

РЕЦЕПТ УСПЕХА С ПИЩЕВОЙ ДОБАВКОЙ «НУБА Ф/Б ПЛЮС»



Nubassa
Gewürzwerk

Пищевая добавка для производства недорогого имитационного мяса и термостойкого шпига, недорогих гранул, геля, жировых эмульсий

Состав: альгинат натрия Е 401, дифосфаты Е 450. «Нуба Ф/Б плюс» не содержит глутамата, лактозы, искусственных красителей и консервантов, молочного белка. Нейтральная по вкусу и запаху.

Основным преимуществом использования «Нуба Ф/Б плюс» в колбасе является то, что **готовый продукт термостабилен** (при повторной варке или жарке – сохраняет плотность и целостность продукта), используется как в дорогих, так и в дешевых колбасах.

1.РЕКОМЕНДАЦИИ по использованию «Нуба Ф/Б плюс» В СУХОМ ВИДЕ:

Гидратация в сухом виде: 600-700 грамм «Нуба Ф/Б плюс» на 100 кг основного **НЕСОЛЕННОГО** сырья плюс 12-15 литров воды (льда).

Назначение: сосиски, сардельки, вареные и полукопченые колбасы. Рекомендуется применять «Нубу Ф/Б плюс» взамен животного белка (особенно в дешевых рецептурах) и каррагинанов.

Последовательность работы:

1. **Несоленое** мясное сырье плюс 600-700 грамм «Нуба Ф/Б плюс» куттеруем 15-20 секунд для равномерного распределения добавки;
2. Поэтапно вносим всю влагу согласно рецептуры и куттеруем до $t = +2 - +4^{\circ}C$;
3. Вносим всю соль согласно рецептуры. **Обратить внимание: ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ** условие при использовании «Нубы Ф/Б плюс» - соль вносить после добавления всей влаги по рецептуре при плюсовой температуре фарша.

2.РЕКОМЕНДАЦИИ по использованию «Нуба Ф/Б плюс» В ЭМУЛЬСИЯХ.

Обратите внимание: Все эмульсии с «Нуба Ф/Б плюс» термостабильны. За счет варки эмульсия приобретает еще более стабильную и устойчивую консистенцию.

При приготовлении эмульсии не использовать соль, эмульсии не замораживать.

| № эмульсии | | Нуба Ф/Б плюс | Несоленое мясное сырье | Обрезки сала, сало | Вода | Выход вес/кг |
|------------|-------------------|---------------|------------------------|--------------------|-------|--------------|
| № 1 | Имитационное мясо | 1 | 10 | | 30 | 41 |
| № 2 | Имитационный шпик | 1 | | 10 | 25-30 | 36(41) |
| № 3 | Гранулы (гель) | 1 | | | 30 | 31 |

Эмульсия №1: Имитационное мясо (мясная эмульсия):

Загрузить в чисто вымытый куттер 10 кг несоленого мясного сырья (говядина II с, головизна, обрезки мяса, легкие). Раскуттеровать на больших оборотах в течение 1,5-2 минут. Добавить в сухом виде 1 кг «Нуба Ф/Б плюс» и куттеровать 20-30 секунд для равномерного распределения добавки. Добавить 30 литров воды (из-под крана) плюс 40 грамм ферментированного риса плюс 15 грамм красителя «Колор-плюс» и куттеровать на высоких оборотах куттера до образования однородной эмульсии (появление пузырьков на всей поверхности будет означать готовность мясной эмульсии). Выгрузить эмульсию из куттера в чистые емкости и оставить на созревание на 8-12 часов при температуре $+2-+4^{\circ}C$.

Готовую эмульсию можно измельчать на волчке вместе с основным мясным сырьем (говядина, свинина) на диаметр решетки согласно рецептуры или раскуттеровать на куттере в процессе приготовления фарша.

Дозировка: в полукопченые, варено-копченые колбасы, взамен основного сырья в количестве **от 10 до 20%**.

Пример расчета себестоимости имитационного мяса (1:10:30):

Цена 1 кг говядины II с - **29,0 грн.** Цена 1 кг имитационного мяса – **10,90грн:**

| | |
|-------------------|-------------------------------|
| Говядина II с, кг | 10 кг x 29=290 грн |
| Нуба Ф/Б плюс, кг | 1 кг x 156,42= 156,42 грн |
| Вода, кг | 30 кг |
| | 446,42 /41= 10,90 грн. |

Эмульсия №2: Имитационный шпиг:

Технология приготовления эмульсии такая же, как эмульсии №1 , только вместо мясного сырья взять обрезки шпига, шпиг, жир-сырец свиной в количестве 10 кг.

Имитационный шпиг можно резать на салорезке или раскуттеровывать на куттере.

Дозировка: Использовать как замену основного жирного сырья или на рисунок в вареных , полукопченых колбасных изделиях, особенно в дешевых салями в количестве **15-25%**.

Имитационный шпиг термостабилен и сохраняет свои свойства в готовых колбасных изделиях.

Имитационный шпиг экономически выгоден: при цене на шпиг за 1кг – **13,0 грн.**, цена 1 кг имитационного шпига – **6,98 грн.**

| | |
|-------------------|------------------------------|
| | Имитационный шпиг |
| Нуба Ф/Б плюс, кг | 1x156,42=156,42 грн |
| Обрезки шпикг, кг | 10 x13,0=130 |
| Вода, кг | 30 кг |
| | 286,42 /41= 6,98 грн. |

Эмульсия №3: Гель. Гранулы на «Нуба Ф/Б плюс».

В куттер заливаем воду (из-под крана) плюс 23 грамма ферментированного риса плюс 10 грамм красителя «Колор-плюс» (или краситель на усмотрение технолога) и перемешиваем до полного растворения. Затем на малых оборотах куттера засыпаем «Нуба Ф/Б плюс» и включаем высокие обороты куттера. Куттеруем 3 минуты до образования эмульсии (появление пузырьков на всей поверхности будет означать готовность эмульсии).

Выгружаем из куттера в емкости и оставляем на созревание на 8-12 часов при температуре +2-+4 °С. **Гранулы на «Нуба Ф/Б плюс» нельзя замораживать!**

Готовую эмульсию можно перепустить вместе с основным сырьем (говядина, свинина) на волчке с диаметром решеток согласно рецептуры или раскуттеровать на куттере в процессе приготовления фарша.

Дозировка: частичная замена основного сырья в количестве до **20 %** с целью удешевления колбасных изделий, при этом улучшаются следующие показатели: плотность, качество нарезаемости, при повторной варке или жарке – сохраняется плотность и целостность продукта:

в вареные (в форме геля), полукопченые, варено-копченые колбасы, взамен основного сырья.

Обратите внимание : колбасные изделия плотнее, где гранулы использовались на рисунок , чем колбасные изделия , где гранулы раскуттеровывались вместе со шкурковой эмульсией.

Гранулы на «Нуба Ф/Б плюс» на первый взгляд «плачущие», но в готовых изделиях они сохраняют свои качества, не расслаиваются в отличии от соевых .