ТВАРИННІ БІЛКИ «СканПро™»

«ESSENTIA» є провідним світовим виробником функціональних і високофункціональних тваринних білків під торговою маркою **«СканПро™»** («ScanPro™»).

Білки «СканПро™» – це 100%-й натуральний продукт, без Е добавок, виготовлений із колагеномісткої сировини, без ГМО. Вміст чистого тваринного білка у «СканПро™» складає від 80% до 100%, тому даний продукт має м'ясну консистенцію і структуру.

«СканПро™ Т 95», «СканПро™ Т 90/100», «СканПро™ Т 92/СФ», «СканПро™ Т 1015/1», «СканПро™ 1015/Ф» є **БІЛКОВИМИ СТАБІЛІЗАТОРАМИ згідного гігієнічного висновку.**

Відповідно до ДСТУ 4436:2005 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні; ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені; ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені дозволено використовувати білкові стабілізатори при виробництві ковбасних виробів 1-го та 2-го сортів.

Назва	Інформація про білок
«СканПро™ Т 95»	**Зв'язування води 1:20, зв'язування жиру 1:15-20, БЖЕ - 1:20:20, гель - 1:15-20. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%.** Використовувати **в сухому вигляді** безпосередньо в кутер у кількості 1-3% до маси фаршу. **Область застосування:** шприцьовані та реструктуровані м'ясні вироби (з виходом від 130%), варені ковбаси, сосиски, сардельки, в/к, н/к, ліверні ковбаси та паштети (мажучої та нарізуваної консистенції). Має відмінні емульгуючі властивості та вологопоглинаючу здатність. Завдяки своїм високим вологопоглинаючим властивостям «СканПро™ Т 95» зменшує виділення вологи у вакуумних упаковках, забезпечує привабливий товарний вигляд та знижує ризик виникнення мікробіологічних проблем. Використовується **для уводнення м'яса на 40-50%** з заміною у всіх видах ковбасних виробів до 30%. **У фарш для напівфабрикатів** у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30% м'ясної сировини.
«СканПро™ Т 90/100»	**Зв'язування води 1:15, зв'язування жиру 1:15, БЖЕ - 1:15:15, гель - 1:13-15, гранули 1:10. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 20%.** Використовувати **в сухому вигляді** безпосередньо в кутер у кількості 1-3% до маси фаршу. **Область застосування:** варені ковбаси (особливо великого діаметру), сосиски, сардельки, в/к та н/к ковбаси. Використовується **у вигляді гранул (1:10)** при виробництві **в/к та н/к ковбас** як **заміна основної сировини до 20%**. Гранули зі «СканПро™ Т 90/100» значно кращі по якості, ніж соєві: вони матові, їх не видно на зрізі, надають фаршу щільності та еластичності, підвищують рівень білка в продукті. Гранули можна підфарбовувати із розрахунку 1 г ферментованого рису на 1 кг готових гранул. **В сосиски, сардельки, варені ковбаси (особливо великого діаметра)** в сухому вигляді 1-3% до маси фаршу, у вигляді гелю 1:13-15, або у вигляді БЖЕ 1:15:15 з заміною до 20% м'ясної сировини. **В фарші для напівфабрикатів** — у вигляді гелю 1:13-15 або у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини.
«СканПро™ Т 92/СФ»	**Зв'язування води: 1:15. Зв'язування жиру 1:15. БЖЕ - 1:15:15. Гель - 1:15. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%.** Використовувати **в сухому вигляді** безпосередньо в кутер у кількості 1-3% до маси фаршу. Білок добре розчиняється у холодній воді. **Область застосування:** емульговані продукти (варені ковбаси, сосиски, сардельки, шпикачки і м'ясні хліби, в/к і н/к ковбаси, ліверні продукти — паштети мажучої та нарізуваної консистенції, ліверні ковбаси), шприцьовані та реструктуровані м'ясні вироби (з виходом від 130%). **Краще використовувати** у варені ковбаси, шинки в оболонках, для шприцювання. Використовується **для уводнення м'яса на 40-50%** з заміною у всіх видах ковбасних виробів до 30%. **В тісто** при виробництві пельменів, вареників, чебуреків - 300-500 г сухого білка на 100 кг тіста. В сухому вигляді змішується з мукою. Запобігає розтіканню тіста після заморожування. **В фарш для напівфабрикатів** у вигляді БЖЕ 1:15:15 з заміною до 20% м'ясної сировини або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30% м'ясної сировини.
«СканПро™ 1015/1»	**Зв'язування води 1:3-7. БЖЕ — не працює. Гель 1:3-7. В сухому вигляді 1-3% до маси фаршу. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 20%.** **Область застосування: особливо ефективний при виробництві напівфабрикатів (надає соковитості),** в/к, н/к та сирокопчених (сиров'ялених) ковбас, сирих ковбасок для грилю. **В сухому вигляді** 1-3% для ковбасок-гриль, в/к, н/к ковбас. **У вигляді гелю** (1:4-5) із заміною у вигляді гранул (або гелю) до 20% у в/к, н/к ковбаси. **У вигляді гранул (1:3)** в сирокопчені (сиров'ялені) ковбаси у кількості до 10%. **У фарш для виробництва заморожених напівфабрикатів:** пельмені, чебуреки, котлети - 10-15% гідратованого білка для заміни основної сировини. Гідратація 1:4-5 холодною водою або 1:6-7 водою t=85-90ºС, вводиться в фарш на стадії гелю у кількості 10-15%. Фарш охолоджується до 0±2ºС.
«СканПро™ 1015/Ф»	**Зв'язування води 1:3-10. БЖЕ — не працює. Гель 1:3-10. В сухому вигляді 1-3% до маси фаршу. Заміна м'ясосировини в рецептурах до 20%.** **Область застосування:** шинкові продукти в оболонці, варені, напівкопчені, варено-копчені, сирокопчені та сиров'ялені ковбаси, напівфабрикати. **В сухому вигляді** 1-3% для виробництва варених, варено-копчених, напівкопчених ковбас, сосисок і сардельок, шинкових продуктів в оболонці, напівфабрикатів (ковбасок-гриль та ін.). **У вигляді гелю** (1:3-10) для виробництва варено-копчених, напівкопчених, варених ковбас, сосисок і сардельок з заміною основної сировини до 20%. Для виробництва напівфабрикатів використовують «СканПро™ 1015/Ф» **у вигляді гелю** (1:4-7) з заміною основної сировини 10-15%. **У вигляді гранул (1:3) в сирокопчені (сиров'ялені) ковбаси у кількості до 10%.**
«ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»	**Зв'язування води 1:10-20. Зв'язування жиру 1:15. БЖЕ з холодною водою - 1:10:18. Штучний шпик з обрізками шпику 1:10:15 з повною заміною натурального шпику в рецептурі. М'ясні гранули - 1:10:15. Гель з холодною водою 1:10-20.** **Охолоджено-емульгуюча, термостабільна функціональна суміш, яку краще** використовувати **в сосиски, сардельки, варені ковбаси**, які потім піддаються **повторній термічній обробці** (так як не втрачається твердість та щільність, ковбаса не розварюється і не морщиться). Емульсії, приготовані з «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» термостабільні. Використовується в якості холодного емульгатора жиру **для виробництва емульсій** або додається в кутер **в сухому вигляді** (1-2%) на м'ясосировину при виготовленні ковбасних виробів. **!!! Використання солі в попередньо приготованих емульсіях та гелях забороняється.**

ЗАГАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИСОКОФУНКЦІОНАЛЬНИХ ТВАРИННИХ БІЛКІВ «СканПро™ Т 95», «СканПро™ Т 90/100» і «СканПро™ Т92/СФ»

«СканПро™ Т 95», «СканПро™ Т 90/100» і «СканПро™ Т 92/СФ» - це високофункціональні тваринні білки, які використовуються для виробництва різних видів м'ясних продуктів:

- варених ковбас, сосисок і сардельок; паштетів;
- напівкопчених і варено-копчених ковбас; сирих ковбасок для грилю;
- копченостей; реструктурованих шинок;
- для виробництва напівфабрикатів;
- для уводнення м'яса на 40-50%.

В УКРАЇНІ СЕРТИФІКОВАНІ ЯК БІЛКОВІ СТАБІЛІЗАТОРИ.

Основні переваги використання «СканПро™ Т 95», «СканПро™ Т 90/100» і «СканПро™ Т 92/СФ»:

- 100% натуральні білки, які не містять харчових добавок;
- мають високу здатність до зв'язування вологи та емульгування;
- скорочують втрату вологи при термообробці;
- добре поєднуються з іншими видами білків;
- знижують собівартість продукту (замінюють м'ясну сировину);
- знижують ризик виникнення бульйонно-жирових підтікань;
- використання у розсолах дозволяє отримати еластичний, сухий на поверхні і на зрізі продукт;
- покращують нарізання, консистенцію та соковитість готового продукту;
- утворюють стабільні еластичні гелі;
- підвищують вихід готового продукту.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «СканПро™ Т 95»

«СканПро™ Т 95» – високофункціональний тваринний білок з яскраво вираженими властивостями зв'язування води та жиру, желюючий у холодному вигляді з термостабільними якостями, відмінний емульгатор.

Хімічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 95»:

Білок, % Nx6,25	Жир, %	Колір і розмір часток	Волога, %	Запах	Енергетична цінність у 100 г:	Зола, %
Мін. 94% Макс. 98%	9-11	Білий дуже дрібний порошок (пудра), менше 106 мікрон	<4	Нейтральний	ккал 480 кДж 2010	1-2

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 95»:

Загальна кількість мікроорганізмів	Дріжджі та плісневі гриби	Сальмонели на 25 грам
Макс.10000/г	Макс.100/г	Не присутні

Склад білка «СканПро™ Т 95»:

Високофункціональний білок тваринного походження, виробляється з охолодженої свинячої шкіри, не містить інших добавок. Технологія виробництва «СканПро™ Т 95» складається виключно з термічної та механічної обробки.

Застосування білка «СканПро™ Т 95» в сухому вигляді

При використанні «СканПро™ Т 95» в **сухому вигляді** необхідно засипати білок в кутер на початковій стадії кутерування для забезпечення оптимального поглинання вологи і зв'язування води. Вологу на білок завжди додавати разом з білком. **Дозування використання в сухому вигляді - 1-3% до маси фаршу**.

Основне застосування: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок, в паштети та ліверні ковбаси.

Приготування білково-жирових емульсій зі «СканПро™ Т 95»

В кутер завантажити жирну сировину, попередньо подрібнену на вовчку з діаметром отворів 2-3 мм і кутерувати до пастоподібного стану. Потім додати «СканПро™ Т 95», добре розкутерувати з жиром протягом 1-2 хвилин. Залити гарячою водою (темп.+80˚С) і кутерувати при максимальній швидкості до утворення емульсії **(1:20:20)**. Жир дозволяється використовувати як холодний, так і гарячий (бланшований). Після утворення емульсії в кінці кутерування додати сіль харчову у кількості 2% до маси.

Допускається використання харчових барвників та освіжувача «Фріш Прима» для збільшення термінів зберігання. Емульсію розлити у підготовані ємності шарами не вище 20 см і охолодити при темп. 0-+4˚С до темп.+2-+4˚С. Після охолодження емульсія повинна мати щільну консистенцію. **Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%. Основне використання: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок, в паштети і ліверні ковбаси.**

Приготування гелю зі «СканПро™ Т 95»

«СканПро™ Т 95» утворює еластичні гелі при темп. вище +5˚С, які змінюють свої властивості при нагріванні і відновлюють їх при охолодженні. В кутер налити холодну або гарячу воду і в режимі перемішування додати «СканПро™ Т 95», перемішати на низькій швидкості ножів до повного розчинення протягом 30 сек. Потім увімкнути кутер на максимальну швидкість. В кінці кутерування додати сіль харчову у кількості 2% до маси. Готовий гель розлити в підготовані ємності шарами не вище 20 см і охолодити при темп. 0-+4˚С до темп. +2-+4˚С. Термін зберігання гелю не більше 5 діб.

