

КРАЩІ РЕЦЕПТУРИ ВИСТАВКИ "ІНПРОДМАШ та УПАКОВКА'17":

АНАЛІЗ ДЕГУСТАЦІЙНИХ ЛИСТІВ

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, Випуск № 33)

Шановні Клієнти!

Цього року на виставці «ІНПРОДМАШ та УПАКОВКА'17» фірма «ВТР» представила свої **найкращі напрацювання в сфері харчових технологій**, і, в цьому випуску, ми пропонуємо **рецептури**, які показали найвищу зацікавленість українського споживача **в результаті аналізу дегустаційних листів**

І МІСЦЕ

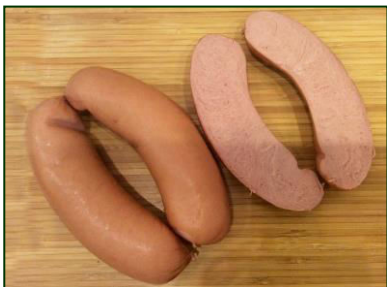
Рецептура 162 а
Сардельки
«Соковиті» 1с
ТУ У 15.1-00419880-
049:2003

Основна сировина, кг

Філе куряче Ø3 мм -15
Свинина напівж. 70/30 Ø 3мм - 20
Сало, свинина жирна, обрізки сала – 10
Добавка білкова стабілізуюча
«СМОЛЛ-ПРО № 2» – 1
Вода на гідратацію «СМОЛЛ-ПРО № 2» – 20
ММД – 19
Емульсія шкіри – 15
Всього – 100

Допоміжні матеріали, кг

Сіль кухонна - 2,2
Харчова добавка «Консервант 25» - 0,05
Функц. суміш «ПЕКЛОС ППК 40» - 1,6
Добавка технологічна «СМОЛЛ-ТГ 80» - 0,15
Харчова добавка «Мільхвюрстхен Стандарт» - 1,2
СМОЛЛ-АРОМА «ДО СНІДАНКУ» - 0,2
«СМОЛЛ-КОЛОП № 3» - 0,08
Волога – 35
Оболонка - Рондо RQ Ø40; Вихід -129%



Рецептура 90
Домашня на
дровах 1с
ТУ У 15.1-20146604-
002:2003

Основна сировина, кг

Свинина напівжирна 80/20 Ø25 мм – 85
ММД – 15
Всього - 100

Допоміжні матеріали, кг

Сіль кухонна - 2,0
Харчова добавка "Консервант 25"- 0,05
Функціональна суміш «Пеклос ППК 40» - 1,6
Харчова добавка "Вюрстхен Тойфлі" - 2,2
СМОЛЛ-АРОМА «КНОБЛАУХ» - 0,1
Волога – 15
Оболонка - черева
Вихід - 106,4



Рецептура 163
Паштет в/с
«Французький»
ТУ У 15.1-33381354-
003:2007

Основна сировина, кг

Печінка (сира) - 28
Обрізки сала (бланшовані) - 62
Шкіра свиняча (варена) - 10
Всього - 100

Допоміжні матеріали, кг

Сіль кухонна - 3,5
Харчова добавка «Консервант 25» - 0,06
Тваринний білок «СканПро Т 95» - 3
Мука пшенична (в/с або 1 с) - 9,5
Добавка харчова «Емулін» - 2,6
Цукор - 0,34
Приправа «Паштет Селянський» - 2
Бульйон - 82
Оболонка – поліамідна
Вихід - 199



Рецептура 164
Паштет в/с
«По-домашньому»
ТУ 15.1-33381354-
003:2007

Основна сировина, кг

Печінка (сира) – 20
Жир-сирець, обрізки сала (бланш) – 30
Шкіра свиняча (варена) - 25
Цибуля (сира) - 7
Морква (варена) - 7
Булка - 11
Всього - 100

