

# АСОРТИМЕНТ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК компанії «НУБАССА» для виробництва с/к, с/в ковбас та с/к делікатесів



**Nubassa**  
Gewürzwerk

## 1. виробництво С/К, С/В, В/К, Н/К ковбас з використанням «НУБАССІН-РЕКОРД» арт.430000. Не містить спецій.

### Переваги використання «Нубассін-Рекорд»:

- в «Нубассін-Рекорд» посилене кольороутворення, яке відбувається рівномірніше, швидше та інтенсивніше. Процес кольороутворення закінчується протягом 6 годин;
- за 6 годин рН-рівень вирівнюється до 4,9-5,1;
- як правило, с/к, с/в ковбаси, які виробляються з ГДЛ, мають особливість: під час зберігання через 3-8 тижнів в них з'являється специфічний присмак. За рахунок компонентів, які входять у склад «Нубассін-Рекорд», рН-рівень не опускається нижче, ніж 4,8 і тим самим збільшується термін зберігання. Типова «кислинка» не проявляється.

**Склад:** без спецій, Е 575 глюконо-дельта-лактон (ГДЛ-57%), декстроза, Е 300.

**Дозування:** для с/в, с/к ковбас – до 10 г/кг маси фаршу;

для в/к, н/к ковбас - 5 г/кг маси фаршу.

### а) виробництво С/К, С/В ковбас з «НУБАССІН-РЕКОРД».

Ковбасні вироби з добавками ТЗОВ «ВТР» виробляються згідно ТУ У 15.1-33381354-006:2007 «Продукти із свинини, яловичини, конини, птиці сирокочені та сиров'ялені, ковбаси і ковбаски сирокочені та сиров'ялені та снеки з них», ТУ У 15.1-33381354-007:2012 «Продукти зі свинини, яловичини, конини та птиці варені, копчено-варені, варено-запечені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені та сиров'ялені».

**В с/к та с/в ковбасних výroбах, виготовлених за нашими ТУ з «Нубассін-Рекорд», волога не регламентується!**

### ПЛАН ШВИДКОГО ДОЗРІВАННЯ ковбас з «НУБАССІН-РЕКОРД» арт.430000 **за 7-10 днів.**

День	Температура в камері, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/сек	Дим
Після формовки залишити продукт при t +16 - +18°С на 12-24 години в залежності від діаметру батона				
1	20-22	92	0,4	
2	20	90	0,4	
3	20	88	0,3	10 хв
4	18	86	0,3	
5	18	86	0,2	
6	16	84	0,2	
7-10	13-15	84	0,2	

### **РЕЦЕПТУРА с/к ковбаси «Італійська» ШВИДКИМ МЕТОДОМ ДОЗРІВАННЯ на основі «НУБАССІН-РЕКОРД»**

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
Яловичина жилована в/с морожена	40
Свинина нежирна, морожена	30
Шпик морожений (кубик 6х6)	30
<b>Всього сировини</b>	<b>100</b>
Сіль кухонна	2,2
Нітрит натрію	0,01
Харчова добавка «Нубассін-Рекорд» арт.430000	1,00
Харчова добавка «Ровурст Балкан» арт.653052	1,00
Цукор	0,2
Ферментований рис 1500	0,2
<b>Всього маса фаршу</b>	<b>104,61</b>

**РЕЦЕПТУРА с/к ковбаси «Вікторія» на основі «НУБАССІН-РЕКОРД»** арт.430000  
та «Нуба-Ро-Пек WL/PH» арт. 423300 у термокамері

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
Яловичина жилована 1с Ø 3 мм	23
Свинина нежирна	50
Шпик	27
<b>Всього сировини</b>	<b>100</b>
Сіль кухонна	2,5
Нітрит натрію	0,010г
Харчова добавка «Нубассін-Рекорд»	1,0
Харчова добавка «Нуба-Ро-Пек WL/PH»	1,0
Харчова добавка «Нубаром CL»	0,4
Харчова добавка «Пряна»	0,3
Приправа «Аромат шинки»	0,1
Харчова добавка «МОНАСКУС-КОЛОП №1»	0,020г
<b>Всього маса фаршу</b>	<b>105,33</b>

**Технологічний процес (опис):**

**Осадка** при температурі +4/+6°C 24 години.

**Термообробка:**

**Сушка 1:** при температурі 40-50°C до сухої поверхні батона

**Сушка 2:** при температурі 50°C 15-20 хв.

**Копчення:** при температурі 55-60°C 15-20 хв.

**Сушка без копчення** до досягнення температури в центрі батона 50°C

**Можна довести температуру в центрі батона до 59-62°C.**

**СМАКОВІ ДОБАВКИ, які використовують для с/к та с/в ковбас у комбінації з «Нубассін-Рекорд»**

Смакові добавки, в артикулі яких **стоять перші цифри 65...** не містять у своєму складі ГДЛ.

