



ХАРЧОВІ ДОБАВКИ фірми «ДОРА ФУД»

Фірма «Дора Фуд» - це відносно молода компанія, яка була заснована у 1995 році. Її засновник, Аркадіуш Доробіш, закінчив факультет харчових технологій у м.Вроцлав, працював із провідними компаніями, які займаються виробництвом харчових добавок та впровадженням нових технологій виробництва. Центральний офіс знаходиться в м. Мишкув (Польща).

Харчові добавки «ПЕКЛОС» використовуються для виробництва копченостей, шинкових продуктів та високо-вихідних і жиромістких варених і напівкопчених ковбас.

Містять у своєму складі:

- тваринний білок з високою здатністю емульгування і текстурування;
- фосфат, який активує білки м'яса до зв'язування та утримання води;
- цукри, що сприяють кольороутворенню та стабілізації кольору, формуванню смакових якостей.

Назва	Склад	Використання
ПЕКЛОС ППК 40 (Н)	Тваринні білки, Е 451i, Е 452i, (до 22% P2O5), Е 621, Е 301, Е 316; екстракт розмарину, мальтодекстрин, глюкоза. Добавка не містить соєвого білка.	Для ін'єктування м'ясних копченостей до 170%, грудинки, щоковини до 155% та виробництва високовихідних і жиромістких варених та н/к ковбас. Особливо для виробництва варено-запечених продуктів (грудинки, буженини, балика).
ПЕКЛОС ППК 60 ХН (Н)	Е 451i, Е 452i (до 16% P2O5), тваринні білки, рослинні білки; Е 407, соєва клітковина, гідролізат соєвого білка (не ГМО), Е 301, Е 621, мальтодекстрин, глюкоза.	Для приготування УНІВЕРСАЛЬНОГО розсолу для ін'єктування лопатки, задньо-стегнової, філейної і шийної частин до 180% (можливо на 185%); грудинки, щоковини – до 160%, а також для виробництва високовихідних варених, н/к ковбас і шинкових продуктів.
ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)	Е 451i, Е 450iii, Е 452i (до 12% P2O5), тваринні білки, Е 407, Е 415, соєва клітковина, соєвий білок (не ГМО), Е 316, Е 262, Е 301, Е 621, Е 508, натуральний барвник (гемоглобін) (до 0,006%), мальтодекстрин, глюкоза.	УНІВЕРСАЛЬНИЙ РОЗСІЛ для ін'єктування лопатки, задньо-стегнової, філейної і шийної частин до 180-190%, грудинки, щоковини — 155-160%, а також для виробництва шинкових продуктів в оболонці з виходом 200%.

СПІЛЬНЕ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ УСІХ ВИДІВ РОЗСОЛІВ з «ПЕКЛОС»:

усі компоненти, крім нітриту натрію, змішати з сіллю. У воді розчинити нітрит натрію (або «Консервант 25») і поступово ввести суміш у холодну воду, перемішуючи до повного розчинення. Обов'язкова умова: температура розсолу: 0-+2°C (для попередження підвищення вязкості розсолу). Температура м'яса повинна бути максимально наближеною до температури розсолу. Ін'єктувати продукт 2 рази. **Розсіл у масажер не доливати.** При роботі з розсолем на «ПЕКЛОС ППК» тиск на ін'єкторі необхідно знизити на 0,2-0,3 атм. від звичайного.

МАСУВАННЯ:

оптимальним вважається режим масування при 6 об/хв і 90% вакуумі перша година безперервне масування, потім 20 хв. – робота, 10 хв. – спокій.

- для задньо-стегнової та філейної частин – протягом 5-6 годин при 5-6 об/хв. Загальний цикл масування — 6-7 годин.

- для грудинки, щоковини – протягом 4-5 годин при 5-6 об/хв. Загальний цикл масування — 5-6 годин.

Якщо заданий режим масування закінчився вночі і продукція стоїть до ранку під вакуумом, то зранку обов'язково увімкнути масажер на безперервний режим від 30 хв. до 1 години. Вивантажити продукцію з масажера та відправити на формування.

1.1. ФУНКЦІОНАЛЬНА ХАРЧОВА СУМІШ «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)» розроблена спеціалістами фірми «Дора Фуд» - це фосфатомісткий препарат, що містить **3-х фракційні тваринні білки**, цукор, антиоксиданти.

