

# ВЕСНЯНИЙ КАЛЕЙДОСКОП від "ВТР"

(ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, Випуск № 19)



У зв'язку зі значним підвищенням вартості соєвого ізоляту пропонуємо Вам для використання ПРОДУКТ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА фірми "ВТР": суміш молочну суху «ЕМУЛІН».

**"ЕМУЛІН" - якісна альтернатива соєвому ізоляту!**

- !!! Вартість "Емуліну" в 2 рази нижча ніж вартість соєвого ізоляту
- !!! Ефективно зв'язує воду та жир
- !!! Добавка не містить ГМО-ПРОДУКТІВ
- !!! Має приємний смак

Вартість 1 кг «Емуліну»	Вартість 1 кг соєвого ізоляту
46,00 грн	96,00 грн
При цьому 1 кг «Емуліну» замінює 1 кг соєвого ізоляту в рецептурі, але не більше 3% в сухому вигляді до маси фаршу. Зверніть увагу, що «Емулін» не застосовується для виробництва гранул.	

«Емулін» використовується для виробництва сосисок, сардельок, варених, напівкопчених, варено-копчених, ліверних ковбас, паштетів та напівфабрикатів у якості ефективного емульгатора (застосовується для продуктів з великим вмістом жиру, коли необхідне якісне емульгування та збільшення виходу), стабілізатора технологічних властивостей м'ясних систем, для роботи з проблемною сировиною, має молочний смак, можна застосовувати для заміни сухого молока.

**Склад:** крохмаль картопляний, «гуарова камедь» (Е 412), суміш молочних білків, «триполіфосфат натрію» (Е 451), сіль кухонна (до 1%). **Дозування:** 10-30 г/кг готового фаршу. Ступінь зв'язування води: 1:6-7. Ступінь зв'язування жиру: 1:5. Заміна сухого молока: 1:2-3.

#### **Властивості емульгатора-стабілізатора «Емулін»:**

- має відмінні зв'язуючі властивості;
- запобігає утворенню бульйонно-жирових підтікань, ефективний емульгатор (застосовується для продуктів з великою кількістю жиру, коли необхідне якісне емульгування жиру та збільшення виходу);
- забезпечує стабільність м'ясних емульсій незалежно від якості вихідної сировини;
- добре розчиняється, запобігаючи утворенню крупінок, що забезпечує однорідну консистенцію продукту;
- дуже добре поєднується з рослинними та тваринними білками;
- добре поєднується зі смако-ароматичними добавками та спеціями;
- має молочний смак, підходить для заміни в рецептурах сухого молока.

**НОВИНКА! 2 НОВИХ КОЛЬОРИ ПОЛІАМІДНОЇ ДИМОПРОНИКНОЇ ОБОЛОНКИ "МІНІСМОК"**



Сосиска зверху – колір **ТРАНСБРАУН Ø 22**, сосиска знизу – колір **ТРАНСОРАНЖ Ø 22**

Кольорова гамма поліамідної сосисочної димопроникної оболонки «МІНІСМОК» поповнилася двома новими кольорами: **ТРАНСБРАУН** і **ТРАНСОРАНЖ** в калібрах **22 мм** і **24 мм**, калібр **19 мм** (під замовлення).

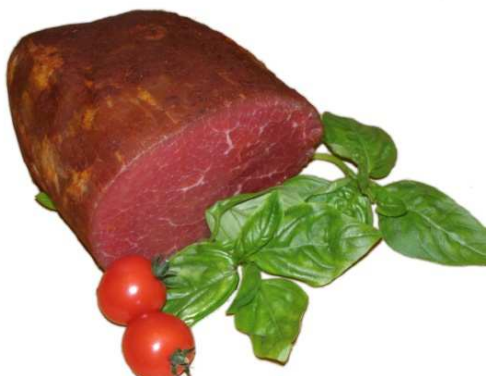
Оболонка «МІНІСМОК» в нових кольорах характеризується:

- відсутністю перламутрового ефекту на поверхні виробу;
- глянцевою прозорою поверхнею, що імітує целюлозну оболонку.

Також інформуємо Вас, що в асортимент додано димопроникну оболонку «МІНІСМОК» калібр **32** **лайт-браун ТСЕ**, яка ідеально підходить для випуску сардельок, н/к ковбасок і т.д., як з використанням перекрутки, так і в'язальної машини.

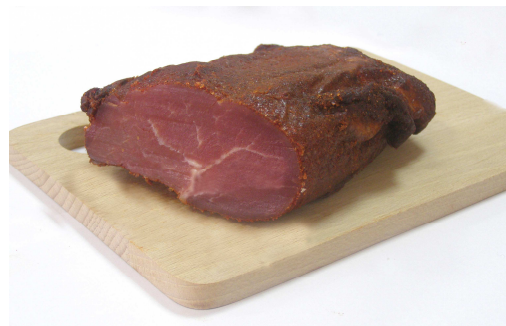
Щоб сиров'ялені яловичина та свинина стали ХІТАМИ Ваших вітрин, фірма «ВТР» пропонує використовувати добавку

## "ЧЕМЕН РОТ СЛ"!



Харчова добавка «Чемен Рот СЛ» арт. 1019740 – це посипка червоного кольору, яка використовується для виробництва сиров'яленої яловичини, свинини та напівкопчених ковбас.

Завдяки вдало підбраному складу компонентів, добавка «Чемен Рот СЛ» забезпечує відмінні смакові характеристики, натуральний колір та високу якість готових виробів.



**Склад:** спеції (пажитник, паприка, перець чилі), декстроза, харчова сіль (6%), екстракти спецій (паприки, кумину, перцю духм'яного), дріжджовий екстракт, Е 300.

**Дозування:** 10 г/кг продукту; для п / к ковбас - 10-15 г / кг маси фаршу.

Для виробництва варених ковбас, сосисок, сардельок по ДСТУ рекомендуємо використовувати харчову добавку

## "Докторська 1 ДСТУ"

Характеризується підсиленою нотою мускатного горіха.



**Склад:** спеції (мускатний горіх), стабілізатор «пирофосфат натрію» (Е 450), дріжджовий екстракт, декстроза, регулятор кислотності «аскорбінова кислота» (Е 300), «ізоаскорбінат натрію» (Е 316), екстракти спецій (мускатний горіх, кардамон).

**Дозування:** до 10 г / кг маси фаршу.



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](http://www.vtr.com.ua).