Смакові добавки, у позначенні яких **стоять літери CL**, не містять у своєму складі глутамату натрію, глютену, лактози, молочних білків, штучних барвників та консервантів.

Назва	Склад	Дозування г/кг	Швидке дозрівання на ГДЛ-основі з «Нубассін-Рекорд»
Мускателло ДСТУ арт.1019527	Спеції (мускатний горіх, гірчиця), екстракт мускатного горіха, декстроза, глюкоза, Е 300. Виражений аромат мускатного горіха.	1-1,5	+
Пряна арт.1019667	Спеції (білий перець, коріандр, мускатний горіх), екстракти спецій (часнику, чорного перцю, цибулі), декстроза, Е 621, харчова сіль, Е 300, Е 316.	6-7	+
Пеппер Кнакер арт.653035	Спеції (перець білий, паприка, перець чилі), екстракти спецій (перець чорний), декстроза, емульгатор Е 472 с, Е 316, Е 330. Вміст декстрази – до 20%.	до 13	+
Ровурст Балкан арт.653052	Спеції (перець чорний, кумин, селера), ароматизатори салями і диму, декстроза, пряності, Е 316. Вміст декстрази – 29 %.	до 12	+
Ровурст Преміум арт.653050	Спеції (селера), екстракти чорного перцю, білого перцю, ароматизатори салями і диму, Е 316, декстроза. Вміст декстрази – 29%.	до 11	-

## **б) виробництво В/К, Н/К ковбас з «НУБАССІН-РЕКОРД».**

Використання в рецептурах напівкопчених та варено-копчених ковбас харчової добавки «Нубассін-Рекорд» сприяє покращенню консистенції, надає щільності, покращує кусаємість та нарізання продукту.

Напівкопчені та варено-копчені ковбасні вироби з добавками ТЗОВ «ВТР» **виробляються згідно ТУ У 15.1-33381354-004:2007** «Ковбаси варено-копчені», **ТУ У 15.1-20146604-002-2003** «Ковбаси напівкопчені та смажені».

### **РЕЦЕПТУРА н/к ковбаси «Застольна» 1 с з «НУБАССІН-РЕКОРД» арт.430000:**

Назва сировини, прянощів та матеріалів	кг
Яловичина жилована 1 с Ø 10 мм	20,0
Свинина напівжирна Ø 10 мм	30,0
Філе куряче Ø 10 мм	20,0
Шпик (кубик 6х6)	27,0
Сухе молоко	3,0
Волога	15,0
Сіль кухонна	2,0
Нітрит натрію	0,01
Тваринний білок «СканПро™ Т95»	1,0
Приправа «Пряна»	0,8
Приправа «Аромат шинки»	0,1
Харчова добавка „Нубассін-Рекорд”	0,5
Харчова добавка „Нубаром CL”	0,4
Ферментований рис	0,05
Харчова добавка «КОЛОП»	0,01
Всього маса фаршу	119,87

## **2. виробництво СИРОКОПЧЕНИХ М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ.**

**ФІРМА «НУБАССА»** пропонує для виробництва сирокочених м'ясних делікатесів **наступні добавки:**

**арт. 423300 НУБА-РО-ПЕК WL/PH та**

**арт. 471000 НУБА-РО-ПЕК РАЙФЕКУЛЬТУРЕН — СТАРТОВІ КУЛЬТУРИ ДЛЯ ДОЗРІВАННЯ.**

**арт. 471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен (Nuba-Roh-Pök Reifekulturen)** – це суміш спеціально підібраних мікроорганізмів для виробництва с/к делікатесів, яка складається із штамів **Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus та Pediococcus Pentosaceus**. Завдяки цій композиції в одному продукті містяться ідеальні стартові, захисні культури та культури для дозрівання. **Дозування: 0,3 г/кг сировини.**

**Склад:** Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus та Pediococcus Pentosaceus, сахароза.

**Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus** запобігають росту небажаних мікроорганізмів. Ці культури забезпечують повне та стабільне кольороутворення за рахунок своєї нітрито- та нітратопонижуючої дії. Прогіркання жирів уповільнюється, в результаті чого продовжується і стабілізується термін придатності та зберігання. У результаті лополітичної (розщеплення жирів) та протеолітичної (розщеплення білків) дії, сирокочені м'ясні делікатеси набувають типових для них ароматів.