Використовується для:

- виготовлення варено-копчених рулетів, варено-запечених і запечених: грудинки, щоковини, балика, буженини, а також для виготовлення продуктів типу «домашні» з ін'єктуванням на 150-170%;

- виготовлення варено-копчених м'ясних делікатесів з ін'єктуванням до 170%;

- виготовлення варено-копчених грудинки та щоковини з ін'єктуванням до 155%;

- виготовлення високовихідних і жиромістких варених і напівкопчених ковбас.

При виробництві напівкопчених жиромістких ковбас «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)» діє як емульгатор, який зв'язує 12-15 кг води і 8-10 кг жиру.

При виробництві варених ковбас «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)» діє як емульгатор і як сильний кутер-мікс (дозування – від 1,4 до 2 кг на 100 кг фаршу).

Склад: тваринні білки, стабілізатори: «пентанатрій трифосфат» (Е 451i), «поліфосфат натрію» (Е 452i), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (Е 621), антиоксиданти: «аскорбат натрію» (Е 301), «ізоаскорбінат натрію» (Е 316), екстракт розмарину, носії: мальтодекстрин, глюкоза.

Добавка не містить соєвий білок.

Дозування: сухого препарату 12-14 г/кг маси фаршу; 5,0 кг/100кг розсолу при 155-170% ін'єктуванні.

«ПЕКЛОС ППК 40 (Н)» - ідеальний продукт для виробництва варено-запеченої грудинки і варено-копченого рулету з грудинки.

РЕЦЕПТУРА РОЗСОЛУ З «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)» ДЛЯ ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ:

Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)» - 5,0 кг;

Сіль кухонна - 5,1 - 5,2 кг;

Нітрит натрію - 25 г;

Смакова добавка СМОЛЛ-АРОМА «ШИНКА УКРАЇНСЬКА» - 0,5 кг;

Барвник (на вибір технолога).

Вода/лід - 89,3 кг (75,3 кг - вода, 14,0 кг - лід, щоб температура розсолу повинна бути від 0 до +2 °С);

Порядок приготування розсолу (див. вище).

Процент ін'єктування: для ін'єктування м'ясних копченостей до 170%, грудинки, шоківини до 155%, і виробництва високовихідних і жиромісних варених, напівкопчених ковбас.

Масування (див. вище).

Термічна обробка для варено-копчених делікатесів:

Рекомендуємо починати термічну обробку з високих температур, щоб пройшла герметизація поверхні. В такому випадку рекомендується і вимагається скоротити час сушки.

Рекомендований термічний процес:

Нагріти камеру до температури 85°С;

Завантажити сировину на рамах в камеру і витримати 15-20 хв;

Сушка: при t 75°С - до сухої поверхні продукту;

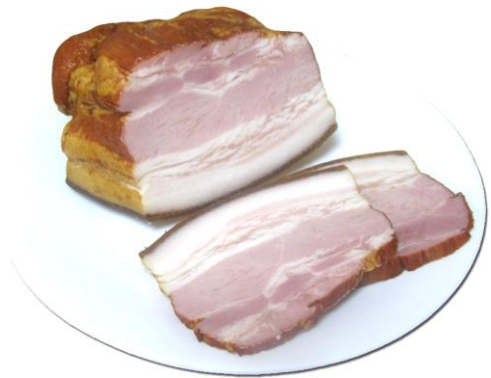
Копчення: при t 68°С - 10-15 хв. (до бажаного кольору);

Варка: при t 78°С - до температури всередині продукту 70-71°С;

Охолодження: 12 - 14 год. (до 8+°С всередині продукту). Після охолодження продукт завакуумувати.

Вихід готового продукту: грудинка не менше 115% при 155% ін'єкції.

Продукт не «плаче» у вакуумній упаковці і не має розривів з'єднувальної тканини.



РЕЦЕПТУРА РОЗСОЛУ З «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)» ДЛЯ ЗАПЕЧЕНОЇ ГРУДИНКИ:

Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)» - 5,0 кг;

Сіль кухонна - 4,5 кг;

Нітрит натрію - 25 г (для грудинки типу «домашня» не добавляти);

Смакова добавка «СМОЛЛ-АРОМА «РУЛЬКА» - 0,3 кг;

Смакова добавка «СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ МЯСНИЙ» - 0,3 кг;

Вода/лід - 89,9 кг (75,9 кг—вода, 14,0 кг—лід, щоб температура розсолу була від 0 до +2°С);

Порядок приготування розсолу (див. вище).

Процент ін'єктування: Грудинка для запікання — 135-145%.

