



# ХАРЧОВІ ДОБАВКИ фірми «ДОРА ФУД»

Фірма «Дора Фуд» - це відносно молода компанія, яка була заснована у 1995 році. Її засновник, Аркадіюш 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
<b>ПЕКЛОС ППК 40</b>	Тваринні білки, Е 451i, Е 452i, (до 22% P2O5), Е 621, Е 301, Е 316; екстракт розмарину, мальтодекстрин, глюкоза. <b>Добавка не містить соєвого білка.</b>	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).
<b>ПЕКЛОС ППК 60 ХН</b>	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 <b>УНІВЕРСАЛЬНОГО</b> 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.
<b>ПЕКЛОС ППК 80 Н (Н)</b>	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.	<b>УНІВЕРСАЛЬНИЙ РОЗСІЛ</b> 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:**

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 розсолом 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 задньостегнової 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»** 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»** діє як емульгатор, який зв'яже 12-15 кг води і 8-10 кг жиру.

**При виробництві варених ковбас «ПЕКЛОС ППК 40»** 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» - ідеальний продукт для виробництва варено-запеченої грудинки і варено-копченого рулету з грудинки.**

**РЕЦЕПТУРА РОЗСОЛУ З «ПЕКЛОС ППК 40» ДЛЯ ВАРЕНО-КОПЧЕНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ:**

**Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40» - 5,0 кг;**  
Сіль кухонна - 5,1 - 5,2 кг;  
Нітрит натрію - 25 г;  
Харчова добавка «Смакміт «Шинка Ведзона» - 0,3 кг;  
Харчова добавка СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ М'ЯСНИЙ» - 0,3 кг;  
Барвник (на вибір технолога).  
Вода/лід - 89,2 кг (75,2 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, шоковини 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°C;

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

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

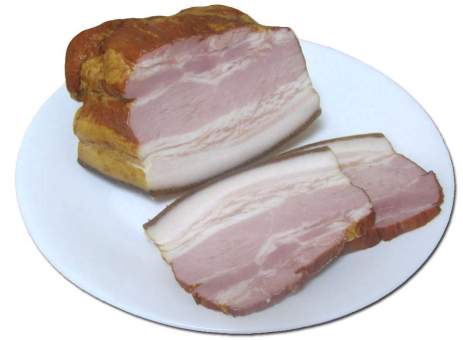
Копчення: при t 68°C - 10-15 хв. (до бажаного кольору);

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

Охолодження: 12 - 14 год. (до 8+°C 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» ДЛЯ ЗАПЕЧЕНОЇ ГРУДИНКИ:**

**Функціональна харчова суміш «ПЕКЛОС ППК 40» - 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 М'ЯСНИЙ» - 0,3 кг;

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

**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°C до температури +50-60 °C всередині продукту ( в залежності від величини куска час запікання складає 1,5-2 години і більше);

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

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

**1.2. Харчова добавка «ПЕКЛОС ППК 60 ХН»** використовується для приготування **УНІВЕРСАЛЬНОГО розсолу** для ін'єктування лопатки, окорока, філейної і шийної частини до 180% (можна на 185%), грудинки, шоковини — 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» при різних відсотках ін'єктування**

Назва	50%	60%	70-85%
Комплексний шприцювальний препарат «ПЕКЛОС ППК 60 ХН», кг	6,0	6,0	6,0
Нітрит натрію, г	25г	25г	25г
Сіль кухонна, кг	5,5	5,0	4,5
Харчова добавка «Смакміт «Шинка Ведзона», кг	0,3	0,3	0,3
Харчова добавка СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ М'ЯСНИЙ», кг	0,3	0,3	0,3
Вода/лід, кг	87,9	88,4	88,9
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, щоковини - 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”:**

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

Сіль кухонна — 4,2 кг;

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

Харчова добавка “Смакміт “Шинка Ведзона” - 0,3 кг;

Харчова добавка СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ М’ЯСНИЙ» - 0,3 кг

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

**Вихід готового продукту:** м’ясо - 150% при ін’єкції 190-200%, 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" - 6 кг;

Сіль харчова — 3,8 кг;

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

Харчова добавка СМОЛЛ-АРОМА «АРОМАТ М’ЯСНИЙ» - 0,3 кг

Харчова добавка «Смакміт «Шинка Ведзона» - 0,3 кг;

Вода/лід — 89,432 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 розсалом 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 підрізному ножі. Загрузити подрібнену сировину в мішалку, додати спеції, «Нубаром CL», крохмаль і мішати 8-10 хв. Готовий фарш направити на формовку.

**РЕЦЕПТУРА ШИНКИ:**

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

Харчова добавка “Нубаром CL” - 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)**

Назва	Склад	Доз-ня, г/кг маси фаршу
<b>Аромат вершків</b>	Молочні білки, ароматизатор вершків, Е 330, глюкоза, рослинний жир, Е 551	2-4
<b>Гетьманський</b>	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)**

<b>Арома Смак «Ковбаса 2056»</b>	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
----------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------