

МАХМЕАТ

Пищевые добавки для
производства мясных изделий

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, предназначенные для ИНЪЕКТИРОВАНИЯ при изготовлении КОПЧЕНОСТЕЙ И ВЕТЧИНЫХ ПРОДУКТОВ в оболочках

Название	Состав	Дозировка	Применение
СОЛМАКС 60 арт. S0106	Состав: Растительные белки, Е 407 каррагинан, Е 451i пентанатрия трифосфат, Е 452i натрия полифосфат, сахар, гидролизат соевого белка (не ГМО), Е 301 аскорбат натрия, Е 621 глутамат натрия, экстракт паприки, экстракт красного вина	Сухого препарата до 22,5 г/кг; 6 кг/100кг рассола при 60% шприцевании	УНИВЕРСАЛЬНЫЙ рассол для инъектирования лопатки, окорока, филейной и шейной части не более 170 %; грудинки, щековины - 145-150%
СОЛМАКС 60У6 арт. S0106	Состав: Растительные белки, Е 407 каррагинан, Е 451i пентанатрия трифосфат, Е 452i натрия полифосфат, сахар, гидролизат соев. белка (не ГМО), Е 301 аскорбат натрия, Е 621 глутамат натрия		
СОЛМАКС 80 арт. S0300	Комплексный препарат для шприцевания копченостей Для высоко-выходных мясных копченостей от 170% до 190 % и изготовления ветчинных продуктов с выходом от 180%. Состав: растительные белки, Е 407 каррагинан, Е 451i пентанатрия трифосфат, Е 452i натрия полифосфат, сахар, гидролизат соевого белка (не ГМО), Е 301 аскорбат натрия, Е 621 глутамат натрия	Сухого препарата до 22,5 г/кг; 5,0 кг/100кг рассола при 80% шприцевании Для уводнения мяса на 60%: сухого препарата 4 кг	Препарат разработан для инъектирования лопатки, окорока, филейной и шейной частей от 170% до 190%
СОЛМАКС 100 арт. S0400	Состав: Растит. белки, Е 407 каррагинан, Е 451i пентанатрия трифосфат, Е 452i натрия полифосфат, сахар, гидролизат соевого белка (не ГМО), Е 301 аскорбат натрия, Е 621 глутамат натрия	Сухого препарата до 37 г/кг фарша Для уводнения мяса на 80%: сухого препарата 7 кг	Препарат разработан для уводнения мяса на 80% с заменой до 20% сырья

Использование «Солмакс» при разном проценте инъектирования:

Название	60%	70%	80%	90
«Солмакс 60» («Солмакс 60У6»), кг	6,0	6,0	-	-
«Солмакс 80», кг		5,4	5-5,5	4,75-5,0
Нитрит натрия	22 г	22 г	22 г	22 г
Соль пищевая, кг	4,5	4,5	4,1	3,8
Животный белок «Сканпро Т95», кг		0,5	1,0	1,0
Соевая клетчатка «Тефайбр»*** (по желанию)	0,6-1,0	0,6-1,0	1,0	1,0
Добавка «Фришмакс»	0,3	0,3	0,3	0,3
Ароматизатор «Аромат мясной»	0,3	0,3	0,3	0,3
"Смакмит Шинка ведзона"	0,3	0,3	0,3	0,3
Вода/лед, кг		88,6 (в т.ч. лед 13,00)	87,5 (в т.ч. лед 13,00)	88,3 (в т.ч. лед 13,00)
Всего: кг	100,0	100,0	100,0	100,0

*** **Тефайбр** — соевая клетчатка, которая предотвращает отделение влаги в готовом продукте при вакуумировании. Хорошо работает с жирным сырьем.

Данный рассол может использоваться для изготовления варено-запеченой грудинки, шеи, шинки, балыка.

ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ

СМАКМИТ ШИНКА ВЕЙСКАЯ арт. А0440	Состав: Экстракты перца черного и душистого, чеснока, лаврового листа, ароматизаторы ветчины свиной вареной и говядины вареной идентичные натуральным, сахар, гидролизат соевого белка (не ГМО), Е 621 глутамат натрия	2-5 г/кг
СМАКМИТ ШИНКА ВЕДЗОНА арт. А0430	Состав: Экстракт перца черного, ароматизатор свинины копченой идентичный натуральному, ароматизатор дыма натуральный, сахар, гидролизат соевого белка (не ГМО), Е 621 глутамат натрия	2-5 г/кг

ДРУГИЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Средство для куттерования «КУТРОМИТ ПЛЮС»	Состав: Е 407 каррагинан, Е 412 гуаровая камедь, Е 451i пентанатрия трифосфат, Е 452i натрия полифосфат, Е 331 цитрат натрия, гидролизат соевого белка (не ГМО), Е 301 аскорбат натрия, Е 621 глутамат натрия	До 10 г/кг
Стабилизатор мясных систем «ЭМУЛЬГАТОР С»	Состав: Растительные белки, Е 472с глицерина и жирных кислот эфиры, Е 331 цитрат натрия, загуститель Е 412 гуаровая камедь, Е 407 каррагинан.	8-10 г/кг

“Эмульгатор С” - добавка, которая имеет свойства эмульгатора жира (связывание жира 1:15) и используется в рецептурах, где содержание жирного сырья от 30%: (жирная говядина, жирная свинина, шпиг, жир-сырец свиной, говяжий), при этом добавка маскирует вкус говяжьего жира.

“Эмульгатор С” используется в сухом виде для куттерования или при перемешивании в мешалке. Добавка работает только во время термообработки при температуре 70°С.

Дозировка:

• для варено-копченых, полукопченых колбас (типа “гуцульская”, закуска “козацкая”) - 1кг/100кг сырья;

2.для вареных колбас, сосисок, сарделек в количестве 0,8-1кг/100 г сырья “Эмульгатора С” и 1 кг/100кг сырья “Кутромит плюс”.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ для ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕНЫХ, ВАРЕНО - ЗАПЕЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ПТИЦЫ

СОЛМИТ КУРЧАК арт. P0212	Комплексный шприцевочный фосфатосодержащий препарат, предназначенный для шприцевания курицы, куриных грудок, крыл, окорочков, тушек и полутушек птицы на 130-140%. Выход готового продукта (курица) — 105%. Состав: Е 407 каррагинан, Е 412 гуаровая камедь, стабилизаторы Е 451i пентанатрия трифосфат, Е 452i натрия полифосфат, сахар, Е 301 аскорбат натрия, Е 331 цитрат натрия	Сухого препарата до 10 г/кг; 3 кг/100кг рассола при шприцевании 30-40%
СМАКМИТ КУРЧАК арт. A0630	ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКАЯ СМЕСЬ Состав: Экстракты лаврового листа, перца черного и душистого, ароматизатор курицы гриль идентичный натуральному, сахар, гидролизат соевого белка (не ГМО), Е 621 глутамат натрия	2-5 г/кг

РЕЦЕПТУРА РАССОЛА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕНЫХ, ВАРЕНО - ЗАПЕЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ПТИЦЫ (КУРИЦЫ, КУРИНЫХ ГРУДОК, КРЫЛ, ОКОРОЧКОВ И ПОЛУТУШЕК ПТИЦЫ) НА 130-140 %:

Солмит КУРЧАК – 3 кг

Аромат «Смакмит Курчак» - 0,4 кг

Соль – 3,5 кг

Нитрит натрия — 20 грамм или Консервант 25 (вместо нитрита натрия) – 134 грамм

Вода/лед – 93,1 кг (70 вода + 23,1 лед).

Порядок приготовления рассола:

Все компоненты, кроме нитрита натрия, смешать с солью. В воде растворить нитрит натрия и постепенно вводить смесь в холодную воду, постоянно перемешивая до полного растворения. В конце добавить лед.

Лед используется для понижения температуры рассола, при этом он должен растаять до начала процесса шприцевания. Конечная температура рассола 0 - +4°С.

Шприцевание:

Грудка, окорочка, крыла – 1 раз, целая курица – 1 раз на одну сторону, 2-ой раз на другую сторону.

Режимы массирования:

Нашприцованную курицу укладываем в емкости и заливаем остальным рассолом на 6 – 12 ч или массируем в массажере с оборотами массажера - 4 об./мин. (10 минут работа, 20 минут - покой, и так в течение 1 часа).

По желанию можно подкрасить курицу, куриную грудку, крыла «Универсал-макс» в количестве 30-70 грамм на 10 литров воды.

Рекомендованная термическая обработка:

Прогрев: при t 55°С – 20-30 минут;

Обжарка с дымом: при t 65-70°С – от 30 минут и до сухой поверхности;

Варка: при t 75-78°С до 72°С в центре продукта.