

ПІДСУМКИ СЕМІНАРУ

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, випуск №23)

Шановні Клієнти!

Останній місяць весни запам'ятався в історії компанії «ВТР» важливою, давно омріяною подією – ми провели семінар в Головному офісі фірми - у місті Луцьку. Оцінити результати нашої багаторічної праці та поділитися власним досвідом до нас приїхали представники більш ніж із 40 м'ясопереробних підприємств різних регіонів України. Підсумовуючи результати дегустацій, ми врахували думку кожного учасника, і сьогодні готові представити Вам харчові добавки та аромати, які отримали найвищі оцінки.



Одноголосно «На відмінно» були оцінені ковбаски-гриль!
Для їх виготовлення наші технологи використали **НОВИНКУ – колагенову їстівну безбарвну оболонку для гриля тип «ФАЙН-АФФ»**. Оболонка **«ФАЙН-АФФ»** поєднала в собі можливості оболонок ФАЙН (для тих, що проходять попередню термообробку) та ПРЕМІУМ-ФРЕШ (для виробництва сирих ковбасок-гриль). Ковбаски в оболонці ФАЙН-АФФ можна реалізовувати як в охоложеному, так і в замороженому вигляді. Після дефростації продукт має гарний зовнішній вигляд, оболонка не тріскає.
Зверніть увагу: оболонка тип «ФАЙН-АФФ» є вигідною альтернативою для заміни баранячої черевки. Цінова політика даних оболонок однакова, але при використанні ФАЙН-АФФ:

- збільшується виробництво та відсутні відходи при наповненні;
- хороший, м'який укус та їстівність;
- ефективне наповнення без попередньої підготовки (без замочування);
- стабільність калібру, що гарантує стандартний розмір та вагу виробу;
- оптимальне поглинання та димопроникність;
- відмінна міцність при наповненні на високошвидкісних автоматичних та напівавтоматичних перекутчиках.

Більш детальну інформацію про **НОВУ колагенову оболонку тип «ФАЙН-АФФ»** Ви можете знайти на нашому сайті www.vtr.com.ua.

Проте, на одній новинці ми не зупинилися, і вирішили представити нашим гостям ще й **нову приправу «3 черемшою»**. З гордістю заявляємо: включення черемші усіх подивувало надзвичайно приємним смаком, ненав'язливим та тонким ароматом.

Ми впевнені, що Ви теж не залишитесь байдужими, коли спробуєте ковбаски-гриль!

Рецептури ковбасок-гриль «Грильки» та «Баварські» (ТУ У 15.1-33381354-002:2006 Напівфабрикати охолоджені та заморожені)

Назва сировини, прянощів і матеріалів	«Грильки»	«Баварські»
Основна сировина		
Свинина напівжирна 70/30 Ø 10 мм	65	
ММД	20	
Шкіра куряча	15	
Всього сировини	100	
Допоміжні інгредієнти		
Сіль кухонна	2,1	
Харчова добавка «Консервант 25» (замість нітриту натрія)	0,05	
Функціональна суміш «ПЕКЛОС ППК 40» (суміш тваринних білків)	1,5	
Волога	15	
Приправа «Ковбаса Краківська»	0,7	
Харчова добавка «7 трав»	0,3	
Приправа «3 черемшею»		0,8
Всього маса фаршу	119,65	
Колагенова оболонка для ковбасок-гриль ФАЙН-АФФ Ø 22 безбарвна		





Вже відома технологам багатьох підприємств, харчова добавка фірми «Фляйш Манншафт»

«БАЛИК МОНАСТИРСЬКИЙ С/К» - вразила своєю унікальністю усіх учасників семінару.

Склад: регулятори кислотності Е 451, Е 452 (до 30% Р2 О5), Е 331, глюкоза, мальтодекстрин, стабілізатор Е 407, антиокислювач Е 301, підсилювач смаку та аромату Е 621, гідролізат соєвого білка (без ГМО).

В напівкопчених ковбасах 1 кг добавки «БАЛИК МОНАСТИРСЬКИЙ С/К» зв'язує 10-12 літрів води, при цьому не потрібно використовувати інші сипучі вологоутримуючі агенти.

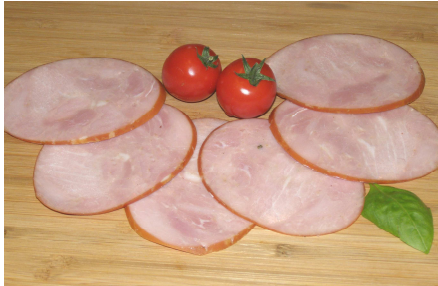
В результаті використання даної добавки в напівкопчених ковбасах Ви отримаєте:

- щільну консистенцію виробу;
- насичений м'ясний колір без додаткового підфарбовування;
- рівний, глянцекий, однорідний зріз;
- стабільний вихід та якість готового продукту.

