



ВИРОБНИЦТВО НАПІВФАБРИКАТІВ – ОДИН З НАЙБІЛЬШ ПЕРСПЕКТИВНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, Випуск № 36)

Пропонуємо до Вашої уваги рекомендації і переваги використання тваринного білка «СканПро 1015/1» і клітковини «ТЕФАЙБР» («Тэф Про»), а також рецептури з використанням їх при виготовленні напівфабрикатів

Тваринний білок «СканПро™ 1015/1» можна ефективно використовувати при приготуванні фаршів з різних видів сировини.

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ «СканПро™ 1015/1» при виробництві напівфабрикатів:

- Стабілізує фарш на стадії формування виробів;
- Дає можливість надати виробам (котлетам, шніцелям тощо) форму обумовлену технічною документацією, вироби зберігають форму як до паніровки, так і після;
- При формуванні пельменів на апаратах - забезпечує точніше дозування фаршу;
- Після варки пельмені соковиті, ніжні;
- Підвищує вміст тваринного білка у продукті;
- Знижує собівартість.



РЕЦЕПТУРА: 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, часнику, Е 621)	0,5
СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ М'ЯСНИЙ» (підсилює смак та аромат м'яса)	0,2
Освіжувач «Фріш Прима» (склад: консервант ацетат натрію Е 262, Е 331, Е 300)	0,15
Всього котлетної маси	100

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ЗАСТОСУВАННЮ:

- економічно обґрунтована заміна до 20% м'ясної сировини при приготуванні фаршу для продажу в охолодженому або замороженому вигляді: подрібнене жиловане м'ясо (Ø10-18) завантажити в мішалку, додати білок «СканПро™ 1015/1», воду (гідратація 1:4) і перемішати до повного поглинання вологи. Потім подрібнити на волчку (Ø3-5) і відправити в реалізацію в охолодженому вигляді або заморозити;
- при приготуванні фаршу (м'ясного, рибного) для пельменів, котлет та інших січених напівфабрикатів «СканПро™ 1015/1» можна гідратувати вручну, в мішалці або кутері **холодною водою - 1:4-5**, але краще **гарячою водою (85-90 °С) - 1:6-7**. В разі гідратації гарячою водою гель попередньо охолодити до t 35-40°C і змішати з фаршем. Після змішування, фарш поставити у холодильник для стабілізації.
- При формуванні пельменів на італійському обладнанні фарш охолодити протягом 6-8 годин до t +2-0°C.

При формуванні котлет на лініях, формувальних апаратах, фарш охолодити протягом 6-8 годин до $t +6-10^{\circ}\text{C}$. **Заміна основної м'ясної сировини без зміни якості готового продукту складає 10-15 %.** При виготовленні напівфабрикатів даний білок додає готовим виробам соковитість.

Клітковина «ТЕФАЙБР» («Тэф Про») – високоякісний продукт **НОВОГО ПОКОЛІННЯ** для виготовлення продуктів **здорового харчування** та з широкими можливостями використання, який не містить індексу Е. Клітковина «ТЕФАЙБР» («Тэф Про») отримана **в процесі глибокої переробки** генетично не модифікованих соєвих бобів шляхом механічної обробки. Зв'язування води 1:5-7. Зв'язування жиру 1:5. Нейтральний за кольором, без смаку та запаху харчовий наповнювач, що містить до 60% їстівних харчових волокон та до 20% сирого протеїну.



ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ :

- швидко та стабільно зв'язує **жир** і воду та утримує їх;
- виконує **роль емульгатора, наповнювача, покращує структуру;**
- **у складі розсолів не випадає в осад**, вирішує проблему забивання системи ін'єктора жиром;
- після ін'єктування **заповнює розриви м'язової тканини**, запобігає утворенню порожнин;
- при ін'єктуванні курятини вирішує **проблему відділення бульйону при підриві шкірки;**
- **при виробництві напівфабрикатів** запобігає осіданню жиру на формувальному обладнанні.



