



«НУБАТЕК 70/50»-СТАБИЛИЗАТОР, ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ДОБАВКА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ С БОЛЬШИМ СОДЕРЖАНИЕМ МЯСНОГО СЫРЬЯ И ВЕТЧИНЫХ ПРОДУКТОВ В ОБОЛОЧКЕ С ВЫХОДОМ ДО 150%.

Состав: животный белок, крахмал, глюкоза, стабилизаторы Е 450 пирофосфат натрия, Е 451 трифосфат, загуститель Е 407 каррагинан, Е 412 гуаровая камедь, антиокислитель Е 316 изоаскорбат натрия, пряности (сельдерей), идентичный натуральному ароматизатор мяса, Е 621 глутамат натрия.

Дозировка: 1-1,2 г/кг массы фарша.

СВОЙСТВА «НУБАТЕК 70/50»:

- **в рецептурах вареных колбас с большим содержанием мясного сырья:** работая с мясом, способствует тому, чтобы мясо взяло на себя влагу, удерживает влагу, снижает потери при термообработке в проницаемых оболочках и удерживает влагу в процессе хранения;
- в состав «Нубатек 70/50» **входит крахмал**, поэтому при внесении «Нубатек 70/50» в **сухом виде** на конечной стадии куттерования обеспечится **плотность** колбасным изделиям, что особенно актуально для полукопченых колбас.

Применение:

- в мясных рецептурах вареных колбас, сосисок и сарделек;
- в полукопченых и варено-копченых колбасах как на дорогих, так и на дешевых рецептурах,
- в реструктурированных ветчинах с выходом до 150%.

1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ «Нубатек 70/50» В СУХОМ ВИДЕ:

При производстве вареных колбас с большим содержанием мясного сырья, сосисок и сарделек «Нубатек 70/50» вносят в сухом виде на конечной стадии куттерования. Дозировка использования в сухом виде 1,5-2,0% к массе фарша + 8-10 кг воды.

При производстве как дорогих, так и дешевых полукопченых и варено-копченых колбас «Нубатек 70/50» вносят в сухом виде вместе с другими специями на конечной стадии куттерования или перемешивания. Дозировка: 1,5-2,0 % к массе фарша + 5-8 кг воды.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РЕСТРУКТУРИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ (ветчинных продуктов, рулетов и др.) с выходом до 150%:

- измельчить основное сырье на волчке с диаметром решетки от 16 до 33 мм. Измельченное сырье загрузить в мешалку или массажер, добавить нитрит, соль и всю влагу согласно рецептуры, перемешать 5-10 мин;
- внести препарат «Нубатек 70/50» в сухом виде, перемешать на протяжении 5 мин;
- готовый фарш оставить на созревание в камере при температуре +2-+4 °С на 10-12 часов;
- готовый фарш направить на формовку.

Рецептура ветчины с выходом 156%:

Основное сырье (свинина, говядина, курица) — 100 кг

Пищевая добавка «Нубатек 70/50» - 3,5 кг

Соль пищевая — 2,6-2,8 кг

Пищевая добавка «Консервант 25» - 65 г

Вода/лед — 50 кг