

РЕЦЕПТ УСПІХУ З ХАРЧОВОЮ ДОБАВКОЮ «НУБА Ф/Б ПЛЮС (Н)»



Nubassa
Gewürzwerk

«НУБА Ф/Б ПЛЮС (Н)» (арт.439602) використовується для виробництва імітаційного м'яса (в т. ч. з легень), імітаційного термостабільного шпіку, гелю та жирових емульсій, гранул, а також в сухому вигляді при виготовленні ковбасних виробів.

Склад: згущувач "альгінат натрію" (Е 401), стабілізатор "пірофосфат натрію" (Е 450), мальтодекстрин. Продукт рослинного походження, добавка не містить білок. Порошок бежево-білого кольору; за смаком та запахом — нейтральний.

«Нуба Ф/Б плюс (Н)» не містить глутамату, лактози, штучних барвників, консервантів, молочного білка.

Основною перевагою використання «Нуба Ф/Б плюс (Н)» є те, що **готовий продукт термостабільний**.

Добавка може використовуватись як в дорогих, так і в дешевих ковбасах.



«Нуба Ф/Б плюс (Н)» використовується в рецептурах в сухому вигляді і у вигляді емульсій.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «Нуба Ф/Б плюс (Н)» в СУХОМУ ВИГЛЯДІ:

«Нуба Ф/Б плюс (Н)» використовується в сухому вигляді, без попередньо приготованої емульсії, з розрахунку зв'язування води 1:40 (1 частина Нуба Ф/Б плюс (Н) і 40 частин води) і розраховується на вільну (не зв'язану іншими складовими) вологу.

Призначення: сосиски, сардельки, варені та напівкопчені ковбаси.

Зверніть увагу: **ОБОВ'ЯЗКОВА умова** при використанні «Нуба Ф/Б плюс (Н)» - **сіль вносити після додавання всієї вологи за рецептурою при плюсовій температурі фаршу.**

Послідовність роботи: При використанні в рецептурах несоленої сировини:

до **несоленої** м'ясної сировини додати необхідну кількість «Нуба Ф/Б плюс (Н)» і кутерувати 15-20 секунд для рівномірного розподілу добавки. Поетапно внести всю вологу відповідно до рецептури і кутерувати до t +2-+ 4 °С. Внести всю сіль згідно рецептури. При використанні в рецептурах соленої сировини: **солену** м'ясну сировину кутерувати з частиною льоду, додаючи нітрит натрію і функціональні добавки до досягнення t фаршу + 6°С. Внести 600-700 г «Нуба Ф/Б плюс (Н)» і залишок вологи (воду, **не лід**) і кутерувати до t +8°С. **Внести залишок солі відповідно до рецептури.**

Вироб м'ясомісткий варений «До чаю» 1с ТУ У 15.1-33381354-008:2010		Ковбаса напівкопчена «Саямі Бутербродна» 2с ТУ У 15.1-20146604-002:2003	
Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг	Назва сировини, прянощів і матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина		Основна сировина	
Філе куряче	15	Яловичина 2с мор	30
М'ясо бедра	20	ММД	40
ММД	20	Сало (кутер)	18
Шкіра куряча	32	Штучне сало (Емульсії №2 або №3)	12
Соеві гранули (1:4)	10	Всього сировини	100
Крохмаль картопляний	3	Допоміжні	
Всього сировини	100	Сіль нітритна	2,2
Сіль нітритна	2,25	Функціональна суміш «ПЕКЛОС ППК 40 (Н)»	1,4
Харчова добавка «Нуба Ф/Б плюс (Н)»	0,3	Харчова добавка «Нубаром СЛ»	0,6
СМОЛЛ-АРОМА «ЧІКЕН МАСКЕР МДМ»	0,15	Технологічна добавка «СМОЛЛ-ТГ 60»	0,2
СМОЛЛ-ФОС «ЛІОНСЬКА ВАРЕНА № 1»	1,3	СМОЛЛ-ГЛ «САЛЯМІ ПРЕМ'ЄРА»	1,3
«СМОЛЛ-МОНАСКУС-КОЛОП № 1»	0,025	«СМОЛЛ-КОЛОП № 4»	0,18
Волога	30	Волога	-
Всього маса фаршу	134,025	Всього маса фаршу	105,88
Поліамідна оболонка	Ø60-65	Оболонка	фіброуз

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «Нуба Ф/Б плюс (Н)» В ЕМУЛЬСІЯХ:

Назва	Нуба Ф/Б плюс (Н)	Несолена м'ясна сировина	Жир-сирець свинячий	Обрізки шпіку	Шкіра куряча	Вода	Вихід, кг
№ 1 М'ясна емульсія	1	10				30	41
№ 2 Імітаційний шпик	1			10		20 (30)	31 (41)
№ 3 Імітаційний шпик	1		10			25	36

Зверніть увагу: всі емульсії з «Нуба Ф/Б плюс (Н)» термостабільні.

При приготуванні емульсії не використовувати сіль, емульсії не заморожувати.

