

Ароматизаторы компании «ФИРМЕНИШ»

Компания «Фирмениш» была основана в 1895 г. и является одним из мировых лидеров по производству широкого спектра ароматизаторов для пищевой промышленности.

Статус нижеуказанных ароматизаторов – **идентичные натуральным**.

Название	Состав	Дозировка г/ 100 кг массы фарша
ГРИБЫ 502192 А7Р 0504	Ароматические вещества натуральные и идентичные натуральным (вкус и аромат лесных грибов) , мальтодекстрин. Особенно актуальны для полуфабрикатов (начинки в блинчики) и в паштеты, где необходимо получить вкус и аромат белых грибов	20 г
КОЛБАСА 589408 СВ	Ароматические вещества натуральные и идентичные натуральным (вкус и аромат колбасный) , Е 621 глутамат натрия, дрожжевой гидролизат, мальтодекстрин. Для вареных, полукопченых, варено-копченых колбас, но особенно эффективен для всех видов полукопченых, варено-копченых колбас	200 г
МОРТАДЕЛЛА 589406 СВ	Ароматические вещества натуральные и идентичные натуральным (вкус и аромат мяса) , мускатное масло, дрожжевой гидролизат, Е 621 глутамат натрия, мальтодекстрин. Для колбасных изделий с большим содержанием жирного сырья в составе рецептуры	150-200 г
АРОМАТ МЯСНОЙ 589462 СВ	Ароматические вещества натуральные и идентичные натуральным (вкус и аромат мяса) , мальтодекстрин, Е 621 глутамат натрия. Универсальный, для всех видов колбасных изделий, ветчин в оболочках, изделий из мяса птицы, ММД.	100-200 г
МЯСО 507626 АНР 0599	Ароматические вещества натуральные и идентичные натуральным (вкус и аромат мяса) , мальтодекстрин. Для изделий по ДСТУ, ветчин в оболочках, не содержит глутамат натрия.	100 г
ПРИПРАВА 507432ТР0972	Ароматические вещества натуральные и идентичные натуральным (вкус и аромат любистка и грецкого ореха) , мальтодекстрин. Для колбас типа салями, сервелат с направлением вкуса любистка и грецкого ореха.	100 г
САЛЯМИ 507885 1 ТНР 0599	Ароматические вещества натуральные и идентичные натуральным (вкус сырокопченой ферментированной колбасы) , мальтодекстрин. Для сыровяленых / сырокопченых салями с направлением вкуса сырокопченой ферментированной колбасы.	100 г
ШИНКА 589615 СВ	Ароматические вещества натуральные и идентичные натуральным (вкус и аромат ветчины) , Е 621 глутамат натрия, мальтодекстрин. Особенно для высоко-выходных ветчин в оболочках, для которых необходим хороший вкус, свойственный ветчинным продуктам.	100 г

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕСТИРОВАНИЮ:

Для определения характеристик ароматизаторов, рекомендуем делать их **первичное тестирование**:

Подготовка основы для первичного тестирования ароматизаторов:

На 1 л воды t 80-85°C добавить 3,5 г кухонной соли, 0,5 г глутамата натрия, минимальную-максимальную дозу ароматизатора согласно рекомендаций производителя производителя в перерасчете 1 кг на 1 л продукта. Смесь перемешать, через 3-5 мин. продегустировать.

При позитивном результате ароматизатор испытывается в мясном (рыбном) фарше и дегустируется после термической обработки продукта.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОМЫШЛЕННОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

1. Порошкообразные ароматизаторы компании «Фирмениш» вносятся в продукты на заключительном этапе технологического процесса. Для равномерного распределения по всей массе продукта порошкообразные ароматизаторы смешиваются сначала с рецептурным количеством соли, воды и другими ингредиентами, а потом вносятся в массу и тщательно перемешиваются.

2. Если порошкообразные ароматизаторы компании «Фирмениш» используются для сухих смесей комплексных приправ, тогда ароматизаторы смешиваются с другими ингредиентами согласно рецептур, а в случае их отсутствия – смешиваются с небольшим количеством воды, молока и др. Вводятся в продукт и тщательно перемешиваются.