Заміна м'ясосировини в рецептурах: в варені ковбаси, сосиски, сардельки у вигляді гелю (1:15-20) - до 20%, в напівкопчені, варено-копчені ковбаси у вигляді гранул (1:10) – до 20%.

Використання «СканПро™ Т 95» для уводнення м'яса на 40-50%

	Рецептура уводнення на 40%, кг	Рецептура уводнення на 50%, кг
Сировина (свинина, яловичина, м'ясо птиці)	100	100
Білковий стабілізатор «СканПро™ Т 95»	2	2,5
Сіль харчова	2	2,7
Вода	36	44,8
Всього	**140**	**150**

- яловичину, свинину, курку пропустити через вовчок – діаметр решітки 6-8 мм;
- тваринний білок «СканПро™ Т 95» змішати з сіллю і розчинити у воді;
- завантажити м'ясо в мішалку і перемішати, поступово вливаючи розсіл. Час перемішування близько 5 хвилин;
- отриманий фарш поставити на дозрівання в холодильник на декілька годин.

Використання: заміна основної сировини при виробництві варено-копчених, напівкопчених, варених ковбас, сосисок і сардельок у кількості до 30 %.

Використання «СканПро™ Т 95» при виробництві копченостей та шинок в оболонках

Порядок приготування:
- змішати «СканПро™ Т 95» з сіллю або іншими сипучими компонентами;
- налити в ємність для розсолів воду (температура 0-+2˚С);
- розчинити комплексні фосфатомісткі компоненти розсолу;
- поступово внести суміш солі та «СканПро™ Т 95»;
- перемішати до повного розчинення препаратів.

Білок «СканПро™ Т 95» добре розчиняється у холодній воді. **При шприцюванні** рекомендується використовувати 0,1% «СканПро™ Т 95» на кожні 10% виходу в розрахунку на вагу готового виробу. «СканПро™ Т 95» - желюючий у холодному середовищі білок, тому його функціональність у значній мірі залежить від температури розсолу. Для того, щоб запобігти желюванню при приготуванні розсолу, важливо зберігати його температуру нижче +5˚С, щоб в'язкість не підвищувалась і функціональність повністю проявлялась після термічної обробки.

У розсолі, який був приготований при температурі води між +7˚С і +15˚С, підвищується в'язкість і такий розсіл використовується для шприцювання м'яса, яке продається **в охолодженому вигляді**.

У шинках вихід готового продукту може бути збільшений до 100%, в залежності від специфіки застосування та рівня бажаного виходу. У шинках з високим виходом рекомендується використовувати «СканПро™ Т 95» в комбінації з іншими функціональними інгредієнтами типу карагенан, щоб забезпечити максимальний вихід готового продукту.

У шинках «СканПро™ Т 95» покращує нарізання шинкових продуктів, оскільки білок сприяє підвищенню їх пружності та надає більш щільну структуру. Завдяки високим желюючим показникам, «СканПро™ Т 95» зменшує виділення вологи при **упаковці шинкових продуктів у вакуум.**

Використання «СканПро™ Т 95» при виробництві напівфабрикатів

У фарш для напівфабрикатів у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30%.

Переваги використання «СканПро™ Т 95» у фарші для напівфабрикатів

стабілізує фарш на стадії формування виробів; вироби зберігають форму як до формовки, так і після; після приготування вироби ніжні, соковиті; збільшує показник тваринного білка в продукті; знижує собівартість.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «СканПро™ Т 92/СФ»

«СканПро™ Т 92/СФ» – високофункціональний тваринний білок з яскраво вираженими властивостями зв'язування води і жиру, желюючий у холодному вигляді з термовідновними якостями.

Стабілізує якість такої сировини як курячий МДМ, полегшує його використання разом з іншими компонентами, не погіршуючи якості готового продукту.

Хімічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 92/СФ»:

Білок, % Nx6,25	Жир, %	Колір і розмір часток	Вологa, %	Запах	Енергетична цінність у 100 г:	Зола, %
Мін. 92% Макс. 97%	10-12	Білий дуже дрібний порошок (пудра), 90% менше 106 мікрон	<4	Нейтральний	ккал 480 кДж 2010	1-2

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 92/СФ»:

Загальна кількість мікроорганізмів	Дріжджі та плісеневі гриби	Сальмонели на 25 грам
Макс.10000/г	Макс.100/г	Не присутні

Склад білка «СканПро™ Т 92/СФ»:

Високофункціональний економічно вигідний білок тваринного походження, виробляється з охолодженої свинячої шкіри, не містить інших добавок. Технологія виробництва «СканПро™ Т 92/СФ» складається виключно з термічної та механічної обробки.

Використання білка «СканПро™ Т 92/СФ» в сухому вигляді

При використанні білків в **сухому вигляді необхідно** засипати їх в кутер на початковій стадії кутерування, або в масажер при масуванні для забезпечення оптимального поглинання вологи та зв'язування води. Вологу на білки завжди додавати разом з білком. **Дозування використання в сухому вигляді - 1-3% до маси фаршу**.

Основне використання: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок, в паштети та ліверні ковбаси.

Приготування білково-жирових емульсій зі «СканПро™ Т 92/СФ»

В кутер завантажити жирну сировину, попередньо подрібнену на вовчку з діаметром отворів 2-3 мм і кутерувати до пастоподібного стану. Потім додати «СканПро™ Т 92/СФ», добре розкутерувати з жиром протягом 1-2 хвилин. Тоді залити гарячою водою (температура +80˚С) і кутерувати при максимальній швидкості до утворення емульсії **(1:15:15).** Жир дозволяється використовувати як холодний, так і гарячий (бланшований). Після утворення емульсії додати в кінці кутерування сіль харчову у кількості 2% до маси.

