

ХАРЧОВА ДОБАВКА

«БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)»

фірми «АСПОЛ», ТМ «АРОМАТІЯ»

Харчова добавка «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)» являє собою фосфатомісткий препарат, що містить карагенан для виробництва напівкопчених, варено-копчених ковбас (в т.ч. високовихідних, а також сирокочених/сиров'ялених ковбас прискореним методом дозрівання).

Властивості харчової добавки «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)»

- активізує білки м'яса до утримування води;
- сприяє кольороутворенню і стабілізації кольору;
- збільшує вихід готового продукту;
- сприяє виготовленню с/к і с/в ковбас прискореним методом;
- незначний відсоток втрат під час формування продукту;
- готовий продукт не «плаче» у вакуумній упаковці;
- простота і зручність у використанні, препарат добре розчиняється;
- забезпечує стабільну якість готового продукту;
- завжди стабільний вихід продукту.

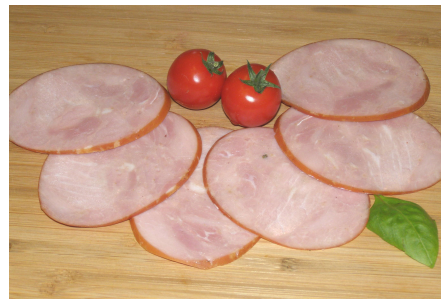


Склад: стабілізатор „пірофосфат натрію” (Е 450) (до 25 % P_2O_5), глюкоза, згущувач „карагенан” (Е 407), мальтодекстрин, антиокислювач «ізоаскорбат натрію» (Е 316), регулятор кислотності «цитрат натрію» (Е 331), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (Е 621), гідролізат білка соєвого (не ГМО), аромат любистку.

Дозування: 4,7 кг/100 кг розсолу при 135% ін'єктуванні;
4,8 кг/100 кг розсолу при 150% ін'єктуванні;
в сухому вигляді до 10 г/кг маси фаршу.

Рецептура напівкопченої ковбаси «Карпатська» 1с ТУ У 15.1-20146604-002:2003

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
Свинина нежирна 80/20 (на шнек)	100
Всього сировини	100
Допоміжні	
Харчова добавка «Консервант 25»	0,07
Сіль кухонна	2,5
Харчова добавка «Нубаром СL»	0,4
Харчова добавка «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)»	2
Арома Смак «Хутірська»	0,9
Приправа «Аромат шинки»	0,2
Волога	20
Всього маса фаршу	126,07
Оболонка	фіброуз Ø45-50



Технологічний процес (опис):

Зробити розсіл: додати у рецептурну кількість води - сіль, «Консервант 25», харчову добавку «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)».

Загрузити в мішалку свинину, пропущену на шнек, розсіл і мішати протягом 3-5 хв. Додати харчову добавку «Нубаром СL», приправи, добре перемішати і відправити на формовку.

Формовка: готовий фарш наповнити у фіброузну оболонку і відправити на осадку. Осадку в камері охолодження при температурі +2-+4°C – 2 доби.

Термообробка:

Осадку: температура в камері 50 °C – до температури в центрі батона 20 °C.

Сушка 1: температура в камері 55° C - 20 хв.

Сушка 2: температура в камері 60° C - до температури в центрі батона 40 °C.

Копчення: температура в камері 65° C - 30 хв (до бажаного кольору).

Сушка 1: температура в камері 70 °C - до температури в центрі батона 62 °C.

Провітрювання – 2 хв

Охолодження повітрям.

Рецептура шашлика «По-київськи» ТУ У 15.1 – 33381354 – 005:2007



Найменування сировини та матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
Шийна частина свиняча	100
Допоміжні	
Сіль кухонна	0,25
Харчова добавка «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)»	1,2
Харчова добавка «Квіксофт Бразіл Пеппер CL»	5
Вода	20
Всього маса фаршу	126,45

Ціна 1 кг сировини для шашлика

Назва інгредієнтів	1 варіант			2 варіант		
	Кількість, кг	Ціна, грн	Сума, грн	Кількість, кг	Ціна, грн	Сума, грн
Шия свиняча	100	70	7000	100	70	7000
«БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)»				1,2	220	264
Сіль харчова				0,25	2,5	0,625
Холодна вода				20	-	-
Всього				121,45		7264,625
Вихід	100			121,45		
Ціна за 1 кг, грн		70			59,8 (економія 10,2 грн)	

Технологічний процес:

Нарізати м'ясо кусочками потрібної величини. Розвести у воді «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)», сіль. Додати приготовлений розсіл до м'яса і перемішати протягом 5-7 хвилин. Направити м'ясо на дозрівання в холодильну камеру на 3 години або загрузити м'ясо на 1-1,5 год в масажер (2-3 об/хв., вакуум 90%). М'ясо курки достатньо загрузити в масажер на 30 хв.

Підготоване м'ясо (свинина, яловичина, баранина, м'ясо птиці) перемішати з «Квіксофт-маринадом» до рівномірного розподілу добавки у посудині вручну або в мішалці протягом 2-5 хв. Охолоджені напівфабрикати залишити для маринування в холодильній камері при температурі +2 - +4°C. Час маринування – 3-6 годин.