

Легко, швидко, якісно - засоби для ін'єктування від "ВТР"! (ІНФОРМАЦІЙНИЙ БЮЛЕТЕНЬ, Випуск № 27, 1 ч.)

I. Серія «ПЕКЛОС». Відчуйте переваги ЯКІСНОГО ін'єктування!

1. «ПЕКЛОС ППК 40» - ідеальний продукт для виробництва варено-запеченої грудинки і варено-копченого рулету з грудинки!

Склад: тваринні білки, стабілізатори: «пентанатрій трифосфат» (E451i), «поліфосфат натрію»(E452i), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію»(E 621), «аскорбат натрію» (E 301), «ізоаскорбінат натрію» (E 316), екстракт розмарину, носії: мальтодекстрин, глюкоза. **Дозування:** сухого препарату 12-14 г/кг маси фаршу; 5,0 кг/100кг розсолу при 155-170% ін'єктуванні. **Добавка не містить соєвий білок.**

Використовується для:

- виготовлення в/к рулетів, в/з і запечених: грудинки, щоковини, балика, буженини, а також для виготовлення продуктів типу «домашні» з ін'єктуванням на 150-170%;
- виготовлення в/к м'ясних делікатесів з ін'єктуванням до 170%;
- виготовлення в/к грудинки та щоковини з ін'єктуванням до 155%;
- виготовлення високовихідних і жировмісних варених і напівкопчених ковбас.



При виробництві напівкопчених жиромісних ковбас «ПЕКЛОС ППК 40» діє як емульгатор, який зв'язує 12-15 кг води і 8-10 кг жиру.

При виробництві варених ковбас «ПЕКЛОС ППК 40» діє як емульгатор і як сильний кутер-мікс (дозування – від 1,4 до 2 кг на 100 кг фаршу).



РЕЦЕПТУРА розсолу для запеченої грудинки:

Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40» - 4,5 кг;

Сіль кухонна — 4,5 кг;

Нітрит натрію — 25 г (для грудинки типу «домашня» не добавляти);

Смакова добавка «СМОЛЛ-АРОМА «ГУРМАН КЛАСІК» - 0,5 кг;

Вода/лід — 89,9 кг (75,9 кг—вода, 14 ,0 кг—лід, щоб температура

розсолу була від 0 до +2°C);

Вихід: Грудинка запечена 101-105% при 135-145% ін'єкції.



РЕЦЕПТУРА РОЗСОЛУ для варено-копчених делікатесів:

Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40» - 5,0 кг;

Сіль кухонна — 5,1 — 5,2 кг;

Харчова добавка «Консервант 25» - 168 г (або нітрит натрію — 25 г);

Смакова добавка «СМОЛЛ-АРОМА «ГУРМАН КЛАСІК» - 0,5 кг

Барвник (на вибір технолога).

Вода/лід — 89,2 кг (75,2 кг—вода, 14 кг—лід, щоб температура розсолу була від 0 до +2°C);

Процент ін'єктування: грудинка, щоковина-до 155%, м'ясні копченості - до 170%.

Вихід: грудинка не менше 115%.



I.
Продукти не «плачуть» у вакуумній упаковці та не мають розривів з'єднувальної тканини!

II.
Якісна в/к грудинка з виходом не менше 115% при 155% ін'єкції без желевної прослойки;



II. “ПЕКЛОС ППК 80 Н – УНІВЕРСАЛЬНИЙ розсіл.

Склад: Е 451і, Е 450 ііі, Е 452і (до 12% Р2О5), тваринні білки, Е 407, Е 415, соєва клітковина, соєвий білок (не ГМО), Е 316, Е 262, Е 301, Е 621, Е 508, натуральний барвник (гемоглобін) (до 0,006%), мальтодекстрин, глюкоза.

Дозування: 6,0 кг/100кг розсолу при 170-190% ін'єктуванні.

Ін'єкція:

- м'ясні копченості на 180-190%,
- грудинка, щоковина на 155-160%,
- шинкові продукти в оболонці з виходом 200% і більше.

Вихід готового продукту:

- м'ясо — 150% при ін'єкції 180-195%;
- грудинка не менш 125% при 155-160% ін'єкції.

Відмінною рисою препарату є те, що прослойка, яка утворюється в грудинці:

I. Монолітна

II. Щільна

III. Зберігає свою структуру при вакуумуванні



РЕЦЕПТУРА РОЗСОЛУ З “ПЕКЛОС ППК 80 Н” (універсальний):

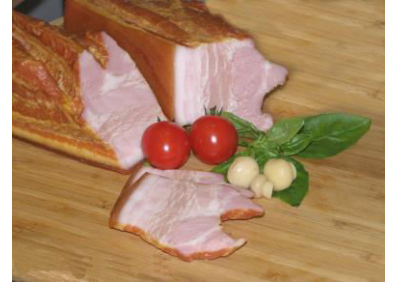
Комплексний шприцювальний препарат “ПЕКЛОС ППК 80 Н” - 4,2 кг;

Сіль кухонна — 4,2 кг;

Харч.добавка “Консервант 25” - 168 г (або нітрит натрію — 25 г);

Смакова добавка СМОЛЛ-АРОМА «ГУРМАН КЛАСІК» - 0,5 кг

Вода/лід — 89,2 кг (75,2 кг—вода, 14 кг—лід, щоб температура розсолу була від 0 до +2 °С).



РЕЦЕПТУРА РОЗСОЛУ для виробництва шинок:

Комплексний шприцювальний препарат “ПЕКЛОС ППК 80 Н” - 6 кг;

Сіль харчова — 3,8 кг;

Харчова добавка “Консервант 25” - 168 г (або нітрит натрію — 25 г);

Смакова добавка СМОЛЛ-АРОМА «ГУРМАН КЛАСІК» - 0,5 кг;

Вода/лід — 89,43 кг.

III. З харчовою добавкою для ін'єктування “ШИНКА ФКБ 100”

Ваші продукти не бояться голок!

«Шинка ФКБ 100» - призначена для приготування розсолу для виготовлення **варено-копчених продуктів** з ін'єкцією:

- тазобедреної, лопаткової частин на 190-200%,
- для балика та шиї на 170-190%;
- для виробництва шинкових продуктів в оболонках на 200% та більше;
- для виробництва делікатесних продуктів із м'яса птиці та субпродуктів.

Склад: соєвий білок (без ГМО), стабілізатори: Е 451, Е 452, Е 450 (до 16% Р₂О₅), тваринний білок, пшенична целюлоза, Е 407, ароматизатор м'яса, Е 301, Е 262, Е 327, Е 621, Е 415, мальтодекстрин.

Дозування:

- 6 кг/100 кг розсолу при 170-180% ін'єктуванні;
- 6,5 кг/100 кг розсолу при 190-200% ін'єктуванні.



РЕЦЕПТУРА РОЗСОЛУ З «ШИНКА ФКБ-100»:

Комплексний шприцювальний препарат “ШИНКА ФКБ-100” – 6-6,5 кг;

Сіль харчова — 3,5 кг;

Харчова добавка “Консервант 25” - 168 г (або нітрит натрію — 25 г);

Вода/лід — 90,5 (89,5) кг.

Переваги використання добавки «Шинка ФКБ 100»:

- **вже містить аромат;**
- вдало поєднані антиоксиданти забезпечують **відмінне кольороутворення;**
- незначний відсоток втрат під час формування продукту;
- не «тече» на рамах перед термообробкою;
- готовий продукт не «плаче» у вакуумній упаковці;
- простота та зручність у використанні, добре розчинення препарату;
- забезпечує стабільний вихід та якість готового продукту, збільшує вихід 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.