Масування (див. вище).

Рекомендована термообробка для запечених делікатесів:

Термічна обробка запечених продуктів проводиться в камерах для смаження в три етапи:

- запікання при температурі в камері +80°С до температури +50-60 °С всередині продукту (в залежності від величини куска час запікання складає 1,5-2 години і більше);

- запікання при температурі в камері + 125°С до температури + 74-76 °С всередині продукту;

- охолодження при температурі від 2 °С до 8 °С і відносній вологості повітря 75-78%, до температури в центрі продукту 8°С.

1.2. Харчова добавка «ПЕКЛОС ППК 60 ХН (Н)» використовується для приготування **УНІВЕРСАЛЬНОГО розсолу** для ін'єктування лопатки, окорока, філейної і шийної частини до 180% (можна на 185%), грудинки, шоківини — до 160%. Також використовуються при виготовленні високовихідних варених, н/к ковбас і шинкових продуктів.

Дозування: сухого препарату 15-20 г/кг маси фаршу; 6 кг/100 кг розсолу при 160-185% ін'єктуванні.

ВИКОРИСТАННЯ «ПЕКЛОС ППК 60 ХН (Н)» при різних відсотках ін'єктування

Назва	50%	60%	70-85%
Комплексний шприцювальний препарат «ПЕКЛОС ППК 60 ХН (Н)», кг	6,0	6,0	6,0
Нітрит натрію, г	25г	25г	25г
Сіль кухонна, кг	5,5	5,0	4,5
Харчова добавка СМОЛЛ-АРОМА «ШИНКА УКРАЇНСЬКА», кг	0,3	0,3	0,3
Вода/лід, кг	88,0	88,5	89,0
Барвник (на вибір технолога)			
Всього: кг	100,0	100,0	100,0

Вихід готового продукту: грудинка не менше 120% при 160% ін'єкції;

окорок, філейка ≈ 135-145% при 170-185% ін'єкції.

Продукт не «плаче» в вакуумній упаковці.

1.3. Харчова добавка «ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)» - УНІВЕРСАЛЬНИЙ розсіл для ін'єктування лопатки, задньостегнової, філейної, шийної частин до 180-190%, грудинки, шоківини - на 155-160%, виробництва шинкових продуктів в оболонці з виходом 200%.

Дозування: 5,0 кг/100кг розсолу при 170-190% ін'єктуванні.

РЕЦЕПТУРА РОЗСОЛУ З “ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)”:

Комплексний шприцювальний препарат “ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)” - 5,0 кг;

Сіль кухонна — 4,2 кг;

Харчова добавка “Консервант 25” - 168 г (або нітрит натрію — 25 г);

Смакова добавка СМОЛЛ-АРОМА «ШИНКА УКРАЇНСЬКА» - 0,5 кг

Вода/лід — 90,3 кг (76,3 кг—вода, 14 кг—лід, щоб температура розсолу була від 0 до +2 °С);

Вихід готового продукту: м'ясо - 150% при 190-200% ін'єкції; грудинка не менше 130% при 155-160 % ін'єкції. Грудинка не «плаче» у вакуумній упаковці.



РЕЦЕПТУРА РОЗСОЛУ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ШИНОК:

Комплексний шприцювальний препарат "ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)" - 6 кг;

Сіль харчова — 3,8 кг;

Харчова добавка “Консервант 25” - 168 г (або нітрит натрію - 25 г);

Смакова добавка СМОЛЛ-АРОМА «ШИНКА УКРАЇНСЬКА» - 0,5 кг

Вода/лід — 89,532 кг.

Порядок приготування розсолу: усі компоненти крім нітриту натрію, змішати з сіллю. У воді розчинити нітрит натрію (або “Консервант 25”) і поступово вводити суміш в холодну воду, перемішуючи до повного розчинення.

Темп. розсолу: 0-+2°C. Для зниження температури розсолу використовувати лід.

Даним розсолем ін'єктувати м'ясо до 200%. Потім завантажити в масажер і масувати при 5-6 об/хв. і 90% вакуумі 1 годину безперервно, а потім 5 годин: 15 хвилин – робота, 15 хвилин – спокій. Вивантажити м'ясо з масажера і перепустити на вовчку на підрізнному ножі. Загрузити подрібнену сировину в мішалку, додати спеції, «Нубаром СL», крохмаль і мішати 8-10 хв. Готовий фарш направити на формовку.