**Pediococcus Pentosaceus** утворює м'яку молочну кислоту та перестає бути активною при рН-рівні близько 4,8. За рахунок пониження рН-рівня покращується мікробіологічна стабільність. За рахунок позитивного впливу на гелеутворення м'ясних білків, сирокочене м'ясо набуває більш щільної консистенції та краще нарізується на слайсері.

**арт. 423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH (Nuba-Roh-Pök WL/PH)** – це препарат у порошковій формі для виробництва сирокочених виробів з інтегрованим вакуумним дозріванням. Арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH створює ідеальні умови для роботи культур для дозрівання, дозволяючи їм під час посолу та дозрівання проявити свою дію та активність. Антиокислювачі, що містяться в Нуба-Ро-Пек WL/PH, додатково підтримують культури для дозрівання. Стабілізатори регулюють і знижують аW-рівень (рівень активності води/Activity of Water) при незначних втратах при сушці, завдяки стимуляції м'ясних білків. **Дозування: 11 г/кг сировини.**

**Склад:** сахароза, глюкоза, декстроза, сіль харчова, натуральний ароматизатор бекону, Е 316, Е 450, Е 330, ароматизатор диму, екстракти спецій: перець, ялівець.

**Ці компоненти виконують наступні технологічні функції:**

- **сахароза, глюкоза, декстроза** є живильною основою для арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен;
- **ароматизатор бекону, ароматизатор диму, екстракти спецій: перець, ялівець** відповідають за смак та аромат;
- **Е 316 ізоаскорбінат натрію** відповідає за якісне та стабільне кольороутворення;
- **Е 450 пірофосфат натрію** підвищує вихід готового продукту, знижує аW-рівень (рівень активності води/ Activity of Water), що позитивно впливає на стабільність продукту та робить м'ясо ніжним.
- **Е 330 лимонна кислота** застосовується для регулювання рН-рівня та стабілізації властивостей при зберіганні продукту.

**арт. 423301 Нуба-Ро-Пек WL Бастурма CL (Nuba-Roh-Pök WL Basterma CL)** - для виробництва сирокочених виробів, таких як сирокочений яловичий окіст та бастурма, з посолом сировини комбінованим волого-сухим методом посолу та дозріванням під вакуумом. **Склад:** глюкоза, декстроза, сахароза, харчова сіль, ароматизатор бекону, Е 316, Е 450, Е 330, ароматизатор диму, екстракти спецій (чорний перець, ялівець, кумин, часник).

**Дозування:** 11 г/кг кінцевого продукту.

## ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ РІЗНИМИ МЕТОДАМИ ПОСОЛУ

**1. СУХИЙ (ТРАДИЦІЙНИЙ) ПОСОЛ** – усі посолочні компоненти змішуються у сухому вигляді і сировина натирається сухою сумішшю.

**100 кг - м'ясо (грудинка/задньо-тазова частина)**

**3,5-5,00 кг - нітритна сіль**

**1,1 кг - арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/P**

**0,03 кг - арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен**

**Технологічний процес:** змішати нітритну сіль, арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH, арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен. Натерти сумішшю шматки грудинки/задньо-тазової частини. Покласти натерті шматки сировини у вакуумні пакети і завакуумувати. Покласти пакети в масажер і масувати протягом 4 годин: 5 хв.- робота, 20 хв.- спокій. Після закінчення процесу масування бажано залишити м'ясо в масажері. Якщо такої можливості немає, потрібно вивантажити м'ясо з масажера, вийняти його з пакетів і залишити в камері при темп. 0-+4°C: грудинку на 3-4 дні, задньо-тазову частину - на 4-5 днів. Після закінчення процесу дозрівання вийняти м'ясо з пакетів і залишити дозрівати: грудинку - на 2 дні, задньо-тазову частину - на 3 дні при темп. +12-+15°C, можна у формі під пресом. Шматки м'яса підвісити на рами і провести термообробку.

**З досвіду роботи (фактичні деталі):** натерті шматки м'яса помістити у ємності і залишити в камері при темп. 0-+4°C на 7 днів. Після цього шматки м'яса нависити на раму і залишити в цеху при темп. +15-+18°C на три дні. Потім відправити на термообробку. Сушка при темп. +45-+50°C протягом 4 годин. Копчення: при темп. +45°C протягом 15 хвилин. Якщо продукт не готовий, повторити термічний процес на другий день до готовності.

