



ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

серии «ПЕКЛОС» фирмы «ДОРА ФУД» ("DORA FOOD", Польша)

Пищевые добавки «Пеклос ППК» используются для приготовления копченостей, ветчинных продуктов и производства высоко-выходных и жиросодержащих вареных, полукопченых колбасных изделий. Содержат в своем составе:

- животный белок с большими свойствами к эмульгированию и текстурированию;
- фосфат, который активизирует белки мяса к связыванию и удерживанию воды;
- сахара, которые способствуют цветообразованию и стабилизации цвета, формированию вкусовых свойств.

Название	Состав	Использование
ПЕКЛОС ППК 20	Растительные белки, «гуаровая камедь» (Е 412), «ксантановая камедь» (Е 415), «пентанатрия трифосфат» (Е 451i) (до 8% P2O5), «аскорбат натрия» (Е 301), «изоаскорбат натрия» (Е 316), «глутамат натрия» (Е 621), «5"-инозиат натрия 2-ух замещенный» (Е 631), гидролизат соевого белка (не ГМО), мальтодекстрин.	Для инъектирования мяса (особенно мяса птицы) на 120-130% для дальнейшей продажи в охлажденном или замороженном виде.
ПЕКЛОС ППК 40	Животные белки, «пентанатрия трифосфат» (Е 451i), «полифосфат натрия» (Е 452i) (до 22% P2O5), сахара, «аскорбат натрия» (Е 301), «изоаскорбат натрия» (Е 316), «глутамат натрия» (Е 621), экстракт розмарина. Добавка не содержит соевый белок.	Для инъектирования копченостей (в первую очередь грудинки, щековины) до 150% и производства высоковыходных и жиросодержащих вареных и полукопченых колбас.
ПЕКЛОС ППК 60ХН	Животные белки, растительные белки, «пентанатрия трифосфат» (Е 451i), «полифосфат натрия» (Е 452i) (до 15% P2O5), соевая клетчатка, «каррагинан» (Е 407), гидролизат соевого белка (не ГМО), глюкоза, «аскорбат натрия» (Е 301), «глутамат натрия» (Е 621)	Для приготовления УНИВЕРСАЛЬНОГО рассола для инъектирования лопатки, окорока, филейной и шейной частей до 170 %; грудинки, щековины – до 150%, а также для производства высоковыходных вареных, полукопченых колбас и ветчинных продуктов.
ПЕКЛОС ППК 80Н	Животные белки, молочные белки, «пентанатрия трифосфат» (Е 451i) «полифосфат натрия» (Е 452i) (до 12% P2O5), соевый белок (не ГМО), «каррагинан» (Е 407), мальтодекстрин, соевая клетчатка, «аскорбат натрия» (Е 301), «изоаскорбат натрия» (Е 316), «ацетат натрия» (Е 262), «глутамат натрия» (Е 621), экстракт розмарина	Для инъектирования лопатки, окорока, филейной и шейной частей от 170% до 190% и изготовления ветчинных продуктов с выходом до 200%, а также высоковыходных вареных и полукопченых колбас
ПЕКЛОС ППК 100	Животные и растительные белки, «пентанатрия трифосфат» (Е 451i), «полифосфат калия» (Е 452ii), «пирофосфат натрия» (Е 450), «каррагинан» (Е 407), «ксантановая камедь» (Е 415), глюкоза, мальтодекстрин, соевая клетчатка, гидролизат соевого белка (не ГМО), экстракты приправ: пажитника, любисточка; «аскорбат натрия» (Е 301), «изоаскорбат натрия» (Е 316), глутамат натрия (Е 621), «5"-инозиат натрия 2-ух замещенный» (Е 631).	Для производства копченостей с инъектированием на 200% и более, для производства высоковыходных вареных и полукопченых колбас, а также ветчинных продуктов в оболочках с выходом 200% и более.

1.1. ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПИЩЕВАЯ СМЕСЬ «ПЕКЛОС ППК 40» используется при изготовлении копченостей (в первую очередь грудинки, щековины), высоковыходных и жиросодержащих вареных, полукопченых колбас.

Дозировка: сухого препарата 12-14 г/кг массы фарша; 4-4,5 кг/100кг рассола при 150% инъектировании.

При производстве полукопченых жиросодержащих колбас «Пеклос ППК 40» действует как эмульгатор, который связывает 12-15 кг воды и 8-10 кг жира.

При изготовлении вареных колбасных изделий «Пеклос ППК 40» действует как эмульгатор и как сильный куттермикс (дозировка - от 1,4 до 2 кг на 100 кг фарша).

