

ОСВЕЖИТЕЛЬ «ФРИШ-ПРИМА»

Специально разработан для поддержания стабильного цвета готового продукта, устраняет первичные признаки испорченности мяса и увеличивает срок хранения мясопродуктов

СОСТАВ: консервант Е 262i ацетат натрия, регулятор кислотности Е 331 цитрат натрия, антиокислитель Е 300 аскорбиновая кислота, мальтодекстрин

ДОЗИРОВКА:

- **В сухом виде:** в конце процесса куттерования в куттер или мешалку 100-150 г на 100 кг массы фарша.
- **В форме раствора:** добавить в рассол для инъектирования 350 г на 100 кг рассола (в т.ч. для устранения пористости), перемешать.
- **Как освежитель для обработки несвежего сырья:** посыпать «Фриш-примой» из расчета 0,5 кг/100 кг мяса или в виде раствора 0,5 кг/100 л воды, перемешать.

ОСВЕЖИТЕЛЬ «ФРИШ МИКС»

Разработан для стабилизации свежести и цвета, в первую очередь, в копченостях, ветчинных продуктах, полуфабрикатах, а также во всех видах колбасных изделий, мясных консервов

СОСТАВ: Консерванты: Е 202 сорбат калия, Е 211 бензоат натрия.

ДОЗИРОВКА: 1-1,5 г/кг массы фарша.

ПРИМЕНЕНИЕ: В виде раствора при инъектировании или в сухом виде.

ОСВЕЖИТЕЛЬ «ФРИШМАКС»

Используется для предотвращения пористости в инъектированных изделиях, устранения первичных признаков испорченности мяса, а также для стабилизации цвета

СОСТАВ: стабилизатор Е 262 ацетат натрия, регулятор кислотности Е 301 аскорбат натрия.

ДОЗИРОВКА: 2-3 г/кг массы фарша.

ПРИМЕНЕНИЕ: В виде раствора при инъектировании или в сухом виде.

ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА «СУМЕКС»

Специальная композиция специй и ароматизаторов для всех видов колбасных изделий, используемая для уменьшения нежелательного привкуса сои, МДМ, шкурки и др. В паштетах и ливерных колбасах устраняет горький привкус печени

СОСТАВ: идентичный натуральному ароматизатор мяса, экстракты специй (кардамон, душистый перец).

ДОЗИРОВКА: 3-5 г/кг массы фарша.

ПРИМЕНЕНИЕ:

- **В дешевых рецептурах с большой заменой** мясного сырья добавлять в начале процесса куттерования (перемешивания) **на то сырье, вкус которого желательно спрятать.**
- **В дорогих рецептурах** рекомендуется добавлять в начале процесса куттерования (перемешивания) только там, где есть соя, шкурка.
- **В паштеты** для устранения вкуса горечи печени. Добавлять в начале процесса куттерования (перемешивания) на печень.