Допускається використання харчових барвників і освіжувача «Фріш Прима» для збільшення термінів зберігання. Емульсію розлити у підготовані ємності шарами не вище 20 см і охолодити при температурі 0-+4˚С до температури +2-+4˚С. Після охолодження емульсія повинна мати щільну консистенцію.

Заміна м'ясосировини в рецептурах до 30%.

Основне використання: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок, ліверних ковбас і паштетів.

Приготування гелю зі «СканПро™ Т 92/СФ»

«СканПро™ Т 92/СФ» утворює еластичні гелі при температурі вище +5˚С, які змінюють свої властивості при нагріванні і відновлюють їх при охолодженні.

Порядок приготування: в кутер налити холодну або гарячу воду і в режимі перемішування додати «СканПро™ Т 92/СФ», перемішати на низькій швидкості ножів до повного розчинення протягом 30 сек. Потім увімкнути кутер на максимальну швидкість. В кінці кутерування додати кухонну харчову сіль у кількості 2% до маси. Готовий гель розлити у підготовані ємності шарами не вище 20 см і охолодити при температурі 0-+4˚С до температури +2-+4˚С. Термін зберігання гелю не більше 5 діб.

Заміна м'ясосировини в рецептурах: у варені ковбаси, сосиски, сардельки у вигляді гелю (1:15) - до 20%, в напівкопчені, варено-копчені ковбаси у вигляді гранул (1:10) – до 20%.

Використання «СканПро™ Т 92/СФ» для уводнення м'яса на 40-50%

	Рецептура уводнення на 40%, кг	Рецептура уводнення на 50%, кг
Сировина (свинина, яловичина, м'ясо птиці)	100	100
Білковий стабілізатор «СканПро™ Т 92/СФ»	2	2,5
Сіль харчова	2	2,7
Вода	36	44,8
Всього	**140**	**150**

- яловичину, свинину, курку пропустити через вовчок – діаметр решітки 6-8 мм;
- тваринний білок «СканПро™ Т 92/СФ» змішати з сіллю та розчинити у воді;
- завантажити м'ясо в мішалку і перемішати, поступово вливаючи розсіл. Час перемішування близько 5 хвилин;
- отриманий фарш поставити на дозрівання в холодильник на декілька годин.

Використання: заміна основної сировини при виробництві варено-копчених, напівкопчених, варених ковбас, сосисок і сардельок у кількості до 30 %.

Використання «СканПро™ Т 92/СФ» при виробництві копченостей та шинок в оболонках

Порядок приготування:
- змішати «СканПро™ Т 92/СФ» з сіллю та іншими сипучими компонентами;
- налити в ємність для розсолів воду (температура 0-+2˚С);
- розчинити комплексні фосфатомісткі компоненти розсолу;
- поступово внести суміш солі і «СканПро™ Т 92/СФ» та перемішати до повного розчинення компонентів.

Білок «СканПро™ Т 92/СФ» дуже добре розчиняється у холодній воді. **При шприцюванні** рекомендується використовувати 0,1% «СканПро™ Т 92/СФ» на кожні 10% виходу у розрахунку на вагу готового виробу. «СканПро™ Т 92/СФ» є білком, який желює у холодному середовищі, тому його функціональність у значній мірі залежить від температури розсолу. Для того, щоб запобігти желюванню під час приготування розсолу, важливо зберігати його температуру нижче +5˚С, щоб його в'язкість не підвищувалась і функціональність повністю проявлялася після термічної обробки.

У розсолі, приготованому з температурою води між +7˚С і +15˚С, підвищується в'язкість і такий розсіл використовується для шприцювання м'яса, яке потім продається **в охолодженому вигляді.**

У шинках вихід готового продукту може бути збільшений до 100%, в залежності від специфіки використання та рівня бажаного виходу. **У шинках «СканПро™ Т 92/СФ»** покращує нарізання шинкових продуктів, оскільки білок підвищує їхню пружність і надає більш щільну структуру. Завдяки високим желюючим показникам, «СканПро™ Т 92/СФ» зменшує виділення вологи при **упаковці шинкових продуктів у вакуум.**

Використання «СканПро™ Т 92/СФ» при виробництві тіста для напівфабрикатів

В тісто при виробництві пельменів, вареників, чебуреків: 300-500г сухого білка «СканПро™ Т 92/СФ» на 100 кг тіста в сухому вигляді змішати з мукою. Запобігає розтріскуванню тіста після заморожування.

Переваги використання «СканПро™ Т 92/СФ» в тісті

Виключає використання яйцепродуктів; знижує собівартість; утримує вологу в тісті і запобігає розтріскуванню тіста при розморожуванні, тим самим збільшує терміни реалізації без погіршення товарного вигляду; покращує якість та еластичність тіста на стадії формування виробів; покращує органолептичні показники – після приготування тісто ніжне, м'яке, приємне на смак.

Використання «СканПро™ Т 92/СФ» при виробництві напівфабрикатів

У фарш для напівфабрикатів у вигляді БЖЕ 1:15:15 із заміною до 20% м'ясної сировини або у вигляді гелю 1:15 із заміною до 30%.

Переваги використання «СканПро™ Т 92/СФ» у фарші для напівфабрикатів

Стабілізує фарш на стадії формування виробів; вироби зберігають форму як до формовки так і після; після приготування вироби ніжні, соковиті; збільшує показник тваринного білка в продукті; знижує собівартість.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «СканПро™ Т 90/100»

«СканПро™ Т 90/100» - високофункціональний тваринний білок, білковий стабілізатор з вираженими властивостями зв'язування води та жиру.

Хімічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 90/100»:

Білок, % Nx6,25	Жир, %	Колір і розмір часток	Вологa, %	Запах	Енергетична цінність у 100 г:	Зола, %
Мін. 92% Макс. 97%	10-14	Кремово-білий порошок менше 106 мікрон	<4	Нейтральний	ккал 470 кДж 1960	1-2

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «СканПро™ Т 90/100»:

Загальна кількість мікроорганізмів	Дріжджі та плісневі гриби	Сальмонели на 25 грам
Макс.10000/г	Макс.100/г	Не присутні

Склад білка «СканПро™ Т 90/100»:

Високофункціональний білок тваринного походження, виробляється з охолодженої свинячої шкіри, не містить інших добавок. Технологія виробництва «СканПро™ Т 90/100» складається виключно з термічної та механічної обробки.

Приготування гранул зі «СканПро™ Т 90/100»

Приготування гранул зі «СканПро™ Т 90/100» (1:10): «СканПро™ Т 90/100» утворює еластичні гелі при температурі вище +5 ºС, які змінюють свої властивості при нагріванні і відновлюють їх при охолодженні. Приготувати гранули можна з холодною та гарячою водою.

Приготування гранул з холодною водою:

в кутер налити холодну воду і в режимі перемішування додати ферментований рис (з розрахунку 1 г на 1 кг гранул), «СканПро™ Т 90/100», перемішувати на низькій швидкості ножів до повного розчинення. Потім включити кутер на максимальну швидкість і кутерувати до температури +23- +25 ºС.

Приготування гранул з гарячою водою:

в кутер налити холодну або гарячу воду (температура води від 50 до 75 ºС) і в режимі перемішування додати ферментований рис (з розрахунку 1 г на 1 кг гранул), «СканПро™ Т 90/100», перемішувати на низькій швидкості ножів до повного розчинення протягом 30 сек. Потім включити кутер на максимальну швидкість і кутерувати до температури +23- +25 ºС (до однорідної консистенції).

В обох випадках, наприкінці кутерування, додати кухонну харчову сіль в кількості 2% до маси. Готовий гель розлити у підготовлені ємності шаром не вище 20 см і охолодити при температурі 0 - +4 ºС до температури +2- +4 ºС. Термін зберігання гранул не більше 5 діб.

Основне використання: заміна м'ясосировини в напівкопчені, варено-копчені ковбаси і фарші у вигляді гранул (1:10) - до 20%.

Використання білка «СканПро™ Т 90/100» в сухому вигляді

При використанні білків в **сухому вигляді,** потрібно засипати їх в кутер на початковій стадії кутерування або перемішування для забезпечення оптимального поглинання вологи і зв'язування води. Вологу на білки завжди додавати разом з білком.

Дозування використання в сухому вигляді - 1-3% до маси фаршу.

Основне використання: при виробництві варених ковбас (особливо великого діаметру), сосисок, сардельок.

Приготування білково-жирових емульсій зі «СканПро™ Т 90/100»

В кутер завантажити жирну сировину, попередньо подрібнену на вовчку з діаметром отворів 2-3 мм і кутерувати до пастоподібного стану. Потім додати «СканПро™ Т 90/100», добре розкутерувати з жиром протягом 1-2 хвилин. Залити гарячу воду (темп.+80˚С) і кутерувати при максимальній швидкості до утворення емульсії **(1:15:15).** Дозволяється використовувати жир як холодний, так і гарячий (бланшований). Після утворення емульсії додати в кінці кутерування кухонну харчову сіль у кількості 2% до маси.

Допускається використання харчових барвників та освіжувача «Фріш Прима» для збільшення термінів зберігання. Емульсію розлити у підготовані ємності шарами не вище 20 см і охолодити при темп. 0-+4˚С до темп.+2-+4˚С. Після охолодження емульсія повинна мати щільну консистенцію.

Основне використання: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок як заміна м'ясної сировини до 20%.

Приготування гелю зі «СканПро™ Т 90/100»

«СканПро™ Т 90/100» утворює еластичні гелі при темп. вище +5˚С, які змінюють свої властивості при нагріванні і відновлюють їх при охолодженні.

Порядок приготування: в кутер влити холодну або гарячу воду і в режимі перемішування додати «СканПро™ Т 90/100», перемішувати на низькій швидкості ножів до повного розчинення білка протягом 30 сек. Потім увімкнути кутер на максимальну швидкість. В кінці кутерування додати сіль кухонну харчову **до 20%.**

Основне використання: в сосиски, сардельки, варені ковбаси (особливо великого діаметру) у вигляді гелю 1:13-15 з заміною до 20% м'ясної сировини. **У фарші для напівфабрикатів** — у вигляді гелю 1:13-15 з заміною до 20% м'ясної сировини**.**

Використання «СканПро™ Т 90/100» у виробництві напівфабрикатів

У фарш для напівфабрикатів у вигляді БЖЕ 1:15:15 або у вигляді гелю 1:15 з заміною до 20%.

Стабілізує фарш на стадії формування виробів; вироби зберігають форму як до формовки, так і після. Після приготування вироби ніжні, соковиті; підвищується вміст білка в продукті; знижується собівартість.

ЗАГАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТВАРИННИХ БІЛКІВ «СканПро™ 1015/1» і «СканПро™ 1015/Ф»

«СканПро™ 1015» - функціональні тваринні білки, які використовуються:

- для виробництва напівфабрикатів (при виробництві фаршів для продажу в охолодженому і замороженому вигляді);
- для варених, напівкопчених, варено-копчених ковбасних виробів;
- для сосисок і сардельок;
- для сирокопчених (сиров'ялених) ковбас;
- для сирих ковбасок для грилю;
- для реструктурованих шинок.

