

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СОЕВОГО ИЗОЛЯТА «ТЕПРОС 99»

Высокофункциональный соевый изолят «ТЕПРОС 99», изготовленный из генетически не модифицированного сырья, обладает повышенным влагосвязыванием и способностью эффективно эмульгировать жир. Его пищевая ценность и физические возможности делают его идеальным ингредиентом для пищевой промышленности.

Соевый изолят «ТЕПРОС 99» предназначен для использования при производстве эмульгированных и грубоизмельченных продуктов: сосисок, сарделек, вареных, п/к, в/к колбас, вареных реструктурированных продуктов, рубленых полуфабрикатов (пельменей, котлет, фарша и др.), паштетов, консервов.

Показатели:

- гидратация до 1:6
- соевые гранулы 1:3-3,5
- белково-жировая эмульсия 1:5:5

Органолептические и физико-химические показатели «ТЕПРОС 99»

Название показчика	Характеристика показчика
Общий вид	порошковая, однородная, легко сыпучая масса, нейтральный по цвету, без вкуса и запаха
Цвет	от светло-кремового до кремового
Массовая доля влаги, %, не более	7,5
pH водной субстанции 1:10	6,8-7,2
Массовая доля белка, %	Не меньше 90,0
Массовая доля жира %	Не более 2,0

1) Последовательность закладки ингредиентов при введении «ТЕПРОС 99» в виде геля:

Залить в куттер небольшое количество холодной воды, добавить "ТЕПРОС 99" и перемешать на первой скорости куттера (2-3 оборота). Затем добавить оставшуюся воду из расчета 1:5(6), например, если в начале в куттер добавили 1 часть воды, то затем необходимо добавить 4(5) частей воды. Куттеровать 4-5 мин. на второй скорости до появления глянцевого блеска. Затем идет закладка сырья по традиционной схеме: нежирное сырье + нитрит + соль + жирное сырье + специи.

2) Последовательность закладки ингредиентов при введении «ТЕПРОС 99» в сухом виде:

Нежирное сырье + раствор нитрита натрия + фосфаты + соль + вода на мясо + сухой белок + вода/лед для гидратации белка (5-6 частей) + жирное сырье + специи.

3) Последовательность закладки при производстве белково-жировой эмульсии (БЖЕ):

1 часть белка + 5 частей воды + 5 частей жира (свиного, говяжьего, сборного или шкуры). Сначала в куттер налить воду, затем добавить сухой белок и куттеровать до появления глянцевого блеска 3-5 мин. После этого внести жир, предварительно измельченный (диаметр решетки 3-5 мм) и куттеровать до однородной массы. БЖЕ выгрузить и охладить.

4) Последовательность закладки ингредиентов при изготовлении колбасных изделий с белково-жировой эмульсией (БЖЕ):

Нежирное сырье + раствор нитрита натрия + фосфаты + соль + вода (по рецептуре) + БЖЕ + жирное сырье + специи. Для выпуска качественной продукции рекомендовано: конечная температура готового фарша должна быть в пределах 10-12 °С. Рекомендуемый процент замены мяса - до 20%.

5) Применение «ТЕПРОС 99» при изготовлении гранул:

Для имитации мясного сырья при изготовлении колбасных изделий из изолята "ТЕПРОС 99" готовить гранулы в соотношении белок:вода = 1:3 (1:3,5). Гранулы, как правило, подкрашивают ферментированным рисом или сочетанием ферментированного риса и карамельного цвета.

Гранулы из изолята «ТЕПРОС 99» производить на куттере следующим образом:

всю воду внести в куттер и развести краситель (рекомендуется 25-30% от общего количества воды вносить в виде льда/снега);

добавить 2/3 части соевого изолята от общего количества, смешать белковую смесь в течение 1 мин. на первой скорости вращения ножей. На этой стадии можно внести краситель, если он не был внесен первоначально, в таком случае куттеровать к образованию равномерно окрашенной массы;

внести 1/3 часть белка, что осталась, и куттеровать на максимальной скорости до образования гранул;

температура массы не должна быть более чем 28 °С;

готовую массу переместить в емкость и выдержать при темп. 0-4 °С в течение 4-6 часов для полного набухания белка;

после выдержки массу, при необходимости, измельчить на куттере по размеру частей 2-4 мм;

ПРЕИМУЩЕСТВОМ соевого изолята «ТЕПРОС 99» является то, что он не нуждается в длинном созревании, гранулы из "ТЕПРОС 99" можно использовать уже через 4 часа после приготовления;

соль, при необходимости, рекомендуется вносить на последнем этапе куттерования;

срок хранения гранул не более 72 часов при температуре 0-4 °С с момента изготовления.

Гранулы использовать как замену мясного сырья в ветчинах, п/к, в/к колбасах. Рекомендуемый процент замены мясного сырья - 10-15%.

Соевый изолят «ТЕПРОС 99» упакован в бумажные мешки с внутренним ламинированным слоем массой по 20 кг. Хранить в сухом прохладном месте при температуре, не более 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения не более 12 месяцев.