Допоміжні матеріали, кг

Сіль кухонна - 2,0
Харчова добавка «Консервант 25» - 0,02
Добавка харчова «Емулін» - 2
Цукор - 0,3
Приправа «Паштет Селянський» - 0,8
Приправа «Ковбаса Українська» - 0,3
Бульйон - 40
Оболонка – поліамідна
Вихід – 142,5

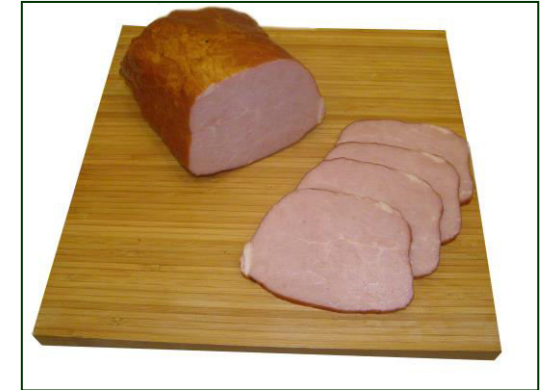


Відзнаку професіоналів в категорії «СМАК, ВИГЛЯД, ВИХІД» здобули **КОПЧЕНОСТІ !!!**

РЕЦЕПТУРА № 109

Продукти варено-копченні ТУ У 15.1-33381354-007:2012

№ 109 а ГРУДИНКА ПЕКЛОС ППК 80Н		№ 109 б ШИНКА, БАЛИК, ЛОПАТКА на «ШИНКА ФКБ 100»			
Рецептура розсолу		Рецептура розсолу			
Ін'єктування для грудинки на 160%		Ін'єктування на 170-220%			
Комплексний шприцювальний препарат "ПЕКЛОС ППК 80 Н"	6 кг	Шинка ФКБ 100	6,5 кг		
Харчова добавка "Консервант 25"	0,168 кг	Сіль кухонна	3,5 кг		
Приправа "Шинка Штудгардська"	0,5 кг	Харчова добавка "Консервант 25"	0,168 кг		
Сіль кухонна	4,2 кг	Вода/лід (до 15%)	89,832 кг		
Вода/лід (до 15%)	89,132 кг	Всього розсолу:	100 кг		
Всього розсолу:	100 кг				
	Грудинка		Балик	Шинка	Лопатка
Процент ін'єктування	160%	Процент ін'єктування	170%	200%	220%
Вихід	124%	Вихід	155%	154%	155%



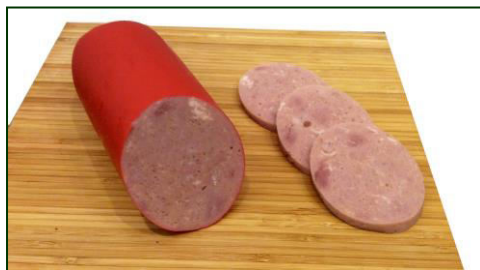
Згідно аналізу дегустаційних листів **II МІСЦЕ** посіли:

Рецептура 78
Продукт в оболонці: Шинка «Київська» 1 с
 ТУ У 15.1-33381354-007:2012

Основна сировина, кг
 Свиняча лопатка (шрот) - 100
Всього - 100

Допоміжні матеріали, кг
 Емульсія шкіри - 20
 Крохмаль картопляний - 4
 СМОЛЛ-АРОМА «БІРШИНКЕН» - 1,2
 Приправа «Ковбаса Українська» - 0,4
 Стабілізатор «СМОЛЛ-СТАБ 80» - 0,3
 Харчова добавка «Нубаром CL» - 0,4

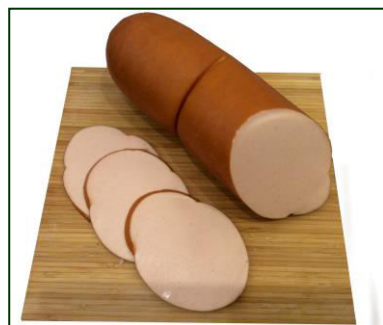
Розсіл:
 Сіль кухонна - 3,4
 Харчова добавка «Консервант 25» - 0,114
 ПЕКЛОС ППК 80 - 5
 Волога - 67
Оболонка - поліамідна
Вихід - 197,8