РЕЦЕПТУРА ШИНКИ:

Лопаткова частина (ін'єктована на 200%) – 100 кг;

Харчова добавка “Нубаром СL” - 0,8 кг;

Крохмаль картопляний — 4 кг;

Приправа «Ковбаса Українська» - 0,4 кг;

Приправа «Ковбаса Краківська» - 0,4 кг;

Барвник (на вибір технолога).

2.1. «АРОМА ТОП» (аромати) – композиція ароматів, екстрактів, гідролізатів, підсилювачів смаку для покращення смаку та аромату готового продукту

Назва	Склад	Доз-ня, г/кг маси фаршу
Аромат вершків	Молочні білки, ароматизатор вершків, Е 330, глюкоза, рослинний жир, Е 551	2-4
Гетьманський	Гідролізат соєвого білка (не ГМО), натуральні приправи: цибуля, перець чорний, Е 621, екстракти приправ: перця чорного, паприки; ароматизатори: м'яса, диму; сіль кухонна, мальтодекстрин, борошно рисове, Е551	2-4

2.2. «АРОМА СМАК» (приправи) — композиція натуральних приправ і їх екстрактів, ароматів і підсилювачів смаку для всіх видів м'ясних виробів

Вінерки Масляні	Спеції мелені та екстракти спецій ((чорний перець, мускатний горіх, коріандр, імбир, кардамон, паприка), молочні білки , ароматизатор диму, носії: (мука рисова, глюкоза, сіль кухонна), Е 551	До 10
Гайдамацька	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, кмін, духмяний перець, часник), Е 621, аромати (м'ясний, диму), носії (глюкоза, мальтодекстрин, сіль кухонна), Е 551	5-10
Довбушська	Спеції мелені та екстракти спецій (кумин, чорний перець) носії: мука рисова, сіль, глюкоза, мальтодекстрин, жир рослинний, Е 551, Е 621, гідролізат соєвого білка (не ГМО), гідролізат рослинного білка, ароматизатор м'яса (містить молоко)	5-10
З молоком	Спеції мелені та екстракти спецій (мускатний горіх, кардамон, імбир, паприка), гідролізат соєвого білка (не ГМО), гідролізат рапсового білка, аромати (містить молоко), Е 330, носії (мука рисова, глюкоза, сіль, мальтодекстрин, жир рослинний), Е 551	До 6
Ковбаски Густар	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, базилік, кумин, часник), Е 621, ароматизатор м'яса, носії (глюкоза, сіль кухонна), Е 551	До 8
Ковбаса 2056	Спеції мелені та екстракти спецій (перець чорний, кумин, паприка), аромати (в тому числі аромат диму, містить: молоко, селеру), Е 621, гідролізат рослинного білка (не ГМО), носії: глюкоза, сіль, мука рисова, жир рослинний, мальтодекстрин, Е 551	5-10
Хутірська	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, часник, гірчиця), «діоксид сірки» (Е 220)	5-10

2.3. Приправа з ГДЛ для виробництва н/к, в/к ковбас

Арома Смак «Саламі Італійська Класік»	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, кмін), Е575, Е330, Е451, Е316, ароматизатор м'яса, носії: глюкоза, фруктоза	До 10
--	---	-------

2.4. «Зельц-Топ» - харчовий желатин з прованськими травами для виробництва всіх видів продуктів в желе з м'яса і риби, таких як сальтисон, м'ясні чи рибні холодці, заливні

Зельц-Топ	Желатин харчовий, глюкоза, мальтодекстрин, Е 621, Е 262, Е 330, аромати, носій: сіль кухонна	80-120
------------------	--	--------

2.5. Додатки для ПАШТЕТІВ

Емульгатор «ЕмульПро»	Стабілізує фарш та текстуру готових продуктів при виробництві всіх видів ковбасних виробів, в першу чергу, паштетів. Склад: емульгатори (моно- і дигліцериди жирних кислот (Е 471), ефіри моно- і дигліцеридів лимонної і жирних кислот (Е 472)), тваринні білки, носій: мука рисова	3-5 г/кг маси фаршу
Паштет Вершковий 01	Спеції (чорний перець, імбир, мускатний горіх, цибуля), ароматизатор диму, Е 621, глюкоза, борошно рисове, сіль кухонна, Е 551	5-10
Паштет Вейський	Спеції і екстракти спецій (цибуля (містить «діоксид сірки» (Е 220), майоран, петрушка, перець, імбир, мускатний горіх, паприка, тим'ян, пажитник, любисток), гідролізат соєвого білка (НЕ ГМО), аромат диму, носії (глюкоза, сіль кухонна), антизлежувач: «двоокис кремнію аморфний» (Е 551)	До 10

