

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ КОМПАНИИ «НУБАССА»

«НУБА-СОФТИН» (арт.455000) – пищевая добавка для размягчения шкурки, уменьшения роста бактерий и сохранения свежести натуральных оболочек, свежего мяса, копченостей и вареных колбасных изделий.

Состав: питьевая вода, регулятор кислотности Е 270 молочная кислота, глюкоза, красное вино, натуральный ароматизатор лимона. Не имеет красителей в своем составе. Продукт не ГМО.

1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАК РАЗМЯГЧИТЕЛЯ ШКУРКИ.

Внимание! Если у Вас на производстве шкурка с признаками технологического брака (затвердевшая, «опаленная» и др.), убедительно рекомендуем размягчитель шкурки «Нуба –Софтин».

При замачивании шкурки отечественного производства в растворе из «Нуба-Софтин», получаем эмульсию из шкурки с высокими органолептическими показателями, без «крупинок».

Обязательно выдерживать следующий порядок работы:

4 кг «Нуба-Софтин» развести в 146 кг воды из-под крана, без соли. Затем **100 кг свиной шкурки** внести в рассол. Время замачивания свиной шкурки- 24 часа. Температура в помещении, где будет находиться замоченная шкурка, должна быть +2-+4 градуса. Имеем через 24 часа ориентировочно 140-150 кг замоченной шкурки, которую вынимаем из рассола, промываем **ОДИН РАЗ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ** и направляем на производство эмульсии из шкурки. Оставшийся рассол можно использовать повторно, но уже для меньшего количества шкурки

После первого замачивания выход эмульсии из шкурки от 300% до 350%. Когда в тот же рассол закладываем 100 кг шкурки для второго замачивания, выход эмульсии из шкурки **ДОПОЛНИТЕЛЬНО** - 200% .

ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШКУРОВОЙ ЭМУЛЬСИИ: ВНИМАНИЕ! Готовить шкуровую эмульсию с «Нуба-Софтин» нужно только в куттере.

Например, необходимо получить готовой эмульсии 300 кг: берем шкурку после замачивания в «Нуба-Софтин» - 150 кг, лед – 150 кг. **Порядок работы:** промыть замоченную шкурку, взвесить. Затем замоченную шкурку загрузить в куттер и куттеровать до + 30°C. Добавить 1/3 льда и куттеровать до + 25°C. Добавить 2/3 льда и куттеровать до темп. готовой эмульсии не больше +20°C. Шкуровую эмульсию разложить в емкости и охладить до темп. +4°C. При наличии микрокуттера куттеровать готовую эмульсию до конечной температуры не выше 5°C. Эмульсия из «Нуба-Софтин» даже **при 350% выхода достаточно плотная.**

Для приготовления шкуровой эмульсии после второго замачивания рекомендуем шкуровую эмульсию после куттера пропустить через эмульситатор или коллоидную мельницу.

2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАК КОНСЕРВАНТ: 1-2г/кг, для снижения pH-уровня, для сохранения свежести и продления срока годности продукта:

«Нуба-Софтин» добавляется:

-при производстве вареных колбас в конце процесса куттерования при темп. около 10°C;

-при инъектировании добавляется прямо в рассол.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЛЯ ПРОМЫВАНИЯ АППАРАТОВ для инъектирования: 500г на 10л воды. Предупреждает размножение микроорганизмов в аппаратах для инъектирования.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ЗАМАЧИВАНИИ НАТУРАЛЬНОЙ ОБОЛОЧКИ: 10-20г на 10л холодной воды.

Натуральные оболочки поместить приблизительно на 1 час в раствор; при помощи замачивания в холодной воде на 1 час нейтрализовать легкий кисловатый привкус. Растворяет слизь на свиных кишках, способствует сохранению свежести натуральных оболочек.

«НУБАРОМ CL» (арт.436500) - комбинация специй для мясных изделий, применяемая для склеивания кусочков мяса и других компонентов в структурных колбасах и ветчинах в оболочках. Совершенствует вкус и аромат. Делает фарш стабильным и эластичным, особенно при использовании средств для куттерования, содержащих цитрат. Позитивно действует на цветообразование как антиоксидант.

Состав: экстракт специй (сельдерей), на основе поваренной соли и декстрозы, дрожжевой экстракт.

Дозировка: 50 г/литр или 5-10г/кг массы фарша.

Применение:

«CL» - пищевая добавка без глутамата натрия и ароматов, без глютенов, без содержания молочных продуктов (без аллергенов) и др., специально разработана для использования в колбасных изделиях для диетического и детского питания.

1. Ветчины и копчености: 5-10 г/кг мяса/жира добавить в сухую в начале процесса смешивания в массажер или мешалку. За счет «Нубаром CL» образуется пленка, которая **склеивает куски мяса.**

2. Колбасы для жарки: 5-10 г/кг мяса/жира добавить в начале процесса куттерования вместе со специями и солью. Имеет эмульгирующие свойства: при проколе колбасок-гриль на сковороду жир не брызгает. **При приготовлении котлет (пельменей)** потери при жарке (варке) уменьшаются на 5-8%. Улучшает стабильность фрикаделек при размораживании.

3. Сырокопченые колбасы: 5-10 г/кг мяса/жира добавить вместе с солью в конце процесса куттерования. Позволяет **сократить потери при сушке**, понижает уровень несвязанной воды, положительно влияет на сроки годности.

4. Поддерживает вкус специй, влияет на цветообразование (**связывает кислород и поддерживает реакцию нитрозомиоглобина**).