

ПІДСУМКИ СЕМІНАРУ

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, випуск №24)

Шановні Клієнти!

Ми продовжуємо аналізувати та обговорювати підсумки семінару, проведеного в Головному офісі компанії «ВТР» - в місті Луцьку. Неоцінним досвідом, який ми отримали в результаті проведеного заходу, із задоволенням хочемо поділитися з Вами. Тому представляємо Вашій увазі рецептури, які були схвалені учасниками нашого семінару.

Сосиски завжди користуються популярністю у дорослих та малюків! Улюблений продукт смакуватиме ще краще, якщо у їх виробництві Ви застосуєте **смакові добавки фірми «ВТР»**.

Зокрема, на семінарі позитивно були відзначені **комплексні добавки СМОЛЛ-ФОС:**

- **«СОСИСКИ ФІРМОВІ №1»** - ароматна суміш з легкою нотою перцю та мускату,

- **«САРДЕЛІ УПЛІТАЙКИ»** - пряна суміш з нотою духмяного перцю та часнику!

Пропонуємо Вам спробувати **Сосиски: «Ласуня» 1 с та «Уплітайки» 1 с**

(ТУ У 15.1-00419880-049-2003 Вироби ковбасні варені)

Назва сировини, прянощів і матеріалів	«Ласуня»	«Уплітайки»
Основна сировина		
Філе курки Ø 3 мм	45	
Сало, обрізки сала, свинина жирна Ø 3 мм	35	
Гель зі «СканПро Т 90/100» (1:12)	15	
Сухе молоко	5	
Всього сировини	100	
Допоміжні інгредієнти		
Сіль кухонна	2,3	
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05	
Добавка харчова «Промулін Б16 Фляйш»	1,5	
Тваринний білок «СканПро Т 90/100»	1,0	
«СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОПН№1»	0,03	
СМОЛЛ-ФОС «СОСИСКИ ФІРМОВІ №1»	1,8	
СМОЛЛ-ФОС «САРДЕЛІ УПЛІТАЙКИ»		1,8
Волога	40	
Всього маса фаршу	146,68	
Оболонка	МІНІСМОК Ø22	СМАРТ Ø20
Втрати на т/о	3%	8%
Вихід	143,7	134,9



Комплексна харчова добавка «СМОЛЛ-ФОС «СОСИСКИ ФІРМОВІ №1»»

Склад: стабілізатор Е 450, екстракти спецій (чорний перець, мускатний горіх, духмяний перець), Е 300, Е 316, Е 621, ароматизатори м'яса та яловичини, носії (декстроза, мальтодекстрин, сіль кухонна).

Дозування: до 12 г на 100 кг маси фаршу.

Комплексна харчова добавка «СМОЛЛ-ФОС «САРДЕЛІ УПЛІТАЙКИ»»

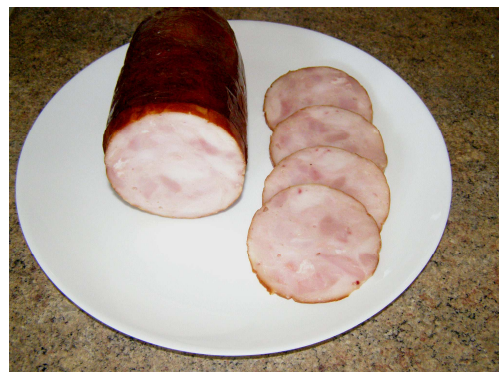
Склад: стабілізатори Е 450, Е 452 (до 19% Р₂О₅), регулятор кислотності Е 451, мелені спеції та екстракти спецій (часник, мускатний горіх, перець чорний, духмяний перець, любисток), гідролізат білка (гідролізат білка соєвого (не ГМО), гідролізат дріжджовий), підсилювач смаку та аромату Е 621, глюкоза, носії (декстроза, мальтодекстрин, сіль кухонна), антиокислювач Е 300, барвники Е 150d, Е 120, згущувач Е 417, антизлежувач Е 551.

Дозування: до 12 г на 100 кг маси фаршу.



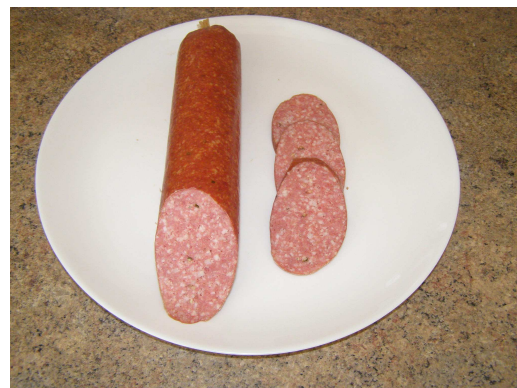
За результатами обробки дегустаційних листів високі оцінки отримала **НОВИНКА!**
Ароматична добавка СМОЛЛ-АРОМА «БІРШИНКЕН» прекрасно зарекомендувала себе у виробках із м'яса птиці. Пропонуємо оцінити її ніжний, солодкуватий смак, спробувавши
Рулет з м'яса птиці: «Софіївський» 1 с (ТУ У 15.1-33381354-007:2012 Продукти із свинини, яловичини, конини та птиці варені, копчено-варені, варено-запечені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені та сиров'ялені)