### Термообробка для сухого посолу (рекомендації німецьких технологів):

**Кольороутворення:** 1 год. при +30°C ; **Сушка:** 3,5 год. при +30°C; **Копчення:** 20 хв. при +30°C

**Сушка:** 10 хв. при +35°C; **Копчення:** 20 хв. при +30°C; **Сушка:** 10 хв. при +30°C. Повторити обробку до готовності продукту.

**Вихід готової продукції:** окіст - 76%; грудинка — 85%; карбонад — 77%.

### Технологічний процес виробництва сирокопченої ГРУДИНКИ сухим методом посолу:

**100 кг - грудинка свина без кістки**

**5 кг - нітритна сіль**

**1,1 кг - арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH**

**0,03 кг - арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен**

Нітритну сіль, арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH, арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен змішати в сухому вигляді. Грудинку розрізати на шматки, натерти підготовленою сумішшю і помістити у ємність для посолу. Ту кількість сухої суміші, яка залишилась, також засипати у ємність для посолу. Шматки грудинки солити протягом одного тижня при темп. +5-+8°C. Вийняти грудинку з ємності і залишити просочуватись протягом 6 годин при темп. +15-+18°C. Потім обробити продукт у камері для копчення згідно рекомендацій для сухого посолу (див. вище). Після сушки та копчення помістити грудинку на ніч у холодильник для охолодження. Щоб запобігти подальшому висиханню, шматки грудинки завакуумувати. Зберігати при темп. +7°C.



С/к грудинка з використанням  
Нуба-Ро-Пек WL/PH та  
Нуба-Ро-Пек Райфекультурен

### Технологічний процес виробництва сирокопченого БАЛИКА сухим методом посолу (з досвіду роботи):

**100 кг - філейка свина**

**3,5 кг - кухонна сіль**

**0,015 кг — нітрит натрію**

**1,1 кг - арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH**

**0,03 кг - арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен**

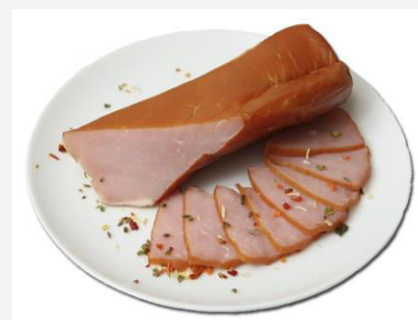
Нітритну сіль, арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH, арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен змішати в сухому вигляді. Філейну частину розрізати на шматки, натерти підготовленою сумішшю і помістити у ємність для посолу. Ту кількість сухої суміші, яка залишилась, також засипати у ємність для посолу. Шматки філейки солити протягом одного тижня при темп. 0-+4°C. При цьому, дуже важливо, у процесі соління кожного дня перекладати шматки м'яса і залишати їх у розсолі. Вийняти м'ясо з ємності, промити під проточною холодною водою і відправити на термообробку.

### Термообробка:

**Кольороутворення:** 1 год. при +30°C ; **Копчення:** 20 хв. при +30°C

**Сушка:** 10 хв. при +35°C; **Копчення:** 20 хв. при +30°C; **Сушка:** 10 хв. при +35°C;

**Копчення:** 20 хв. при +30°C; **Сушка:** 10 хв. при +35°C. При необхідності повторити термообробку.

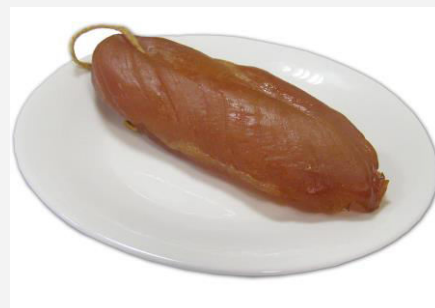


С/к балик з використанням  
Нуба-Ро-Пек WL/PH та  
Нуба-Ро-Пек Райфекультурен

**Технологічний процес виробництва сировкопченого КУРЯЧОГО ФІЛЕ**  
**сухим методом посолу**

100,00 кг — куряче філе  
3,5 кг — нітритна сіль  
1,1 кг — арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH  
0,03 кг — арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен

Нітритну сіль, арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH та арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен змішати в сухому вигляді. Куряче філе натерти готовою сумішшю вручну. Натерту сировину скласти у неперфоровану тару у три ряди «решіткою» (перший ряд – поздовж, другий – впоперек, третій – поздовж). Шари потрібно перекладати один раз на добу (верхній шар – вниз, нижній – наверх). При цьому, дуже важливо, у процесі соління шматки м'яса перекладати кожного дня і залишати їх у розсолі. Куряче філе потрібно витримати в розсолі 4-5 днів. Після закінчення процесу дозрівання вийняти сировину з камери дозрівання, змити сіль, навісити на рами і направити на термообробку.