Паштет «По-домашньому» 1 с, ТУ У 15.1-33381354-003:2007	
Назва сировини, прянощів і матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
Печінка (сира)	20
Жир-сирець, обрізки сала (бланшовані)	30
Шкіра свиняча (варена)	25
Цибуля (припарена)	7
Морква (варена)	7
Булка	11
Всього сировини	100
Сіль кухонна	2
Харчова добавка «Консервант 25»	0,02
Емульгатор «ЕмульПро»	0,5
Цукор	0,3
Приправа «Паштет Вейський»	1
Бульйон	40
Всього маса фаршу	143,85

2.6. ІНШІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ДОБАВКИ

2.6.1 Харчова добавка «ПЕКЛОС ППК 45» використовується в якості емульгатора та для стабілізації фаршу і покращення текстури готових виробів при виробництві, **в першу чергу, для виробництва ковбасок-гриль.**

Склад: крохмаль модифікований (Е 1420), **соєвий білок** (НЕ ГМО), **соєва клітковина** (НЕ ГМО), стабілізатори («трифосфат натрію (Е 451), «поліфосфат натрію» (Е 452) (до 7% P₂O₅)), антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (Е 316), аромат м'яса.

Дозування: 30-40 г/кг маси фаршу.

Властивості:

- активує білки м'яса до зв'язування вологи 1:10;
- має емульгуючі властивості 1:10;
- знижує втрати при термообробці;
- знижує ризик утворення бульйоно-жирових підтікань;
- покращує консистенцію і стабілізує текстуру готових виробів;
- покращує смак, добре поєднується із смако-ароматичними добавками;
- простота і зручність застосування.

Ковбаски напівкопчені «Карпатські з травами» 1 с ТУ У 15.1-20146604-002:2003	
Найменування сировини та матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
Свинина напівжирна 80/20 Ø10	50
Свинина напівжирна 50/50 Ø3	50
Всього сировини	100
Допоміжні	
Сіль кухонна	1,8
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05
Емульгатор-стабілізатор «ПЕКЛОС ППК 45»	4
Арома Смак «Ковбаски Густар»	1,1
Волога	25
Всього маса фаршу	131,95

2.6.2. Харчова добавка «СуперПро 45» використовується у якості емульгатора (застосовується для продуктів з великим вмістом жиру, коли необхідне якісне емульгування та збільшення виходу), стабілізатора м'ясних систем, для роботи з проблемною сировиною, для зниження ризику утворення бульйонно-жирових підтікань. **Рекомендується, в першу чергу, для виробництва варених та напівкопчених, варено-копчених ковбас.**

Склад: стабілізатор «карагенан» (Е 407), згущувачі («гуарова камідь» (Е 412), «ксантанова камідь» (Е 415)), сіль кухонна.

Дозування: Зв'язування води: 1:40(45). Зв'язування жиру: 1:40(45). БЖЄ-1:40(45):40(45), заміна м'ясної сировини в рецептурі до 25%.

Властивості:

- термостабільність варених ковбасних виробів;
- суттєво підвищує волого- та жирозв'язуючу здатність м'ясного фаршу;
- знижує втрати при термообробці;
- знижує ризик утворення бульйонно-жирових підтікань;
- покращує консистенцію і структуру готового продукту і їх здатність до сервіровочного нарізання;
- має нейтральний смак, добре поєднується з смако-ароматичними добавками, спеціями, рослинними і тваринними білками.

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

- при виробництві варених ковбас вносити «СуперПро 45» необхідно на жирну сировину;
- при виробництві напівкопчених – на фаршеоснову.

Вироб м'ясомісткий варених «До чаю» ТУ У 15.1-33381354-008:2010	
Основна сировина	Кількість, кг
ММД	60
Емульсія жилки	10
Шкіра куряча	30
Всього сировини	100
Допоміжні	
Сіль кухонна	2,3
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05
Харчова добавка «СуперПро 45»	0,9
«Емулін»	2
Крупа манна	6
СМОЛЛ-АРОМА «ЧІКЕН МАСКЕР МДМ»	0,3
Харчова добавка «Любительська 1 Вурст Еко»	1,4
«СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОП № 1»	0,02
Волога	40
Всього маса фаршу	152,97