Використовуючи **«Балик Монастирський с/к»**, Ви отримаєте прекрасний вигляд продукту!

Пропонуємо спробувати і Вам - Ковбаса напівкопчена «Карпатська» 1с
(ТУ У 15.1-20146604-002:2003 Ковбаси напівкопчені та смажені)

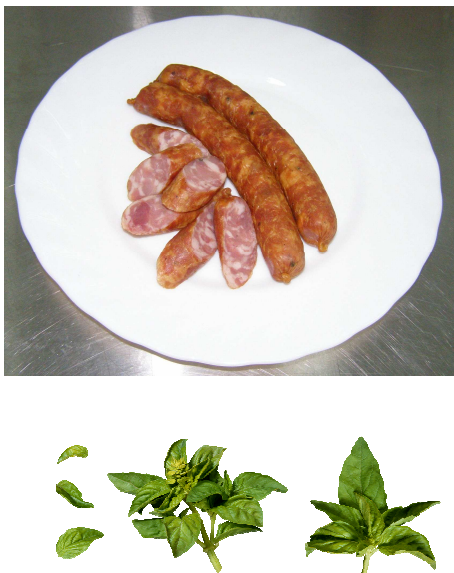
Назва сировини, прянощів і матеріалів	кг
Основна сировина	
Свинина нежирна 80/20 (на шнек)	100
Всього сировини	100
Допоміжні інгредієнти	
Сіль кухонна	2,5
Харчова добавка «Консервант 25»	0,07
Харчова добавка «Балик Монастирський с/к»	2
Харчова добавка «Нубаром CL»	0,4
Приправа «Хлопська»	0,9
Приправа «Аромат шинки»	0,2
Волога	20
Всього маса фаршу	126,07
Оболонка	фіброуз Ø45
Втрати на т/о	20%
Вихід	100,8



ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: добавка **«БАЛИК МОНАСТИРСЬКИЙ С/К»** дає можливість навіть невеликому підприємству **виготовляти ковбаси та ковбаски прискореним методом дозрівання (2-3 дні)** згідно ТУ У 15.1-33381354-006:2007 Продукти зі свинини, яловичини, конини, птиці сирокочені та сиров'ялені, ковбаси та ковбаски сирокочені та сиров'ялені та снеки з них.

Рецептура «Ковбаски сирокочені «Баварські» 1 с» (ТУ У 15.1-33381354-006:2007) .

Харчова добавка «Ровурст Балкан», що входить до даної рецептури, надає ковбасним виробам виражений пряний, свіжий середземноморський смак та аромат. Смачного!

Назва сировини, прянощів і матеріалів	кг	
Основна сировина		
Свинина напівжирна 80/20 Ø 10 мм	50	
Свинина напівжирна 50/50 Ø 5 мм	20	
М'ясо бедра 5 мм	30	
Всього сировини	100	
Допоміжні інгредієнти		
Сіль кухонна	2,1	
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05	
Харчова добавка «Балик Монастирський с/к»	1,5	
Харчова добавка «Ровурст Балкан»	1,4	
Волога	15	
Всього маса фаршу	120,05	
Оболонка	СМАРТ Ø 20 СЕЛЕКТ Ø 19	
Втрати на т/о	17%	
Вихід	99,6	

ВАЖЛИВО: добавка «Балик Монастирський с/к» прекрасно зарекомендувала себе у приготуванні шашликів!

НОВИНКА: 1 кг добавки зв'язує 20 літрів води!

Застосувавши «Балик Монастирський с/к», Ви отримаєте ідеальний вигляд та м'який укус продукту, а соковитий і ніжний смак м'яса зберігається навіть на наступний день після приготування.

Рецептура «Шашлик по-київськи» (ТУ У 15.1-33381354-005 : 2007 Напівфабрикати м'ясні в маринадах охолоджені, заморожені за кулінарним призначенням) запропонована на дегустації під час семінару, була оцінена **найвищими балами**.

Назва сировини, прянощів і матеріалів	кг
Основна сировина	
Шийна частина свиняча	100
Всього сировини	100
Допоміжні інгредієнти	
Сіль кухонна	0,25
Харчова добавка «Балик Монастирський с/к»	1,2
Харчова добавка «Квіксфот Бразіл Пеппер CL»	5
Вода	20
Всього маса фаршу	126,45



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.

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