Назва сировини, прянощів і матеріалів	кг
Основна сировина	
Філе курки (на шнек)	50
М'ясо бедра без шкіри (на шнек)	35
Шкіра куряча Ø 3 мм	15
Всього сировини	100
Допоміжні інгредієнти	
Сіль кухонна	2,5
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05
Технологічна добавка «СМОЛЛ-СОЛ 50»	1,5
Соева клітковина «Тефайбр»	2
Крохмаль	3
СМОЛЛ-АРОМА «БІРШИНКЕН» (Склад: екстракти спецій (чорний перець, паприка, часник), гідролізат білка (гідролізат соєвого білка (без ГМО), гідролізат дріжджовий), мальтодекстрин, Е 621. Дозування: до 6 г на кг маси фаршу)	0,9
Волога	40
Всього маса фаршу	149,95
Оболонка – целофановий рукав	



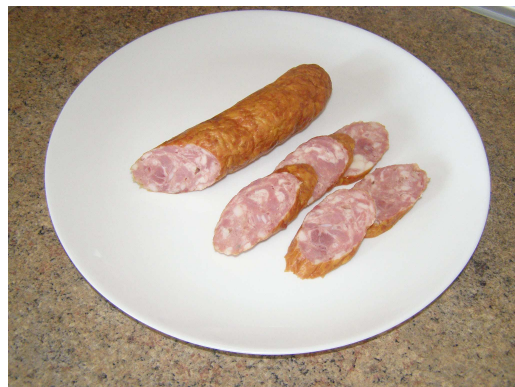
Аби ковбаси типу «саламі» мали яскраво-виражений пікантний смак та легкий аромат диму, пропонуємо Вам скористатися добавкою, що містить у своєму складі ГДЛ – **СМОЛЛ-ГЛ «САЛЯМІ ФОРВАРД»**. Саме завдяки цій добавці рецептура **Ковбаса напівкопчена: «Саламі Фуршетна» 1 с** (ТУ У 15.1-20146604-002:2003 Ковбаси напівкопчені та смажені) отримала схвальні відгуки технологів.

Назва сировини, прянощів і матеріалів	кг
Основна сировина	
М'ясо бедра	25
Свинина напівжирна 80/20	30
Емульсія шкіри	15
Сало хребтове (кутер)	30
Всього сировини	100
Допоміжні інгредієнти	
Сіль кухонна	2,2
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05
Добавка харчова «Промулін Б 16 Фляйш»	1,5
Соева клітковина «Тефайбр»	1,5
СМОЛЛ-ГЛ «САЛЯМІ ФОРВАРД» (Склад: мелені спеції та екстракти спецій (чорний перець, зелений перець, паприка, коріандр), регулятор кислотності Е 575, гідролізат білка соєвого (без ГМО), ароматичні речовини (смак та аромат свинини, бекону, любистку, коптільного диму), екстракт приправи (селера), підсилювач смаку та аромату Е 621, екстракт дріжджовий, носії (мальтодекстрин, глюкоза, декстроза, сіль кухонна). Дозування: до 13 г на 100 кг маси фаршу)	1,5
«Ферментований рис 1500»	0,125
Барвник «Колор»	0,015
Волога	7
Оболонка	фіброуз Ø47



Ковбаса напівкопчена: «Піддавельська» 1 с ТУ У 15.1-20146604-002:2003 – порадує Вас справжнім домашнім смаком, а вдало збалансоване поєднання спецій задовольнить найвибагливішого гурмана! В даній рецептурі рекомендуємо звернути увагу на харчову технологічну добавку «СМОЛЛ-СОЛ 50», яка використовується виключно для уводнення сировини при виробництві напівкопчених ковбас та шинок в оболонках, утворює щільну, еластичну структуру в готовому продукті і хороший вигляд у розрізі.

Назва сировини, прянощів і матеріалів	кг
Основна сировина	
Свинина напівжирна 80/20 Ø18-20 мм	40
Свинина напівжирна 50/50 Ø 10 мм	50
Емульсія шкіри	10
Всього сировини	100
Допоміжні інгредієнти	
Сіль кухонна	2,4
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05
Технологічна добавка «СМОЛЛ-СОЛ 50»	1,8
Соева клітковина «Тефайбр»	2
Крохмаль	3
СМОЛЛ-АРОМА «РОСИНКА ЛЮКС»	1,8
СМОЛЛ-АРОМА «ГУРМАН КЛАСІК»	0,3
Волога	50
Всього маса фаршу	161,35
Оболонка	черева
Втрати на т/о	12%
Вихід	142



Склад технологічної добавки «СМОЛЛ-СОЛ 50»: регулятор кислотності «три фосфат натрію» (Е 451 (і)) (до 31% P_2O_5), мальтодекстрин, молочний білок (містить лактозу), антиокислювач «ізоаскорбат натрію» (Е 316), барвник «кармін» (Е 120).
Дозування: 3-3,5 кг/100 л розсолу. Максимальна кількість розсолу в рецептурі – 50 л.

Склад СМОЛЛ-АРОМА «РОСИНКА ЛЮКС»: мелені спеції та екстракти спецій (часник, цибуля, чорний перець), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (Е 621), глюкоза, носії (мальтодекстрин, декстроза, сіль кухонна), антизлежувач «диоксид кремнію» (Е 551), консервант «диоксид сірки» (Е 220). **Дозування:** до 12 г/кг маси фаршу.

Склад СМОЛЛ-АРОМА «ГУРМАН КЛАСІК»: ароматичні речовини (смак та аромат свинини, бекону, любистку, коптільного диму), екстракт приправи (селера), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (Е 621), екстракт дріжджовий, носії (глюкоза, мальтодекстрин, декстроза, сіль кухонна). **Дозування:** 0,4-0,7 кг/100 л розсолу або 2-6 г/кг готового продукту.

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.

