

ПРОИЗВОДСТВО СЫРОКОПЧЕНЫХ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

ФИРМА “НУБАССА” предлагает для производства сырокопченых мясных деликатесов:

НУБА-РО-ПЕК WL/PH (арт.423300 Nuba-Röh-Pök WL/PH) и **НУБА-РО-ПЕК РАЙФЕКУЛЬТУРЕН — СТАРТОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ** (арт.471000 Nuba-Röh-Rök Reifekulturen).

Продукты **Nuba-Röh-Pök WL/PH** и **Nuba-Röh-Pök Reifekulturen** идеально согласованы друг с другом и могут применяться для всех трех методов посола.

Nuba-Roh-Pök Reifekulturen (арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультура) - это смесь специально подобранных микроорганизмов для производства с/к деликатесов, состоящая из штаммов **Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus и Pediococcus Pentosaceus**. Благодаря этой композиции в одном продукте содержатся идеальные стартовые, защитные культуры и культуры для созревания.

Состав: **Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus и Pediococcus Pentosaceus, сахара.**

Дозировка: 0,3 г/кг сырья.

Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus подавляют рост нежелательных микроорганизмов. Эти культуры обеспечивают полное и стабильное цветообразование за счет своего нитрит- и нитратопонижающего действия. Прогоркание жиров замедляется, вследствие чего продлевается и стабилизируется срок годности и хранения. В результате липолитического (расщепляющего жиры) и протеолитического (расщепляющего белки) действия, сырокопченые мясные деликатесы приобретают типичные для них ароматы.

Pediococcus Pentosaceus образует мягкую молочную кислоту и перестает быть активной при pH-уровне около 4,8. За счет снижения pH-уровня улучшается микробиологическая стабильность. За счет позитивного влияния на гелеобразование мясных белков, сырокопченое мясо получает более плотную консистенцию и лучше нарезается на слайсере.

Nuba-Roh-Pök WL/PH (Нуба-Ро-Пек WL/PH арт.423300) - это препарат в порошковой форме для производства сырокопченых изделий с интегрированным вакуумным созреванием. Nuba-Roh-Pök WL/PH создает идеальные условия для работы культур для созревания, позволяя им во время посола и созревания оптимально проявить свое действие и активность. Содержащиеся в Nuba-Roh-Pök WL/PH антиокислители дополнительно поддерживают культуры для созревания. Стабилизаторы регулируют и снижают aW-уровень (уровень активности воды/Activity of Water) при незначительных потерях при сушке, благодаря стимуляции мясных белков.

Состав: сахароза, глюкоза, декстроза, соль, натуральный ароматизатор бекона, антиокислитель E 316 изоаскорбат натрия, стабилизатор E 450 пирофосфат натрия, регулятор кислотности E 330 лимонная кислота, ароматизатор дыма, экстракты специй (перец, можжевельник).

Эти компоненты выполняют следующие технологические функции:

-сахароза, глюкоза, декстроза являются питательной основой для Нуба-Ро-Пек Райфекультура арт.№ 471000;

-натуральный ароматизатор бекона, ароматизатор дыма, экстракты специй (перец, можжевельник) отвечают за вкус и аромат;

-антиокислитель E 316 изоаскорбат натрия отвечает за качественное и стабильное цветообразование;

-стабилизатор E 450 пирофосфат натрия повышает выход готового продукта, снижает aW-уровень (уровень активности воды/Activity of Water), что оказывает влияние на стабильность продукта и делает мясо нежным;

-регулятор кислотности E 330 лимонная кислота применяется для регулирования pH-уровня и стабилизации свойств при хранении продукта.

Дозировка: 11 г/кг сырья.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ РАЗНЫМИ МЕТОДАМИ ПОСОЛА

1. СУХОЙ (ТРАДИЦИОННЫЙ) ПОСОЛ - все посолочные компоненты смешиваются в сухом виде и сырье натирается сухой смесью:

100 кг - мясо (грудинка/задне-тазовая часть)

3,5-5,00 кг - нитритная соль

1,1 кг - арт.423300 Nuba-Roh-Pök WL/PH

0,03 кг - арт.471000 Nuba-Roh-Pök Reifekulturen

Технологический процесс: смешать нитритную соль, Nuba-Roh-Pök WL/PH, Nuba-Roh-Pök Reifekulturen. Натереть смесью куски грудинки/задне-тазовой части. Положить натертые куски сырья в вакуумные пакеты и завакуумировать. Положить пакеты в массажер и массировать на протяжении 4 часов: 5 мин.- работа, 20 мин.- покой. По окончании процесса массажирования, желательно оставить мясо в массажере. Если нет такой возможности, нужно выгрузить мясо из массажера, вынуть его из пакетов и оставить в камере при темп.0-+4°C: грудинку на 3-4 дня, задне-тазовую часть - на 4-5 дней. После окончания процесса созревания вынуть мясо из пакетов и оставить созревать: грудинку - на 2 дня, задне-тазовую часть - на 3 дня при темп.+12-+15°C, возможно в форме под прессом. Куски мяса повесить на рамы и производить термообработку.