РЕЦЕПТУРА РАССОЛА С «ПЕКЛОС ППК 40» для инъекции грудинки, щековины до 150%:

Функциональная пищевая смесь «Пеклос ППК 40» - 4 - 4,5 кг (*)

Соль пищевая — 5,1 — 5,2 кг

Пищевая добавка «Консервант 25» - 134 г (или нитрит натрия — 25 г)

Смакмит «Шинка Ведзона» - 0,3 кг

Ароматизатор «Аромат Мясной» - 0,3 кг

Вода/лед — 90,2 кг (82кг—вода, 8,4кг—лед, чтобы температура рассола была от 0 до +2 °С - при дозировке 4 кг)

ИЛИ вода/лед - 89,7 кг (82кг – вода, 7,7кг – лед, чтобы температура рассола была от 0 до +2 °С - при дозировке 4,5 кг).

(*) – Оптимальная дозировка добавки для рассола:

4 - 4,5 кг – для грудинки украинского или зарубежного производства ненаинъектированной, класса А или Дели;

5 кг – для грудинки нестандартного качества (два раза размороженная, наинъектированная, тощая и т.п.)

Порядок приготовления рассола: все компоненты, кроме нитрита натрия, смешать с солью. В воде растворить нитрит натрия (или «Консервант 25») и постепенно ввести смесь в холодную воду, перемешивая до полного растворения.

Температура рассола: 0+2°С. Инъектировать продукт 1-2 раза, после первого раза взвесить (если продукт наинъектирован на 148-150%, второй раз не инъектировать). **Рекомендовано добавлять дополнительно рассол в массажер не более 3%.**

Массирование: Оптимальным считается интенсивность массирования 7-8 об/мин. при 0-4°С и 90%-ном вакууме. Массажеры без охлаждающей рубашки должны находиться в помещении с темп.0-+2°С. Минимальное наполнение массажера - 1/3 всего объема, оптимальное – 60%.

Массирование для грудно-реберной части: первый час непрерывное массирование, потом 15 мин. - работа, 15 мин. - покой на протяжении 5 часов.

Если заданный режим массирования закончился ночью и продукция стоит до утра под вакуумом, то с утра обязательно включить массажер на непрерывный режим от 30 мин. до 1 часа. Выгрузить продукцию из массажера и отправить на формовку. **Выход готового продукта: грудинка не менее 115% при 150% инъекции. Продукт не «плачет» в вакуумной упаковке и не имеет разрывов соединительной ткани.**

1.2. ПРЕПАРАТ “ПЕКЛОС ППК60ХН” используется для приготовления УНИВЕРСАЛЬНОГО рассола для инъектирования окорока, филейной и шейной частей до 170%, грудинки, щековины — до 150%. Также используется при изготовлении высоквыходных вареных, полукопченых колбасных изделий и ветчинных продуктов.

Дозировка: сухого препарата 15-20 г/кг массы фарша; 6 кг/100 кг рассола при 170% инъектировании.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ “ПЕКЛОС ППК60ХН” при разном проценте инъектирования

Название	50%	60%	70%
«Пеклос ППК60ХН», кг	6,0	6,0	6,0
Нитрит натрия, г	25г	25г	25г
Соль пищевая, кг	5,5	5,0	4,5
Смакмит “Шинка Ведзона”, кг	0,3	0,3	0,3
Ароматизатор «Аромат Мясной»	0,3	0,3	0,3
Вода/лед, кг	87,9	88,4	88,9
Всего: кг	100,0	100,0	100,0

Порядок приготовления рассола: все компоненты, кроме нитрита натрия, смешать с солью. В воде растворить нитрит натрия (или «Консервант 25») и постепенно ввести смесь в холодную воду, перемешивая до полного растворения.

Температура рассола: 0-+2°С.

Инъектировать продукт 1-2 раза, после первого раза взвесить (если продукт наименее инъектирован на 165-170%, второй раз не инъектировать). Рекомендовано добавлять дополнительно рассол в массажер не более 3-5%.

Массирование: для окорока, филейки - первый час непрерывное массирование, потом 10мин.- работа, 20мин.- покой на протяжении 10-11 часов; для грудинки, щековины - первый час непрерывное массирование, потом 15мин.- работа, 15мин. - покой на протяжении 5-6 часов.

Если заданный режим массирования закончился ночью и продукция стоит до утра под вакуумом, то утром обязательно включить массажер на непрерывный режим от 30 мин. до 1 часа. Выгрузить продукцию из массажера и отправить на формовку.

Выход готового продукта: грудинка не менее 120% при 150% инъекции; окорок, филейка ≈ 135% при 170% инъекции. Продукт не “плачет” в вакуумной упаковке.