**С/к куряче філе з використанням  
Нуба-Ро-Пек WL/PH та  
Нуба-Ро-Пек Райфекультурен**

**Термообробка:** фарбування при темп.+35°C протягом 1,5 години. Сушка при темп. +35°C протягом 20 хвилин. Копчення при темп.+35°C протягом 10-15 хв. Сушка при темп. +35°C протягом 1,5 години. Копчення до бажаного кольору. Після копчення ще раз сушити 10 хвилин для стабілізації кольору копчення. Якщо куряче філе не готове, потрібно проводити етап сушки та копчення до бажаного кольору.

**Технологічний процес виробництва СИРОВ'ЯЛеної ЯЛОВИЧИНИ «ЧЕМЕН»**  
**сухим методом посолу (з досвіду роботи)**

**Сировина:**  
100 кг – яловичина (тазобедрена або хребтова частина)

**Суха суміш для посолу:**  
1,1 кг - арт.423301 Нуба-Ро-Пек WL Бастурма CL  
4,0 - кухонна сіль  
0,025 г — нітрит натрію  
30 г - арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен

Завантажити підготоване м'ясо у масажер, додати арт.423301 Нуба-Ро-Пек WL Бастурма CL, арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен, нітрит натрію, сіль кухонну і перемішати при повному вакуумі 1 годину при 2-3 об/хв. Потім вивантажити м'ясо з масажера в ящики і якщо у масажері утворився розсіл, то залити м'ясо цим розсолом. Поставити на 8-10 днів при t=12-15° C.

При нижчих температурах не розкриється ароматика.

М'ясо не обов'язково перевертати. Через 10 днів промити м'ясо холодною водою і дати стекти. Після цього шматки м'яса залишити дозрівати у формі під пресом протягом 6-12 годин. Потім м'ясо обваляти у арт.1019740 Чемен Рот CL і відправити на термообробку.

**Термообробка без копчення!**

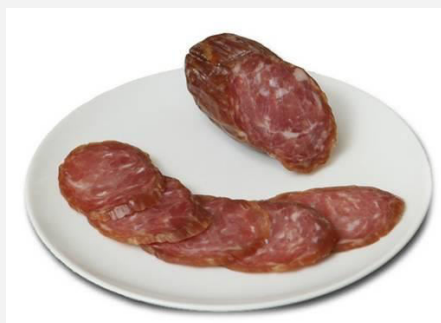
Термічний процес:

1 година при t +35° C — кольороутворення.

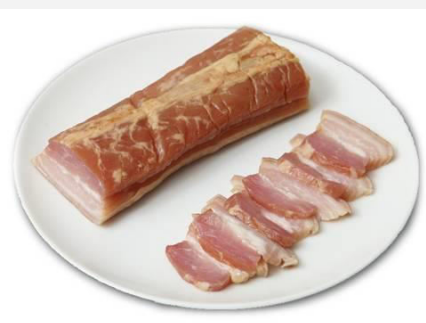
8,5 год. — сушка. Якщо недостатньо – сушку повторити ще раз.



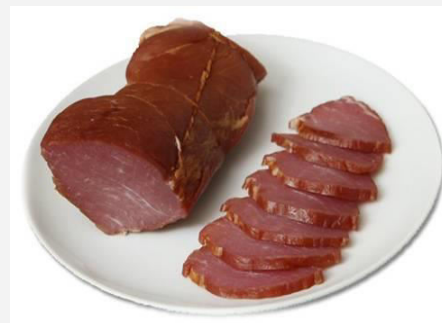
**С/к говядина «ЧЕМЕН»**



**С/к ковбаса з використанням  
«НУБАССІН-РЕКОРД»  
и «Нуба-Ро-Пек WL/PH»**



**С/к грудинка з використанням  
Нуба-Ро-Пек WL/PH та  
Нуба-Ро-Пек Райфекультурен**



**С/к шия з використанням  
Нуба-Ро-Пек WL/PH та  
Нуба-Ро-Пек Райфекультурен**