РЕЦЕПТУРА: Фарш «Яловичий»

ТУ У 15.1-33381354-001:2006

Назва сировини, прянощів і матеріалів	Кількість, кг
Яловичина знежилowana 2 сорту (охолоджена)	85
Клітковина «ТЕФАЙБР» («Тэф Про»)	2,5
Вода питна	12,5
Освіжувач «Фріш Прима» (склад: консервант ацетат натрію Е 262, Е 331, Е 300)	0,15
Всього котлетної маси	100,15

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ЗАСТОСУВАННІ:



Клітковина «ТЕФАЙБР» («Тэф Про») вноситься **в фарш при виготовленні напівфабрикатів** з метою покращення реологічних властивостей: в'язкості, формуючості, попереджує осідання жиру на формувальному обладнанні, при виробництві котлет, пельменів, ковбасок.

«ТЕФАЙБР» («Тэф Про») **вносять до складу мокрої панірувальної суміші при подвійній паніровці** рублених напівфабрикатів, в результаті чого рублені напівфабрикати після обсмаження **мають гарний вигляд, хрустку кірочку, соковиті, мало висмажуються, зберігають смак і запах спецій у процесі та після термічної обробки, при подальшому зберіганні.**

Клітковину «ТЕФАЙБР» («Тэф Про») доцільно додавати **до начинок з сиру, для виготовлення вареників, млинців, пиріжків** і інших продуктів з метою покращення консистенції сирної маси, запобігання виділенню вологи при змішуванні з цукром, яйцями: **додати в мішалку 2% сухої клітковини та 5 частин води.**

Харчові волокна «ТЕФАЙБР» («Тэф Про») дають технологам **нові можливості зберегти** добре відомі традиційні рецептури та технології без погіршення якості кінцевого продукту, **створювати продукт нового покоління с пониженою калорійністю** і не використовувати при цьому харчових добавок, які містять речовини, що декларуються індексом «Е».

ПРИМІТКА: Звертаємо Вашу увагу на деякі добавки, які можливо Вас зацікавлять:

1) ДЛЯ ЗАМІНИ ТРАДИЦІЙНОГО ГЛУТАМАТУ НАТРІЮ (БЕЗ Е 621) – спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, яка виконує роль підсилювача смаку під назвою «ПРИПРАВА ЛЮБЕРТА»

При використанні СМОЛЛ-АРОМА «ПРИПРАВА ЛЮБЕРТА» на етикетці не вказується Е 621 (якщо глутамат натрію Е 621 не міститься в складі інших харчових добавок)

<p>Склад: спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, мальтодекстрин Термостабільний</p> <p>Рекомендації по використанню: Добавку СМОЛЛ-АРОМА «ПРИПРАВА ЛЮБЕРТА» з дозуванням 0,5-1 г/кг маси фаршу рекомендовано використовувати при виробництві всіх видів ковбасних та м'ясних виробів із:</p> <ul style="list-style-type: none">- ароматичними добавками, <u>які не містять в складі глутамат натрію</u> (по дозуванні виробника). В цьому випадку на етикетці готового продукту не вказується Е 621;- смако-ароматичними добавками, <u>які містять в складі глутамат натрію</u> (по дозуванню виробника) <p>Зверніть увагу! При використанні добавки СМОЛЛ-АРОМА «ПРИПРАВА ЛЮБЕРТА», яка виконує роль підсилювача смаку та аромату, можна зменшити рекомендоване виробником дозування смако-ароматичної, ароматичної добавки методом тестування. Дозування: 0,5-1 г/кг маси фаршу</p>	<p><u>Заміна традиційного глутамату натрію, альтернатива традиційним підсилювачам м'ясного смаку!</u></p> <p>При використанні «ПРИПРАВИ ЛЮБЕРТА» <u>може виключатись застосування традиційного глутамату натрію в рецептурі ковбасних виробів.</u></p> <p>Спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, яка виконує роль підсилювача смаку, основне завдання якої – підсилити смак та аромат, при цьому <u>не містить в своєму складі глутамат натрію</u> і надає ковбасним виробам, делікатесам із м'яса і птиці, напівфабрикатам повний, чистий, завершений смак готового продукту.</p>
--	---

2) ПОКРАЩИТЬ СМАК БУДЬ-ЯКОЇ СТРАВИ ХАРЧОВА ДОБАВКА «7 ТРАВ».