1.3. ПРЕПАРАТ “ПЕКЛОС ППК80Н” разработан для инъектирования лопатки, окорока, филейной и шейной части от 170% до 190%, и для изготовления ветчинных продуктов с выходом до 200%, а также высоковыходных вареных и полукопченых колбасных изделий.

Дозировка: сухого препарата 15-20 г/кг массы фарша; 6,2 кг/100 кг рассола при 170-190% инъектировании.
ПРИМЕЧАНИЕ: инъектировать менее 170% НЕ ЭФФЕКТИВНО!!!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ “ПЕКЛОС ППК80Н” при разном проценте инъектирования

Название	70%	80%	90%
“Пеклос ППК80Н”, кг	6,2	6,2	6,2
Соль пищевая, кг	4,3	4,0	3,8
Нитрит натрия, г	25г	25г	25г
Смакмит “Шинка Ведзона”, кг	0,4	0,4	0,4
Ароматизатор «Аромат Мясной», кг	0,4	0,4	0,4
Вода/лед, кг	88,7	89	89,2
Всего:	100	100	100

Порядок приготовления рассола: все компоненты, кроме нитрита натрия, смешать с солью. В воде растворить нитрит натрия (или «Консервант 25») и постепенно ввести смесь в холодную воду, перемешивая до полного растворения.

Температура рассола: 0-+2 °С. Рекомендовано добавлять дополнительно рассол в массажер не более 3-5%.

Массирование: для лопатки, окорока, филейки - первый час непрерывное массирование, потом 10 мин.- работа, 20 мин.- покой на протяжении 10-11 часов.

Если заданный режим массирования закончился ночью и продукция стоит до утра под вакуумом, то утром обязательно включить массажер на непрерывный режим от 30мин. до 1 часа. Выгрузить продукцию из массажера и отправить на формовку.

Выход готового продукта: окорок, филейка до 150%. Продукт не “плачет” в вакуумной упаковке.

1.4. КОМПЛЕКСНЫЙ ШПРИЦОВОЧНЫЙ ПРЕПАРАТ “ПЕКЛОС ППК 100” для производства копченостей с инъектированием на 200% и более, а также для производства ветчинных продуктов в оболочках с выходом 200% и более, для высоковыходных вареных и полукопченых колбасных изделий.

Дозировка: сухого препарата до 35 г/кг массы фарша; 7 кг/100 кг рассола при 200% инъектировании.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ «ПЕКЛОС ППК 100» для производства ветчинных продуктов в оболочке:

Варианты: 1) в мешалке; 2) в массажере.

Рецептура рассола одинаковая для обоих вариантов:

Комплексный шприцовочный препарат "Пеклос ППК 100" - 7 кг

Соль пищевая - 3,6 кг

Нитрит натрия - 0,025 кг

Ароматизатор "Аромат Мясной" - 0,2 кг

Вода/лед - 89,2 кг

Возможно добавить 6 кг «Пеклос ППК 100» на 100 кг рассола, но при этом необходимо заменить 5% нежирного сырья на мясо рульки. Рульку необходимо перепустить на волчке с диаметром решетки 3 мм **два раза**.

Порядок приготовления рассола: все компоненты кроме нитрита натрия, смешать с солью. В воде растворить нитрит натрия (или “Консервант 25”) и постепенно вводить смесь в холодную воду, перемешивая до полного растворения. Температура рассола: 0+2° С. Для понижения температуры рассола можно применять лед.

Порядок приготовления ветчинных продуктов в мешалке: сырье (говядину, свинину, мясо птицы) перепустить на волчке на приемный нож или на диаметр решетки 25 мм. В мешалку загрузить подготовленное сырье и постепенно добавить предварительно подготовленный рассол. Перемешать, меняя работу шнеков в разные стороны, до полного поглощения рассола. Выгрузить фарш из мешалки в емкости и оставить в камере созревания при температуре плюс 4°C на 8-24 час. **На второй день** фарш загрузить в мешалку, добавить специи, крахмал и перемешать до равномерного распределения ингредиентов. Выгрузить фарш из мешалки и отправить на формовку.

