

КОВБАСНА МОЗАЇКА ВІД «ВТР»

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, Випуск № 20, частина 1)

Шановні Клієнти!

В цьому випуску інформаційного бюлетня технологи фірми "ВТР" пропонують Вам:

рецептури ковбас з харчовою добавкою «Балик Монастирський с/к».

Харчова добавка «Балик Монастирський с/к» - це фосфатомісткий препарат, що містить каррагінан для виробництва с/к і с/в м'ясних делікатесів прискореним методом дозрівання за 3-4 дні, таких як с/к балик з ін'єктуванням на 135-150%, а також ковбасних виробів і шинкових продуктів в оболонках.

Склад: трифосфат натрію (Е 451), поліфосфат калію (Е 452) (до 30% P₂ O₅), глюкоза, мальтодекстрин, карагенан (Е 407), аскорбат натрію (Е 301), цитрат натрію (Е 331), глутамат натрію (Е 621), гідролізат соєвого білка (без ГМО).

Дозування: в сухому вигляді до 10 г/кг маси фаршу; 4,7 кг/100 кг розсолу при 135% ін'єктування; 4,8 кг/100 кг розсолу при 150% ін'єктування.

Властивості:

- активізація білків м'яса до утримування води;
- сприяє кольороутворенню і стабілізації кольору;
- збільшує вихід готового продукту;
- сприяє виробництву с/к і с/в продуктів прискореним методом;
- незначний відсоток втрат під час формування продукту;
- готовий продукт не «плаче» у вакуумній упаковці;
- простота і зручність у використанні, хороше розчинення препарату;
- забезпечує стабільну якість і вихід готового продукту.



Рецептура 1: ковбаса с/к швидкого дозрівання "Карпатська" 1 с

ТУ У 15.1-33381354-004:2007

Можливі назви: Королівська, Фует, Люкс

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість
Основна сировина	
Свинина напівжирна охолоджена 80/20	100
Всього сировини	100
Допоміжні	
Нітрит натрію	0,010
Сіль харчова	2,5
Харчова добавка "Балик Монастирський с/к"	2
Приправа "Хлопська"	0,9
Приправа "Аромат шинки"	0,2
Волога	20
Всього маса фаршу	
Оболонка	Фіброзна оболонка калібр 50



Технологічний процес (опис):

Подрібнену сировину завантажити в мішалку, додати всі інгредієнти згідно рецептури, а також сіль і нітрит натрію та ретельно перемішати протягом 3-6 хв. Готовий фарш наповнити в оболонку. Температура фаршу повинна складати + 4- + 80С. Потім вироби направити в камеру термообробки.

Термообробка (за прискореним методом):

1. Осадка при температурі в камері не вище 12° С - 2 доби.
2. Осадка: температура в камері 50° С волога 60% до температури в центрі батона 20° С.
3. Сушка 1: температура в камері 55° С волога 40% - 20 хв.
4. Обжарка: температура в камері 60° С - до температури в центрі батона 40° С.
5. Сушка 2: температура в камері 60° С - 5 хв.
6. Копчення: температура в камері 65° С - 15 хв.
7. Сушка 2: (продихання) - 3 хв.
8. Копчення: температура в камері 65° С - 15 хв (до бажаного кольору).
9. Обжарка: температура в камері 70° С до температури в центрі батона 62° С.

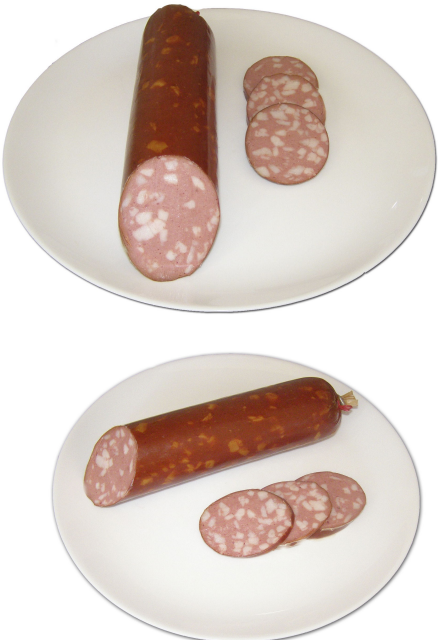
Рецептура 2: в/к ковбаса "Ретро" 1с

ТУ У 15.1-33381354-004:2007

Можливі назви: Губернська, Барська, Королівська, Подільська

Сподіваємось, що дана рецептура викличе інтерес у підприємств, що випускають продукцію високої якості в середньому ціновому сегменті. Продукт має структуру та смак Московської ковбаси.

Звертаємо Вашу увагу, що основна сировина - філе куряче, але при цьому, ковбаса має достойний зовнішній вигляд і смак. У рецептурі був використаний натуральний барвник "Флебулін", який надав кольору яловичини готовому продукту.

Назва сировини та матеріалів	Кількість, кг		
Основна сировина			
Філе куряче Ø 3 мм	65		
Емульсія шкіри свині	7		
Сало (кубик)	28		
Всього сировини			100
Допоміжні інгредієнти			
Сіль кухонна	2,5		
Харчова добавка "Консервант 25"	0,07		
Харчова добавка «Балик Монастирський с/к»	1,7		
Харчова добавка "Приправа Московська"	0,7		
Харчова добавка «Нубассін-Рекорд»	0,4		
Харчова добавка «Мускателло ДСТУ»	0,1		
Харчова добавка «Фумал П»	0,1		
Комплексна харчова добавка "Флебулін"	0,2		
Натуральний барвник "Ферментований рис 1500"	0,1		
Волога	20		
Всього маса фаршу			125,87
Оболонка	Фіброзна оболонка Ø 45		

Технологічний процес: розкутерувати куряче філе, емульсією шкіри та додати воду. Потім додати харчову добавку "Консервант 25», барвники, сіль, харчову добавку «Балик Монастирський с/к», харчову добавку «Нубассін-Рекорд», «Приправу Московську», «Мускателло ДСТУ», «Фумал П». В режимі перемішування додати сало (кубик), добре перемішати, відправити на формування та осадку.

Термообробка:

1. Осадка при температурі в камері 2-4° С - 1 добу.
2. Осадка: температура в камері 50° С волога 60% до температури в центрі батона 20° С.
3. Сушка 1: температура в камері 55° С волога 40% - 20 хв.
4. Обжарка: температура в камері 60° С - до температури в центрі батона 40° С.
5. Сушка 2: температура в камері 60° С - 5 хв.
6. Копчення: температура в камері 65° С - 15 хв (до бажаного кольору).
7. Варка: температура в камері 72-74° С волога 99% до температури в центрі батона 68-69° С.
8. Охолодження (провітрювання) - 2 хв.

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.

Смак та якість представлених ковбас не залишать байдужим жодного Вашої покупця!