Рецептура 100 в
Ковбаса варена «Бутербродна» 2 с
 ТУ У 15.1-00419880-049:2003

Основна сировина, кг
 Філе курки Ø 3 мм – 35
 Сало, обрізки сала Ø 3 мм – 20
 Добавка білкова стабілізуюча «СМОЛЛ-ПРО № 1» – 0,75
 Вода на гідратацію «СМОЛЛ-ПРО № 1» - 14,25
 ММД – 15 кг
 Емульсія шкіри – 15 кг
Всього - 100

Допоміжні матеріали, кг
 Сіль кухонна - 2,3
 Харчова добавка «Консервант 25» - 0,05
 Стабілізатор «СМОЛЛ-СТАБ 80» - 0,4
 Добавка харчова «Емулін» - 1
 Харчова добавка «Мільхвюрстхен Стандарт» - 1,4
 Аромат «Молоко і вершки» - 0,03
 «СМОЛЛ-КОЛОП № 3» - 0,1
 Волога - 40
Оболонка - поліамідна
Вихід - 142,4

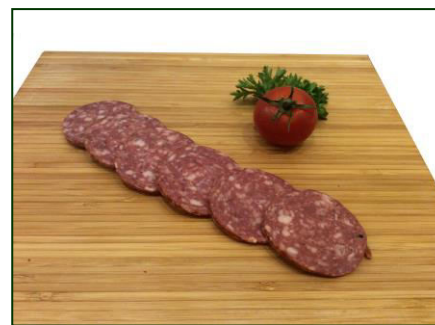


Рецептура 137
Ковбаса н/к Салямі «Імператорська» 1с
 ТУ У 15.1-33381354-004:2007

Основна сировина, кг
 Яловичина 2 с (мор.) - 70
 Сало (мор.) - 30
Всього - 100

Допоміжні матеріали, кг
 Сіль кухонна - 2,3
 Харчова добавка «Консервант 25» - 0,05
 Харчова добавка «Балик Монастирський с/к» - 1,7
 Харчова добавка «Нубаром CL» - 0,5
 Крохмаль картопляний - 2
 «Ферментований рис 1500» - 0,1

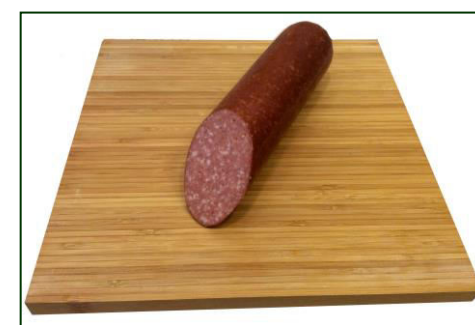
Харчова добавка «Ровурст Преміум» - 1,2	А	Б
СМОЛЛ-АРОМА «САЛЯМІ ЄВРОПЕЙСЬКА» - 0,12		
СМОЛЛ-ФОС «САЛЯМІ ВІКТОРІЯ» - 20		- 1,2
Волога - 20		- 20
Оболонка - фіброуз		
Вихід -	117,7	117,6



Рецептура 47
Виріб м'ясом. н/к «До сніданку» 1 с
 ТУ У 15.1-33381354-009:2011

Основна сировина, кг
 ММД - 60
 Емульсія шкіри - 15
 Сало (мор.) - 25
Всього - 100

Допоміжні матеріали, кг
 Сіль кухонна – 2,1
 Харчова добавка «Консервант 25» - 0,05
 Функціональна суміш «ПЕКЛОС ППК 40» - 1,4
 Добавка харчова «Емулін» - 2
 Крупа манна - 3
 Приправа «Ірландська» - 0,9
 «СМОЛЛ-КОЛОП № 4» - 0,2
 Волога - 5
Оболонка - фіброуз
Вихід – 105,6



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.