Порядок приготовления ветчинных продуктов в массажере: соль пищевую, комплексную смесь "Пеклос ППК 100", ароматизатор "Аромат Мясной" перемешать. В воде растворить нитрит натрия, добавить смесь и тщательным образом перемешать. Добавить лед и перемешать до полного растворения льда. Данным рассолом инъецировать мясо на 200%. Загрузить наимъецированное мясо в массажер и массировать непрерывно 1 час. Выгрузить мясо из массажера и оставить на 12 часов в камере при температуре + 4°C. На второй день мясо перепустить на волчке на приемный нож. Перепущенное сырье загрузить в мешалку, добавить специи, Нубаром CL, крахмал и перемешать 20-30 мин. Готовый фарш направить на формовку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ «ПЕКЛОС ППК 100» для уводнения мяса на 180%:

Рецептура уводнения мяса на 180%:

Свинина, говядина - 100 кг
Комплексный шприцовочный препарат "Пеклос ППК 100" - 7,0 кг
Соль пищевая — 3,2-3,4 кг
Вода - 69,8 кг

Технологический процесс (приготовление в мешалке): Свинину, говядину, перепустить на волчке с диаметром решетки какой необходим. Приготовить рассол: соль развести в воде, засыпать «Пеклос ППК 100» и помешивать до полного растворения препарата. Загрузить в мешалку свинину или говядину и перемешивать, постепенно вливая рассол. Время перемешивания приблизительно 5-10 мин. (до полного поглощения рассола). Полученный фарш поставить на созревание в холодильник при температуре - 0 +4° С на 6-12 часов. **Использовать как удешевленный вариант мяса в полукопченых, варено-копченых и вареных колбасных изделиях в количестве до 30% замены основного мясного сырья.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ «ПЕКЛОС ППК 100» для производства копченостей с инъекцией на 200%:

Рецептура рассола :

Комплексный шприцовочный препарат "Пеклос ППК 100" - 7 кг
Соль пищевая - 3,8 кг
Нитрит натрия - 0,025 кг
Ароматизатор "Аромат Мясной" - 0,4 кг
Смакмит "Шинка Ведзона" - 0,4кг
Вода/лед - 88,4 кг

Порядок приготовления рассола : все компоненты, кроме нитрита натрия, смешать с солью. В воде растворить нитрит натрия (или «Консервант 25») и постепенно ввести смесь в холодную воду, перемешивая до полного растворения. Температура рассола: 0+2° С. Для понижения температуры рассола можно применять лед, при этом он должен растаять до начала процесса инъецирования.

Массирование: Оптимальной считается интенсивность массирования 6 об/мин. при температуре 0-+4° С и 90%-ном вакууме. Массажеры без охлаждающей рубашки должны находиться в помещении с температурой 0-+4° С. Минимальное заполнение массажера 1/3 всего объема, оптимальное - 60%.

Цельномышечные продукты: первый час непрерывное массирование; потом 15 мин - работа, 15 мин - покой в течение 8-10 час. Если заданный режим массирования закончился ночью и продукция стоит до утра под вакуумом, то утром обязательно включить массажер на непрерывный режим на 30 мин-1 час. Выгрузить продукцию из массажера и отправить на формовку.

Использовать шприцовочный препарат при производстве копченостей из задне-тазовой, филейной частей.

Выход готового продукта тестируется. Продукт не "плачет" в вакуумной упаковке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ «ПЕКЛОС ППК 100» для производства вареных и полукопченых колбасных изделий :

Добавка вносится в сухом виде на втором этапе куттерования или перемешивания. Используется в качестве замены каррагинана, соевых продуктов, комплексных препаратов. Действует как эмульгатор и стабилизатор структуры в колбасных изделиях.

1.5. КОМПЛЕКСНЫЙ ШПРИЦОВОЧНЫЙ ПРЕПАРАТ "ПЕКЛОС ППК 20" используется для инъецирования мяса (особенно мяса птицы) на 120-130% для дальнейшей продажи в охлажденном или замороженном виде.

Дозировка: 0,8-1,5 кг/100 кг рассола при 120-130% инъецировании.

РЕЦЕПТУРА РАССОЛА С "ПЕКЛОС ППК 20" для инъекции мяса на 120-130%:

Пищевая добавка "Пеклос ППК 20" - 0,8 кг
Вода/лед — 99,2 кг (чтобы температура рассола была +2+4° С)

Порядок приготовления рассола: в холодную воду постепенно ввести «Пеклос ППК 20» и тщательно перемешать до полного растворения добавки. Растворимость добавки «Пеклос ППК 20» зависит от жесткости воды. В случае, когда добавка растворяется плохо, необходимо добавить 1% соли и 20-30 кг льда. Для растворения добавки можно использовать миксер. Наимъецировать мясо (в том числе мясо курицы) на 120-130%. Наимъецированное мясо выдержать в камере при температуре 0-+4°C – 6-7 часов. Мясо готово для продажи в охлажденном виде. Для заморозки – после того, как рассол стечет, мясо положить в ящики и отправить на заморозку.