салатів, соусів і т.д.

## 2. Харчова добавка «С-ФРІШ» - по ціні **75,20** грн/кг, яка має консервуючу дію, покращує антимікробні та смакові якості готових виробів з риби та морепродуктів.



До складу добавки «С-ФРІШ» входить «ацетат натрію» (Е 262), «цитрат натрію» (Е 331), «піросульфат натрію» (Е 223) – ці компоненти мають **антиоксидантну (сприяють зниженню степені окислення жирів), а також бактеріостатичну дію (призупиняють розвиток мікрофлори, в тому числі патогенної).** Використання декількох складників в складі добавки, які мають консервуючу дію, **більш ефективно, ніж одного консерванта.** При спільному використанні вони можуть проявляти **ефект синергізму (взаємного посилення).**

Завдяки відсутності впливу на смак і прояву консервуючої дії в слабо кислому середовищі (при рН <6,5), добавку застосовують для **збільшення терміну придатності риби та морепродуктів.** Ефективність використання консервантів залежить від їх концентрації, природи і кислотності середовища.

**Склад:** регулятори кислотності («ацетат натрію» (Е 262), «цитрат натрію» (Е 331), антиоксидант «піросульфат натрію» (Е 223), сіль кухонна, рапсове масло.

**Дозування:** 10-20 г/л розсолу для обробки риби та морепродуктів або по потребі до допустимого по регламенту.

### **Харчова добавка «С-ФРІШ»:**

- значно збільшує терміни придатності і реалізації риби і морепродуктів;
- призупиняє гідроліз (розклад) білків під дією власних ферментів;
- антиокислювальна дія інгредієнтів запобігає окисленню жирів;
- бактеріостатична дія добавки призупиняє розвиток мікрофлори, в тому числі патогенної;
- ефективний антимікробний і антиоксидантний ефект при порівняно низькому дозуванні;
- проста і зручна у використанні;
- має хорошу розчинність у воді;
- добре працює з усіма видами сировини, в тому числі низькосортної;
- не понижає харчову цінність продуктів і не надає їм стороннього, небажаного присмаку і запаху,  
**зберігає оригінальний смак і аромат;**
- не вступає в хімічну реакцію з матеріалами, з яких виготовлене обладнання і тара;
- незначні економічні затрати при використанні;
- **не містить генетично модифікованих організмів.**

Для приготування розчину необхідну кількість харчової добавки «С-ФРІШ» (дозування 1-2 кг/100л води) розчинити приблизно в половині необхідного об'єму води. Після повного розчинення добавки в отриманий розчин додати решту води і добре перемішати. Рекомендується відфільтрувати розчин через слой бавовняної тканини і окунути рибу- або морепродукти. Якщо консервант розчинити в твердій воді, то розчин може бути трохи мутним, але це не впливає на його консервуючу дію.

### **3. Харчові волокна (клітковина) «ТЕФАЙБР» - високоякісний продукт, отриманий в процесі глибокої переробки генетично не модифікованих соєвих бобів.**

**Найбільш доцільно використовувати соєві волокна «ТЕФАЙБР» у використанні дефростованої риби та рибного фаршу.**



Клітковина виготовлена з обрешеної частини соєвого зерна, у своєму складі містить до 60% їстівних доброякісних харчових волокон і 20% сирого протеїну. Зберігає властивості соєвих білків, найбільш подібних за амінокислотним складом до білків м'язової тканини.

Соєва клітковина «ТЕФАЙБР», враховуючи фізіологію харчування, унікальна, оскільки містить у своєму складі **до 90% баластних речовин.** За органолептичними показниками - продукт білого кольору, **має нейтральний смак і запах**, дрібнодисперсний, **сумісний з усіма продуктами**, не вступає в реакцію з агресивним середовищем.

Соєві волокна «ТЕФАЙБР» не є харчовою добавкою і **не декларуються «Е».**

При використанні соєва клітковина «ТЕФАЙБР» не вимагає особливої технології, **швидко і стабільно зв'язує воду та жир та утримує їх.** Завдяки цим властивостям «ТЕФАЙБР» **широко використовується при виробництві напівфабрикатів.**

Клітковина «ТЕФАЙБР» вноситься **у фарш при виробництві напівфабрикатів** з метою покращення реологічних властивостей: в'язкості, формування, **запобігає осіданню жиру на формувальному обладнанні при виробництві рибних котлет та рибних рулетів.**

Клітковину «ТЕФАЙБР» вносять **у склад мокрої панірувальної суміші** при подвійній паніровці рублених напівфабрикатів, в результаті, рублені напівфабрикати після обсмаження мають хороший вигляд, хрумку скоринку, соковиті, мало вижарюються, зберігають смак та запах спецій у процесі та після термічної обробки, а також при подальшому зберіганні.

