

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕННЫХ, СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАС

1.НАТУРАЛЬНОЕ СОЗРЕВАНИЕ -созревание и изменение pH уровня (от 5,4 до 4,8) не регулируется с помощью стартовых культур или ГДЛ. Созревание длится 4-6 недель. При этом следует внимание уделить гигиене производства.

Фирма “Нубасса” предлагает при натуральном созревании для производства с/к и с/в колбас твёрдой консистенции использовать **стартовые культуры Vaktoferment 61** (арт.470200) на основе **Staphylococcus Carnosus**.

Staphylococcus Carnosus выполняет нитрито- и нитратопонижающее действие, способствует хорошему цветообразованию, превосходному сохранению цвета и образованию приятного аромата. **Культуры Staphylococcus Carnosus** не образуют кислоты и не влияют на процесс созревания и изменения pH — уровня, они придают колбасам натурального созревания их типичный вкус. Обращаем внимание, что в готовом продукте особой “кислинки” нет.

Состав: стартовые культуры (Staphylococcus carnosus) на основе глюкозы. Добавляются вместе со специями в начале процесса куттерования. Дозировка - 0,5 г/кг.

План созревания колбасных изделий с Vaktoferment 61(натуральное созревание)

День	Температура камеры °С	Относительная влажность %	Скорость движения воздуха м/сек	Дым
6 часов проводится баланс-фаза при 80 % относительной влажности и скорости движения воздуха 0,5-0,8 м/сек.				
1.	22	95	0,5	
2.	22	95	0,5	
3.	21	93	0,4	
4.	21	92	0,4	
5.	21	90	0,3	
6-8.	20	90	0,3	
9-10.	19	88	0,3	
11	19	86	0,3	30 мин. коптить
12-13.	18	84	0,3	
14	18	84	0,2	30 мин. коптить
15-16.	18	82	0,2	30 мин. коптить
17-18.	17	80	0,2	

2.УСКОРЕННОЕ НАТУРАЛЬНОЕ СОЗРЕВАНИЕ НА ОСНОВЕ СТАРТОВЫХ КУЛЬТУР: Для

производства твердых с/к, с/в колбас при ускоренном натуральном созревании фирма Нубасса” рекомендует **стартовую культуру Vaktoferm 111** (арт.470600), при которой созревание длится от 3-х до 6-и недель.

Vaktoferm 111 - это культура нескольких штаммов - **Lactobacillus sakei** и **Staphylococcus carnosus**.

Lactobacillus sakei способ-ствует быстрому снижению pH-уровня до 4,8. **Staphylococcus carnosus** обеспечивает стабильное цветообразование и нежный ароматный вкус. **Очень важно!** Vaktoferm 111 не образует кислоты, а наоборот препятствует её образованию!

Состав: стартовые культуры (Lactobacillus sakei, Staphylococcus carnosus) на основе глюкозы. Добавляются вместе со специями в начале процесса куттерования. Дозировка - 0,25г/кг.

План ускоренного созревания с/к и с/в колбас на основе стартовых культур

День	Температура камеры °С	Относительная влажность %	pH-уровень	Скорость движения воздуха м./сек	Дым
6 часов проводится баланс-фаза при 80% относительной влажности и при скорости движения воздуха 0,5-0,8 м/сек					
6,0-6,1					
1.	24	94-96	5,8-5,9	0□5	
2.	24	94-96	4,7-4,8	0,5	
3.	22	90-94	4,7-4,8	0,4	
4.	22	90-94	4,7-4,8	0,4	
5.	20	86-90	4,8-5,0	0,3	
6.	20	86-90	4,8-5,0	0,3	30 мин. коптить
7.	18	82-86	4,8-5,0	0,2	
8.	17	82-86	4,8-5,0	0,1	30 мин. коптить
9.	16	80-84	4,8-5,2	0,1	30 мин. коптить

Хранение при 15°С и относительной влажности воздуха 80%.

3. БЫСТРОЕ СОЗРЕВАНИЕ НА ОСНОВЕ ГДЛ: Для производителей колбасных изделий, не имеющих необходимых помещений для производства с/к и с/в колбас, предлагаем добавку без специй “Нубассин-Рекорд” на ГДЛ-основе, при этом производство с/к, с/в колбас происходит от 1-й до 2-х недель.

Состав: регулятор кислотности Е 575 глюконо-дельта-лактон (57%), декстроза, антиоксидант Е 300 аскорбиновая кислота.

Дозировка: для с/в, с/к колбас - до 10 г/кг массы фарша; для полукопченых и варено-копченых колбасных изделий - 5 г/кг массы фарша.

Преимущества использования «Нубассин-Рекорд»:

- В «Нубассин-Рекорд» усиленное цветообразование, которое происходит равномернее, быстрее и интенсивнее. После 3-х часов 20 мин. цветообразование готово;
- за 6 ч pH-уровень выравнивается до 4,9-5,1;
- Как правило с/к, с/в колбасы, которые производятся с ГДЛ, имеют особенность: во время хранения через 3-8 недель у них появляется специфический привкус. За счёт компонентов, которые входят в состав «Нубассин-Рекорда», pH-уровень не понижается ниже, чем 4,8 и тем самым увеличиваются сроки хранения. Типическая кислота не проявляется!

План созревания колбасных изделий (ускоренное созревание)

День	Температура камеры °С	Относительная влажность %	Скорость движения воздуха м./сек	Дым
6 часов проводится баланс-фаза при 80 % относительной влажности и при движении воздуха 0,5-0,8 м/сек				
1	22-24	94-96	0,5	
2	22	92-94	0,5	
3	21	90-92	0,4	
4	20	88-90	0,4	30 мин. коптить
5	19	86-88	0,3	
6	18	84-86	0,2	30 мин. коптить
7	17	82-84	0,1	30 мин. коптить

Нет двух одинаковых программ. У всех предприятий имеются свои программы в зависимости от продуктов, которые они производят. Но, в любом случае, необходимо всегда первые два дня в процессе удерживать влажность выше 90% до момента снижения pH ниже 5,3, чтобы исключить появление «закала» (высушенного кольца).

Пример программы копчения, сушки и созревания для с/к и с/в колбас

День	Температура, °С	Влага % р. в.	Дым/ч.
1	24	95	
2	22	95	
3	20	92	0,5
4	20	90	
5	18	85	1,0
6	18	83	
7	18	80	
8	17	80	
9	17	78	
10	17	78	
11	17	75	
-	-	-	
21	17	75	

Смеси специй для производства с/к и с/в колбас

Название добавки	Состав	Дозировка
Ровурст Премиум (Rohwurst Premium) арт. 653050	Сельдерей, экстракты черного перца, белого перца, ароматизаторы салями и дыма идентичные натуральным, антиокислитель Е 316 изоаскорбат натрия, декстроза	До 11 г/кг
Ровурст Балкан (Rohwurst Balkan) арт. 653052	Специи (перец черный, тмин, сельдерей), ароматизатор салями и дыма, декстроза, пряности, антиокислитель Е 316 изоаскорбат натрия	До 12 г/кг
Чоризо СЛ (Chorizo CL) арт. 653067	Специи (паприка, перец чили), декстроза, антиокислитель Е 300 аскорбиновая кислота, экстракты специй (паприка, перец чили)	До 15 г/кг

Безопасность готового продукта зависит от активности воды, pH и температуры хранения

Группа продуктов	Активность воды	pH	Температура хранения
Скорпортящийся продукт	>0,95	>5,2	<5°C
Портящийся продукт	0,91-0,95	5,0-5,2	<10°C
Стабильный	<0,91	<5,2	Охлаждение не нужно