7 трав	Склад: трави (зелена цибуля, петрушка, гранульована паприка, кріп) Дозування: за смаком. Виробник: фірма «Нубасса», Німеччина.
---------------	--

Варто відзначити, що зелень має безліч корисних властивостей так як містить велику кількість різноманітних вітамінів та мікроелементів. Низькокалорійність зелених рослин здатна поліпшити обмін речовин і тим самим допоможе з легкістю позбавитися зайвих кілограмів. Компонентів та речовин, які потребує наш організм **для активної діяльності та життя у зелені набагато більше**, ніж в інших продуктах, таких як м'ясо, риба, хліб і т.д..

Корисні властивості зелені цибулі

Цибуля складається на 90% із води. Решта 10% складають харчові волокна, мінерали та вітаміни.
В 100 гр. зеленої цибулі міститься денна норма вітаміну С. Крім цього у ній є каротин, ефірні масла, вітаміни А і В, цинк, залізо, калій, магній та багато інших корисних речовин. Наявність цинку, фтору та кальцію покращує стан волосся, зубів та нігтів. Свіжу цибулю використовують для профілактики застуди, авітамінозу та для покращення травлення. Це прекрасний засіб для боротьби з анемією, запаленнями, погіршенням травлення або підвищенням кров'яного тиску. Зелена цибуля з давніх-давен вважалася також збуджуючим засобом, оскільки містить афродизіаки.

Корисні властивості зелені петрушки

Харчовий склад петрушки **є універсальним**, а її корисні властивості є комплексними і зачіпають різні аспекти здоров'я людини. Ця трава покращує склад крові, допомагає уникати анемії і атеросклерозу, підтримує еластичність кровоносних судин і захищає організм від артритів.

Корисні властивості паприки

Паприка відноситься до одного із самих щедрих джерел вітаміну С. Доречі, аскорбінова кислота при цьому зберігається і в сушеному продукті і не втрачається при приготуванні страв.
Солодкий перець – **джерело вітамінів А і Р.** Вітамін А підвищує імунітет і допомагає організмові протистояти вірусам і інфекціям, а вітамін Р суттєво укріплює стінки судин. Вітамін Р відносно новий в науці і названий на честь паприки по першій букві.

Капсаїцин, що міститься в паприці, не лише надає стравам гострий, пікантний смак, але ще і надзвичайно корисний. Це алкалоїд, який допомагає виробленню ендорфіну – гормону щастя і задоволення, що сприятливо діє на нервову систему.

Паприка — один із головних угорських спеціалітетів, без неї не обходиться самий відомий угорський паприкаш – обсмажені кусочки м'яса з сметаною, густий м'ясний суп-гуляш, приготовлений в казанку, перкельт і токаны. Але паприка **користується величезною популярністю і в східній, європейській, мексиканській, індійській, марокканській кухнях.** Пікантний і багатий смак пряності чудово підходить до помідорів, капусти, квасолі і інших овочів. Навіть звичайна ячня стане кулінарним шедевром, якщо її заправити ароматною паприкою.

Мало хто знає, що ця приправа містить більше вітаміну С, ніж цитрусові. А скільки в ній білка, ефірних масел, мінеральних речовин і каратиноїдів!

Корисні властивості зелені кропу

Кріп життєво необхідний для діабетиків та людям із підвищеним холестеринем в крові.

100 гр. кропу – це 100 мг вітаміну С і 335 мг калію. При цьому він містить багато антиоксидантів, вітамінів В, АА, РР, Е та харчових волокон, завдяки яким зменшує кількість цукру в крові, зовсім не містить холестерину. Це ефективний засіб для покращення травлення, допоможе позбутися головної болі та безсоння.

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.** Співробітники фірми «ВТР» завжди допоможуть Вам практичною порадою та нададуть технологічну підтримку при безпосередньому виготовленні продукції на Вашому підприємстві.