«НОВИНКИ ТОВАРОВ от ФИРМЫ «ВТР»

(ИНФОРМАЦИОННЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ, Выпуск № 10)



СОЕВЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА «ТЕФАЙБР»

- высококачественный продукт, полученный в процессе глубокой переработки генетически не модифицированных соевых бобов. Изготовлена из обрушеной части соевого зерна.
 - В своем составе содержит до 60% съедобных доброкачественных пищевых волокон и 20% сырого протеина.
- Соевые волокна «ТЕФАЙБР» не являются пищевой добавкой и не декларируется «Е».
- Соевая клетчатка «ТЕФАЙБР» не требует при использовании особой технологии, быстро и стабильно связывает воду и жир и удерживает их. Благодаря этим свойствам «ТЕФАЙБР» широко используется при изготовлении мясопродуктов, полуфабрикатов, хлебобулочных изделий, в функциональном питании детей и стариков, диетическом питании.
- Наиболее целесообразно использовать соевые волокна «ТЕФАЙБР» в рецептурах с большой заменой мясного сырья, на сырье с высоким содержанием влаги, мяса птицы механической обвалки, при использовании дефростированной рыбы, рыбного фарша.
- Содержание белка 20%, гидратация 1:5-7, БЖЭ 1:5:5.

ПРИМЕНЕНИЕ:



1. При изготовлении сосисок, сарделек в рецептуры добавляется клетчатка «ТЕФАЙБР» в количестве 1-3% вместо соевого изолята, чтобы предотвратить деформацию при повторном нагревании продуктов и эффект растекания, а также выделение

влаги в пакетах вакуумной упаковки. Дозировка: 1-3% - 1% в сухом виде, продукты ветчинные в оболочке - 1-3% в +влага.

3. При производстве цельномышечных изделий из мяса свинины, говядины, ПТИЦЫ клетчатка «ТЕФАЙБР» вводится рассолов состав для шприцевания. В результате готовые продукты сочные, не отделяется влага, на срезе не

видно пустот, разрывов мышц.

Дозировка: 0,5-0,8% в составе рассола



2. В производстве п/к, в/к колбас клетчатка «ТЕФАЙБР» наполнитель используется как структуры, стабильно связывает жир и предотвращает наплывы жира на поверхности оболочек при термообработке. Дозировка: в п/к, в/к колбасы 2% +влага, с/к колбасы

сухом виде.



Клетчатка «ТЕФАЙБР» рецептурах паштетов, ливерных колбас выполняет роль эмульгатора - наполнителя, улучшает структуру готового продукта, нейтрализует привкус зажиреного сырья.



5. Клетчатка «ТЕФАЙБР» вносится в фарш при изготовлении полуфабрикатов с целью улучшения реологических свойств: вязкости, формируемости, предупреждает оседание жира на формовочном оборудовании, при производстве котлет, пельменей, колбасок. Готовый продукт с использованием соевых волокон «Тефайбр» сочный, нежный, мягкий, хорошо нарезается, не затвердевает и не уменьшается в объеме. Котлеты получаются объемные, мягкие и сочные, хорошо формируются автоматах всех типов. Хорошо добавлять «ТЕФАЙБР» при панировке котлет, тогда при обжарке корочка на котлете не отпадает. Дозировка: 1-2% без воды.



6. При производстве фаршей (ММД) добавить 5% к массе фарша в сухом виде во время процесса перемешивания. «ТЕФАЙБР» Клетчатка при производстве фаршей выполняет роль эмульгатора, стабильно связывает жир и

воду, улучшает структуру готового продукта. Дозировка: фарш ММД - 5% в сухом виде, фарш из мяса птицы: 2-**3**%+ влага.



«ТЕФАЙБР» 7. Клетчатку вносят в состав мокрой панировочной смеси двойной панировке рубленых полуфабрикатов, в результате чего рубленые полуфабрикаты после обжаривания имеют йишодох вид, хрустящую корочку, сочные. мало выжариваются, сохраняют вкус

и запах специй в процессе и после термической обработки, при дальнейшем хранении. Дозировка: 0,5%.

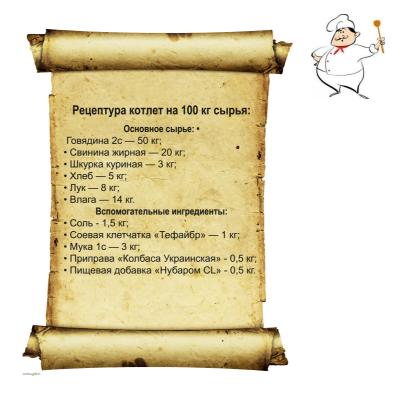


8. Клетчатку «ТЕФАЙБР» целесообразно добавлять к начинкам из творога, для изготовления вареников, блинчиков, пирожков и других продуктов, с целью улучшения консистенции творожной массы, предотвращения выделения влаги при смешивании с сахаром, яйцами. К сырной массе при перемешивании добавляют 2% сухой клетчатки и 5 частей воды. Дозировка: 2%+5 частей воды

Максимальный эффект от использования **«ТЕФАЙБР»** достигается введением продукта при интенсивном перемешивании и обязательно рекомендованном количестве воды.

Подводя итоги вышесказанному, еще раз подчеркиваем преимущества клетчатки «ТЕФАЙБР»:

- Стабильно связывает жир и воду;
- Выполняет роль эмульгатора, наполнителя, улучшителя структуры;
- В составе рассолов не выпадает в осадок, решает проблему забивания системы инъектора жиром;
- После инъектирования заполняет разрывы мышечной ткани, устраняет образование пустот;
- При инъектировании кур решает проблему отделения бульона при подрыве кожуры;
- При изготовлении полуфабрикатов предупреждает оседание жира на формовочном оборудовании.



«НУБА-КОМБИ-СУПЕРФРИШ» арт. 453000



Для сохранения свежести полуфабрикатов в охлажденном виде рекомендуем использовать «НУБА-КОМБИ-СУПЕРФРИШ» арт. 453000.

Состав: стабилизатор E 262 ацетат натрия, пищевая соль, регулятор кислотности E 330 лимонная кислота, антиокислитель E 300 аскорбиновая кислота. Дозировка: 3-5 г/кг сырья.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ:

- ✓ Для сохранения свежести мясных продуктов, выложенных на прилавок, например, специально на выходные.
- ✓ Предварительная обработка «Нуба-Комби-Суперфриш» предотвращает возникновение типичных, но нежелательных ароматов, возникающих при посоле обрабатываемого мяса.
- ✓ При изготовлении колбасок-гриль в охлажденном виде: «Нуба-Комби-Суперфриш» предотвращает образование метмиоглобина, колбаски дольше сохраняют свежесть и светлую окраску, предотвращается образование пятен от нажима.
- √ При изготовлении с/к колбас и мясных изделий: для предотвращения слизистого налета снаружи окунуть в 10-15% раствор с «Нуба-Комби-Суперфриш» или опрыскать этим раствором.
- ✓ В вакуумной упаковке: погружение в 10-15% раствор «Нуба-Комби-Суперфриш» снижает рост бактерий в свежем мясе и колбасных изделиях.

Порядок работы: нанести равномерно на поверхность мяса или растворить в небольшом количестве воды и перемешать.

Профессиональные технологи и наладчики фирмы «ВТР» всегда помогут Вам практическим советом и предоставят технологическую поддержку при непосредственном изготовлении продукции на Вашем предприятии. Более детальную информацию об ассортименте продукции Вы найдете на нашем сайте www.vtr.com.