Основні переваги використання «СканПро™ 1015/1» і «СканПро™ 1015/Ф»:

- 100% натуральний продукт, який не містить харчових добавок;
- утворює стабільні еластичні гелі;
- покращує консистенцію і соковитість готового продукту;
- покращує нарізування продукту;
- знижує втрати при варці або смаженні на 2-3%;
- знижує собівартість продукту, замінює м'ясну сировину і підвищує вихід готового продукту.

При використанні «СканПро™ 1015» в сухому вигляді білок надає вареним ковбасним виробам, сосискам і сарделькам щільність та кусаємість; у варених ковбасних виробах отримуємо такий бажаний "завиток".

Зверніть увагу: білкам «СканПро™ 1015» властивий смак смаженої свинини, який насторожує на першому етапі, проте в готовому продукті цей запах відсутній.

Основні переваги використання «СканПро™ 1015» у фаршах для напівфабрикатів: стабілізує фарш на стадії формування виробів; забезпечує можливість виготовлення напівфабрикатів у формі, обумовленій в технологічній документації; вироби зберігають форму як до панірування, так і після; після варки готові напівфабрикати ніжні, соковиті; при формуванні пельменів на апаратах – забезпечує точне дозування фаршу; збільшує показники тваринного білка в продукті; зменшує собівартість.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ЗАСТОСУВАННЮ «СканПро™ 1015/1»

Хімічний аналіз тваринного білка СканПро™ 1015/1»:

Білок, % Nx6,25	Жир, %	Колір та розмір часток	Вологa, %	Запах	Енергетична цінність в 100 г	Зола,%
Мін. 82% Макс. 88%	14-16 11-16	Світло-коричневий порошок з частками менше 1 мм	8-10 7-10	Злегка смажена свинина	ккал 470 кДж 1960	1-2

Мікробіологічний аналіз тваринного белка «СканПро™ 1015/1»:

Загальна кількість мікроорганізмів	Дріжджі та пліснява	Сальмонелли на 25 грамм
Макс.100/г	Макс.100/г	Не виявлено

Склад білка «СканПро™ 1015/1»:

Функціональний білок тваринного походження, отриманий зі свіжої свинячої шкірки при застосуванні спеціально розробленої технології виробництва, яка зберігає в продукті властивості м'ясних білків і стабільні мікробіологічні показники, не містить інших добавок.

Сканпро СканПро™ 1015/1 застосовується:

1) При використанні СканПро™ 1015/1 **в сухому вигляді**, необхідно засипати білок в кутер на початковій стадії кутерування або в масажер при масуванні для забезпечення оптимального вологопоглинання і зв'язування води. Вологу на білки завжди додавати разом з білком. **Дозування використання в сухому вигляді 1-3 % до маси фаршу.**
Основне застосування: для виробництва варено-копчених, напівкопчених ковбас, сирих ковбасок для грилю.
2) Гідратація Сканпро™ 1015/1 (1:3-7) здійснюється в кутері або в ємностях. У кутер залити холодну воду і в режимі перемішування внести тваринний білок, перемішувати протягом 1 хв., потім включити швидкі оберти кутера. В кінці приготування емульсії додати сіль з розрахунку 2 % на 100 кг сировини. Готову емульсію вивантажити з кутера і розлити в підготовлену тару шарами не вище 20 см, охолодити при температурі 0-+4°С. **Використовувати як заміну основної сировини до 20 %. Основне застосування: для виробництва варено-копчених, напівкопчених ковбас, сирих ковбасок для гриля.**
3) У фарші для напівфабрикатів (котлети, пельмені і ін. напівфабрикати) доцільно використовувати білок Сканпро™ 1015/1, при цьому білок можна гідратувати холодною водою (1:4-5), але краще гарячою (1:6-7), t води 85-90 °С, добре вимішати в мішалці або в кутері. Охолодити до t° 35-40 °С і одразу (гелем) змішати з фаршем. Гідратованого білку, для стабілізації фаршу, вносити 10-15% від загальної маси. Після змішування фарш поставити в холодильник для стабілізації. Охолоджування обов'язкове для формування напівфабрикатів на апаратах протягом 6-8 годин до t=0-+2 °С. При формуванні котлет на лініях, формувальних апаратах, фарш охолоджується до t=+6-10 °С протягом 6-8 годин.
Заміна основної м'ясної сировини в пельменях, чебуреках, котлетах без зміни якості готового продукту складає 10-15 %. Даний білок ефективний при виготовленні напівфабрикатів (додає соковитість).
4) Технологічний процес приготування **фаршу для продажі в охолодженому і замороженому вигляді**: жиловане м'ясо пропустити на вовчок з діаметром решітки 10-18 мм. Перепущене м'ясо завантажити в мішалку, додати білок Сканпро™ 1015/1, залити водою **(гідратація 1:4)** і перемішати до повного поглинання вологи. Потім перепустити другий раз через волчок з діаметром решітки 3-5 мм. Фарш готовий для продажу в охолодженому або замороженому вигляді. **Заміна основної м'ясної сировини до 20 %.**
5) Використання Сканпро™ 1015/1 **для виробництва сирокопчених/сиров'ялених ковбас:** Сканпро™ 1015/1 гідратується заздалегідь в співвідношенні 1:3. Співвідношення 1:3 зумовлено тим, що в такому гелі вміст білку такий же, як в м'ясі, яке замінюється гелем. З тієї ж причини не треба міняти програму процесу термообробки. Вміст білку і води залишається таким же, як в стандартній ковбасі. М'ясо і шпик слід нарізати перед заморожуванням. В кутер закласти заморожене м'ясо і кутерувати до розміру 3-15 мм на низьких обертах:
-додати стартову культуру, декстрозу, гель з СканПро у вигляді гранул, спеції і аскорбат натрію;
-у кутер додати заморожений шпик і кутерувати на повільних оборотах до величини шпигу 2-15 мм;
-добавити кухонну сіль і кутерувати на малих обертах до бажаної величини зерна фаршу.
Важливо, щоб температура фаршу не перевищувала 0 °С. Після наповнення в оболонку ковбаси мають бути направлені на осідання на 6-8 годин перед початком процесу обробки.
Використовувати як заміну основної сировини в сирокопчені ковбаси до 10 %.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ІЗ ЗаАСТОСУВАННЯ «СканПро™ 1015/Ф»