### **4. Харчова добавка «М 15 МУЛЬТІ СОЛ» - по ціні 360,00 грн/кг.**



Харчова добавка «М 15 МУЛЬТІ СОЛ» застосовується для збільшення виходу і подальшого продажу в охолодженому або замороженому вигляді напівфабрикатів з різних видів сировини, а також **як дозрівач для різних видів риби і морепродуктів.**

Після замочування в розсолі **вироби мають щільну, пружну консистенцію** і збільшується вихід мідій, оселедців, сьомги, креветок. При виробництві пресервів допускається використання маринадів, **обсипок**, що дозволяє суттєво розширити асортимент продукції.

**Склад:** регулятори кислотності («цитрат натрію» (E 331), «карбонат натрію» (E 500)), підсилювач смаку «глюконат натрію» (E 576), стабілізатор «пірофосфат натрію» (E 450) (до 10% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (E 316), декстроза.

**Дозування:** 5 кг на 100 л води.

**Харчова добавка «М 15 МУЛЬТІ СОЛ»:**

- збільшує вихід готового продукту;
- не змінює органоліптичні характеристики риби і морепродуктів;
- має нейтральний смак;
- стабілізує м'язеву тканину;
- не містить барвників;
- зберігає натуральний колір;
- стабілізує рН і регулює біохімічні процеси в сировині;
- добре розчиняється в широкому діапазоні температур;
- насичує продукти природними антиоксидантами, які подавляють небажану мікрофлору і збільшують термін придатності продукту без погіршення його смакових якостей;
- зменшує втрату маси продуктів при термічній обробці, що робить виробництво продуктів економічно вигідним виробнику;
- значно покращує властивості готових виробів при зниженні собівартості готового виробу;
- простий у використанні;
- не має негативного впливу на здоров'я людини;
- не містить генетично модифікованих організмів і алергенів.

**Приклад розрахунку собівартості оселедця для пресерви:**

Розсіл:	Кількість, кг	Ціна, грн	Сума
Добавка «М 15 МУЛЬТІ СОЛ»	5	360,0	1800
Сіль	5	4	20
Вода	100		
<b>Всього:</b>	<b>110</b>		<b>1820,0</b>
<b>Ціна 1 л розсолу</b>		<b>16,55</b>	
<b>Розрахунок економічної вигоди:</b>			
	Кількість, кг	Ціна, грн	Сума
Оселедець охолоджений	100	48	4800
Розсіл	15	16,55	248,25
<b>Вихід</b>	<b>115</b>		<b>5048,25</b>
<b>Ціна 1 кг напівфабриката</b>		<b>43,9</b>	
<b>Висновок</b>		<b>Економія на 1 кг складає 4,1 грн (48-43,9)</b>	

**ПРИМІТКА: сіль для різних видів риби розраховується по різному:**

- для розсолу для оселедця з розрахунку 5-6кг /100 л (0,05-0,06/л) води;
- для сьомги з розрахунку 12 г/кг сьомги (якщо, наприклад, сьомга 50 кг і розсіл 50 кг, то необхідно 2,4 кг солі на 100кг розсолу).

**Рекомендації по використанню:**

Змішати «М 15 МУЛЬТІ СОЛ» і сіль. В холодну воду (температура до +10-12°C) поступово додати суміш і ретельно перемішати до повного розчинення добавки. Залити розсолом риби- чи морепродукти і залишити в камері при температурі 0 +4° С дозрівати протягом доби. При необхідності процес дозрівання можна подовжити.

**Вихід готових продуктів 112-115%.**

Після дозрівання риби- і морепродукти необхідно окунути в розчин з харчовою добавкою «С-ФРІШ» (дозування 1-2кг/100л води) для продовження термінів зберігання.

**Ми застосовуємо індивідуальний підхід до запитів і потреб наших клієнтів, що дозволяє досягати найкращих результатів.**

**Шановні Клієнти,**

якщо у Вас виникнуть питання, будь ласка, **звертайтеся до представників фірми «ВТР» у Вашому регіоні** або задавайте питання в рубриці «Питання технологу» на нашому сайті [www.vtr.com.ua](http://www.vtr.com.ua). Співробітники фірми «ВТР» завжди допоможуть Вам практичною порадою та нададуть технологічну підтримку при безпосередньому виготовленні продукції на Вашому підприємстві.