Из опыта работы (фактически делали): натертые куски мяса положили в емкости и поставили в камере при темп.0-+4°C на 7 дней. Затем куски мяса навесили на раму и оставили в цехе при темп.+15-+18°C на три дня. Затем отправили на термообработку.

Сушка при темп.+45-+50°C на протяжении 4 часов. Копчение: при темп.+45°C на протяжении 15 минут. Если продукт не готов, повторяем термический процесс на другой день до готовности.

Термообработка для сухого посола (рекомендации немецких технологов):

Окрашивание: 1 ч. при +30°C

Сушка: 3,5 ч. при +30°C

Копчение: 20 мин. при +30°C

Сушка: 10 мин. при +35°C

Копчение: 20 мин. при +30°C

Сушка: 10 мин. при +30°C. Повторять обработку до готовности продукта.

Выход готовой продукции: окорок - 76%; грудинка — 85%; карбонат — 77%.

Недостаток данного метода: продукт теряет 20-25% выхода.

Технологический процесс производства грудинки сырокопченой на примере сухого метода посола:

100 кг - свиная грудинка без кости

5 кг - нитритная соль

1,1 кг - арт.423300 Нуба -Ро-Пек WL/PH

0,03 кг - арт.471000 Нуба -Ро-Пек Райфекультурен

Нитритную соль, Нуба-Ро-Пек WL/PH, Нуба-Ро-Пек Райфекультурен смешать в сухую. Грудинку разрезать на куски, натереть подготовленной смесью и поместить в емкость для посола. Оставшееся количество сухой смеси тоже засыпать в емкость для посола. Куски грудинки солить в течение одной недели при темп.+5-+8°C. Извлечь грудинку из емкости и оставить пропитываться в течение 6 часов при темп.+15-+18°C. Далее обрабатывать продукт в камере для копчения согласно рекомендаций для сухого посола (см.выше). После сушки и копчения поместить грудинку на ночь в холодильник для охлаждения. Для предотвращения дальнейшего высыхания, куски грудинки завакуумировать. Хранить при темп. +7°C.

2. ВЛАЖНЫЙ МЕТОД ПОСОЛА - все посолочные компоненты смешать в сухом виде, затем растворить в воде и сырье загрузить в рассол.

100 кг - балык свиной

10 кг - холодная вода

2,5 кг - нитритная соль

1,1 кг - арт.423300 Нуба -Ро-Пек WL/PH

0,03 кг - арт.471000 Нуба -Ро-Пек Райфекультурен

Технологический процесс: Предварительно приготовить сухую смесь из нитритной соли, Нуба-Ро-Пек WL/PH, Нуба-Ро-Пек Райфекультурен. Приготовленную смесь развести в холодной воде до полного растворения. Свиной балык подать в массажер вместе с рассолом и солить 36 часов при 90%-вакууме при темп.+4-+6°C. При этом проводить три оборота массажера каждые 2 часа для лучшего распределения соли. Подвесить свиной балык на рамы и отправить на термообработку согласно рекомендаций для сухого метода посола (см.выше). Для предотвращения дальнейшего высыхания, куски филе завакуумировать. Хранить при темп. +7°C.

3. СУХОЙ-ВЛАЖНЫЙ МЕТОД ПОСОЛА (комбинированный) - из одной части посолочных компонентов делается рассол и сырье инъецируется на 10%, а вторая часть посолочных компонентов смешивается в сухом виде и тоже сырье натирается сухой смесью сверху. Преимущество данного метода: продукт теряет 5-10% выхода.

Сырье: 100 кг свиного карбоната

Сухая смесь для посола:

2,8 кг - нитритная соль

0,54 кг - арт.423300 Нуба -Ро-Пек WL/PH

0,03 кг - арт.471000 Нуба -Ро-Пек Райфекультурен

Рассол для шприцевания:

5,4 кг - вода/лед

3,2 кг – Натриумлактат 60

0,86 кг - нитритная соль

0,54 кг - арт.423300 Нуба -Ро-Пек WL/PH

Технологический процесс: 0,86кг нитритной соли и 0,54кг Нуба -Ро-Пек WL/PH смешать всухую и сразу же развести в 5,4кг холодной воды. Добавить 3,2кг Натриумлактат 60 и еще раз хорошо перемешать. Инъецируем свиной карбонат на 10%. Наинъецированное мясо положить в массажер, добавить сухую смесь для посола и недолго массировать (5-8 мин). Мясо солить под вакуумом в течение 3-х дней, производя при этом каждые 2-3 часа 2 оборота в массажере для равномерного посола. После этого куски мяса оставить созревать на 3 дня при +12-+15°C, возможно в форме под прессом. Куски мяса подвесить в термокамере и производить термообработку согласно рекомендаций для сухого посола. Для предотвращения дальнейшего высыхания, куски карбоната завакуумировать. Хранить при темп. +7°C. **Выход готовой продукции:** из опыта работы немецких технологов 90-95%. В комбинированном методе посола результат улучшается за счёт созревания под вакуумом. Произведённые по этой рецептуре с/к мясные деликатесы готовы к продаже через 7 дней.