Хімічний аналіз тваринного білка «СканПро™ 1015/Ф»:

Білок, % Nx6,25	Жир, %	Колір та розмір часток	Влага,%	Запах	Энергетическая ценность в 100 г:	Зола,%
Мін. 82% Макс. 90%	11-15	Світло-коричневій порошок зьчастками не менше 1 мм	7-11	Злегка смажена свинина	ккал 470 кДж 1960	1-2

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «СканПро™ 1015/Ф»:

Загальна кількість мікроорганізмів	Дріжджі та пліснява	Сальмонелли на 25 грамм
Макс.10 000/г	Макс.100/г	Не виявлено

Склад білка «СканПро™ 1015/Ф»:

Функціональний білок тваринного походження, отриманий зі свіжої свинячої шкірки при застосуванні спеціально розробленої технології виробництва, яка зберігає в продукті властивості м'ясних білків і стабільні мікробіологічні показники, не містить інших добавок.

«СканПро™ 1015/Ф» використовується:

1) При використанні «СканПро™ 1015/Ф» в **сухому вигляді,** потрібно засипати білок в кутер на початковій стадії кутерування або в масажер при масуванні для забезпечення оптимального поглинання вологи та зв'язування води. Вологу на білки завжди додавати разом з білком. **Дозування використання в сухому вигляді – 1-3 % до маси фаршу**.

Основне використання: при виробництві шинкових продуктів в оболонках, варених ковбас, сосисок і сардельок.

2) Гідратація «СканПро™ 1015/Ф» (1:3-10) здійснюється в кутері або в ємностях. В кутер залити холодну воду і в режимі перемішування внести тваринний білок, перемішати протягом 1 хв, потім увімкнути швидкі обороти кутера. В кінці приготування емульсії додати сіль із розрахунку 2% на 100 кг сировини. Готову емульсію вивантажити з кутера і розлити у підготовані ємності шарами не вище 20 см, охолодити при температурі 0-+4°С.

Основне використання: при виробництві варених ковбас, сосисок, сардельок як заміну основної сировини до 20%.

3) У фарші для напівфабрикатів (котлети, пельмені та ін. рублені напівфабрикати) використовувати білок «СканПро™ 1015/Ф», при цьому білок гідратується холодною **(1:4-5)**, але краще гарячою водою 1:6-7, t води 85-90°С), добре вимішати в мішалці чи в кутері. Охолодити до t° 35-40°С і відразу (гелем) змішати з фаршем. Гідратований білок для стабілізації фаршу вносити в кількості 10-15 % від загальної маси фаршу. Після змішування фарш поставити в холодильник для стабілізації. Охолодження є обов'язковим для формування напівфабрикатів на апаратах протягом 6-8 годин до t=0-+2°С. При формуванні котлет на лініях, формувальних апаратах фарш охолоджується до t=+6-10°С протягом 6-8 годин.

Заміна основної м'ясної сировини в пельменях, чебуреках, котлетах без зміни якості готового продукту складає 10-15%. Даний білок ефективний при виготовленні напівфабрикатів, надає соковитість.

4) Технологічний процес приготування **фаршів для подальшого продажу в охолодженому та замороженому вигляді**: жиловане м'ясо подрібнити на вовчку з діаметром решітки 10-18 мм. Подрібнене м'ясо завантажити в мішалку, додати білок «СканПро™ 1015/Ф», залити водою **(гідратація 1:4)** і перемішати до повного поглинення вологи. Потім пропустити другий раз через вовчок з діаметром решітки 3-5 мм. Фарш готовий для продажу в охолодженому або замороженому вигляді**. Заміна основної м'ясної сировини до 20 %.**

5) Використання «СканПро™ 1015/Ф» при виробництві шинок в оболонках: білок «СканПро™ 1015/Ф» добре розчиняється у холодній воді. В шинках вихід готового продукту може бути збільшений до 100 %. В шинках з високим виходом рекомендується використовувати «СканПро™ 1015/Ф» у комбінації з іншими функціональними інгредієнтами типу карагінан, щоб забезпечити максимальний вихід готового продукту. Білок «СканПро™ 1015/Ф» надає продукту еластичність та пружну структуру, **зменшує відділення вологи у вакуумних упаковках** завдяки своїм властивостям високого зв'язування вологи.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»

«ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» - емульгуюча холодним способом і термічно стабільна функціональна суміш на основі тваринних білків та рослинних камедо. Завдяки тому, що функціональна суміш із «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» термостабільна, готові вироби (сосиски, сардельки, варені ковбаси та ін.) при повторній термообробці (підігріві, варці, жарці) **НЕ ВТРАЧАЮТЬ ТВЕРДІСТЬ, ЕЛАСТИЧНІСТЬ, ТОВАРНИЙ ВИГЛЯД.**

Використання «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»:

- у якості холодного емульгатора жиру для виробництва білково-жирових емульсій (1:10:18);
- для виробництва імітаційного шпику (1:10:15);
- для виробництва м'ясних гранул (1:10:15);
- в сухому вигляді на м'ясосировину при виробництві таких продуктів як сосиски, сардельки, варені, напівкопчені і варено-копчені ковбаси (в сухому вигляді 2% до маси сировини при кутеруванні у співвідношенні білок/вода 1:10-20);
- у гідратованому вигляді (гель - 1:10-20).