Емульсія № 1: М'ясна емульсія: завантажити в чисто вимитий кутер 10 кг несоленої м'ясної сировини (яловичина II с, головізна, обрізки м'яса, легені). Розкутерувати на великих оборотах протягом 1,5-2 хвилин. Додати в сухому вигляді 1 кг «Нуба Ф/Б плюс (Н)» і кутерувати 20-30 секунд для рівномірного розподілу добавки. Додати 30 л води (з-під крана) плюс 40 г ферментованого рису і кутерувати на високих оборотах кутера до утворення однорідної емульсії (поява бульбашок на всій поверхні означає готовність м'ясної емульсії). Вивантажити емульсію з кутера в чисті ємності і залишити на дозрівання

на 8-12 годин при температурі +2-+4°C. Доз-ня в н/к, в/к ковбаси, салямі на заміну осн. сировини у кіл-сті від 10 до 20%.

Емульсії № 2, 3: Імітаційний шпик: технологія приготування емульсії така ж як емульсії №1, тільки замість м'ясної сировини взяти обрізки сала, сало, жир-сирець свинячий у кількості, вказаній в таблиці (див. таблицю). Імітаційний шпик можна різати на салорізці або розкутерувати на кутері.

Дозування: використовувати як заміну основної жирної сировини або на малюнок у варених, н/к ковбасах, особливо в дешевих салямі у кількості до 40% від рецептурної кількості жирної сировини. Імітаційний шпик термостабільний і зберігає свої властивості у готових ковбасних виробках.



«Нубаром CL» (арт.436500) - комбінація спецій для м'ясних виробів, яка забезпечує **ДОДАТКОВУ НАДІЙНІСТЬ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВСІХ ВИДІВ** ковбасних і м'ясних виробів.

Склад: екстракт спецій (селера), на основі кухонної солі і декстрази, дріжджевий екстракт.

Дозування:

1) **Шинкові продукти та копченості:** 50 г/літр розсолу або 5-10 г/кг маси фаршу додати в сухому вигляді на початку процесу змішування в масажер чи мішалку.

Для склеювання шматочків м'яса та інших компонентів в структурних ковбасах, шинках в оболонках, в м'ясних копченостях. Завдяки «Нубаром CL» **утворюється плівка**, яка склеює шматки м'яса.

2) **Варені, н/к, в/к ковбаси:** 5-10 г/кг маси фаршу додати на початку процесу кутерування разом зі спеціями та сіллю;

3) **Вироби з рубленого м'яса/фаршу:** 5-10 г/кг маси фаршу додати на початку процесу кутерування разом зі спеціями та сіллю

Має **емульгуючі** властивості: при проколі ковбасок-гриль жир не бризкає на сковороду.

При приготуванні котлет (пельменів) втрати при смаженні (варці) зменшуються на 5-8%. Покращує стабільність фрикадельок при розморожуванні.

4) **Сирокопчені ковбаси:** 5-10 г/кг маси фаршу додати разом з сіллю **в кінці процесу кутерування.**

Дозволяє **скоротити втрати при сушці в с/к ковбасах**, знижує рівень незв'язаної води, позитивно впливає на термін придатності. Сирокопчені ковбаси оптимально дозрівають і мають приємний аромат, покращує консистенцію і ковбаса краще нарізується на слайсері. Зменшує на 2-3% втрати під час сушки і позитивно впливає на смак с/к, с/в ковбасних виробів.

5) У випадку, якщо Ви не бажаєте використовувати підсилювач смаку і аромату Е 621 глутамат натрію, можете використовувати **в якості підсилювача смаку «Нубаром CL»**. Вироби набувають приємний смак і аромат.

ПЕРЕВАГИ використання «Нубаром CL»:

- «Нубаром CL» **не боїться солі;**
- **Індекс «CL»** означає, що «Нубаром CL» **не містить глутамат натрію, лактозу, глютен, молочний білок, барвники і консерванти;**
- «Нубаром CL» містить дріжджевий екстракт, який надає **м'ясний натуральний смак** готовому продукту;
- «Нубаром CL» позитивно впливає на кольороутворення як антиоксидант, стабілізує колір готового продукту;
- «Нубаром CL» підтримує смак спецій, впливає на кольороутворення (**зв'язує кисень і підтримує, реакцію нітрозоміоглобіну**);
- «Нубаром CL» зменшує втрати при термообробці;
- «Нубаром CL» забезпечує стабільність та еластичність фаршу, особливо при використанні засобів для кутерування, що містять цитрат.

В/к ковбаса «Вестфальдська» в/с ТУ У 15.1-33381354-004:2007	
Назва сировини, прянощів і матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
Свинина напівжирна охолоджена 80/20 (Ø 25 мм)	100
Всього сировини	100
Сіль кухонна	2,3
Харчова добавка «Консервант 25»	0,067
Харчова добавка «Нубассін Рекорд (Н)»	1,1
Харчова добавка «Нубаром CL»	0,45
СМОЛЛ-АРОМА «РУЛЬКА»	0,2
Приправа «Ковбаса Українська»	0,4
Приправа «Ковбаса Краківська»	0,4
Всього маса фаршу	104,917
Оболонка	Фіброуз