Хімічний аналіз тваринного білка «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»:

Білок, % Nx6,25	Жир,%	Колір та розмір часток	Вологa,%	Запах	Зола,%
Мін. 49 % Макс. 55 %	8-11	Дрібний порошок кремово-білого кольору.	10-13	Нейтральний	12-15

Мікробіологічний аналіз тваринного білка «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»:

Загальна кількість мікроорганізмів	Дріжджі та плісневі гриби	Сальмонели на 25 грам
Макс.100/г	Не присутні	Не присутні

Склад білка «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»:

Тваринний білок, отриманий із свіжої свинячої шкіри, стабілізатори Е 401 альгінат натрію, Е 516 сульфат кальцію, Е 450 пірофосфат натрію, антиокислювачі Е 304 аскорбіл пальмітат, Е 306 концентрат суміші токоферолів.

БІЛКОВО-ЖИРОВІ ЕМУЛЬСІЇ ТА ГЕЛІ із «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»

№ п/п	«ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»	Яловичий жир-сирець	Свинячий жир-сирець	Шпик, обрізки шпику	ММД	Триммінг, м'ясообрізь, головізна	Вода холодна
Емульсія	1	10	-		-	-	18
Штучне сало	1	-	-	10	-	-	15
М'ясні гранули	1	-	-	-	-	10	15
Гель	1	-	-		-		10- 20

Зверніть увагу: !!! ВИКОРИСТАННЯ СОЛІ У ПОПЕРЕДНЬО ПРИГОТОВАНИХ ЕМУЛЬСІЯХ ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ.
Емульсії можна заморожувати, при цьому вони зберігають свою стабільність.

Приготування білково-жирової емульсії з «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» (1:10:18)

Подрібнену на вовчку (2-3 мм) жирну сировину (яловичу, свинячу або курячий жир, обрізки шпику) закласти в кутер і подрібнити до пастоподібної маси, потім внести **«ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»**, добре перемішати, додати холодну воду і кутерувати на максим. швидкості до утворення емульсії. Допускається підфарбовування емульсії ферментованим рисом із розрахунку 0,5-1 г/кг маси. Темп. готової емульсії повинна бути не нижчою +25°С. Готову емульсію розкласти в ємності і направити на охолодження при t 0-+4°С протягом 8-12 годин до t +2-+4°С. Після охолодження емульсія набуває щільної консистенції. **Використовувати як заміну основної жирної сировини в н/к ковбасах, шпикачках до 15-20%, варених ковбасах, сосисках і сардельках — до 30%.**

Приготування штучного сала з «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» (1:10:15)

Завантажити у вимитий кутер 10 кг шпику або обрізки шпику і розкутерувати на високих оборотах кутера. Додати в сухому вигляді 1 кг **«ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»** і кутерувати до рівномірного розподілу добавки. Додати 15 кг води і кутерувати на високих оборотах кутера до утворення однорідної емульсії. Температура готової емульсії повинна бути не нижчою +25°С. Вивантажити емульсію з кутера у чисті ємності і залишити на дозрівання на 8-12 годин при темп. 2°С. **Використовувати як повну заміну натурального шпику при виробництві варених, в/к, н/к ковбас. ШТУЧНИЙ ШПИК, ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ОСНОВІ «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40», НЕ МОЖНА ЗАМОРОЖУВАТИ ТА СОЛИТИ!!!**

Приготування м'ясних гранул з «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» (1:10:15)

Завантажити у вимитий кутер 10 кг головізни, м'ясообрізі або іншої сировини. Розкутерувати на високих оборотах кутера. Потім додати в сухому вигляді 1 кг **«ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»** і кутерувати до рівномірного розподілу добавки. Додати 15 кг води і кутерувати на високих оборотах кутера до утворення однорідної емульсії. Темп. готової емульсії повинна бути не нижчою 20°С. Вивантажити емульсію з кутера у чисті ємності і залишити на дозрівання на 8-12 годин при t+2-+4°С. **Використовувати як заміну основної сировини при виробництві варених та напівкопчених ковбас до 30%.**

Використання тваринного білка «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» в сухому вигляді

Заваньажити сировину, фосфат і 1/3 частини води та розкутерувати. Додати **«ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»,** решту льоду з водою і продовжити кутерувати. Потім додати, спеції, сіль, жир, м`ясо та решту інгредієнтів, крохмаль. Температура фаршу не повинна перевищувати +12°С. Набити фарш в оболонку. Термічний процес за звичайною технологією. **Використовувати «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» в сухому вигляді 1-2% до маси сировини при кутеруванні у співвідношенні білок/вода (1:10-20) при виробництві варених ковбас, сосисок і сардельок.**

Приготування гелю з «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»

При використанні білка у гідратованому вигляді гідратація **«ЕксельПро™ Плюс СЕ 40» (1:10-20)** здійснюється в кутері. В кутер залити холодну воду і в режимі перемішування внести **«ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»**, перемішати протягом 1 хвилини, потім увімкнути високі обороти кутера. Допускається підфарбовування гелю ферментованим рисом із розрахунку 0,5-1 г/кг маси. Готовий гель вивантажити з кутера, розлити в ємності шарами не вище 20 см і охолодити при температурі 0-+4°С.
Використовувати як заміну основної сировини у кількості 10-15% при виробництві варено-копчених, напівкопчених (гель 1:10-12) ковбас, у варених ковбасах, сосисках і сардельках (гель 1:15-20).

Тест на термостабільність «ЕксельПро™ Плюс СЕ 40»

Характеристика різних видів жирів та їх точок плавлення

Назва сировини	Жир (%)	Білок, вкл. жирову тканину (%)	Вода (%)	Точка плавлення (°С)
Шпик хребтовий	90	2,0	8	28-40
Жир зі стегна	86	2,8	10	28-40
М'який жир з м'ясною тканиною	70	5,0	25	28-40
Жир з внутрішніх органів (leaf fat)	91	2,8	7	40-50
Яловичий жир	89	4,0	7	40-50
Овечий жир	-	-	-	42-52
Курячий жир	-	-	-	32-33
Кокосова олія	-	-	-	20-28
Пальмова олія	-	-	-	22-30
Маргарин	80	0,5	16	35-45