

ХАРЧОВА ДОБАВКА «БАЛИК МОНАСТИРСЬКИЙ с/к (Н)» фірми «ФЛЯЙШ МАННШАФТ»

Харчова добавка «Балик Монастирський с/к (Н)», розроблена фахівцями фірми «Фляйш Манншафт» (Польща), являє собою фосфатомісткий препарат, що містить карагенан для виробництва сирокочених/сиров'ялених м'ясних делікатесів прискореним методом дозрівання (3-4 дні), таких як сирокочений балик з ін'єктуванням на 135-150%, а також н/к, в/к ковбасних виробів і шинкових продуктів в оболонках.

Властивості харчової добавки «Балик монастирський с/к (Н)»:

- активізує білки м'яса до утримування води;
- сприяє кольороутворенню і стабілізації кольору;
- збільшує вихід готового продукту;
- сприяє виготовленню с/к і с/в продуктів 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: регулятор кислотності: Е 451, Е 452 (до 30% Р₂ О₅), глюкоза, мальтодекстрин, стабілізатор: Е 407, антиокислювач Е 301, регулятор кислотності Е 331, підсилювач смаку та аромату Е 621, гідролізат соєвого білка (без ГМО).

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.

Приготування продукту с/к «Балик «Віденський» в/с (ТУ У 15.1-33381354-006:2007) з харчовою добавкою «Балик Монастирський с/к (Н)» прискореним методом дозрівання

Рецептура розсолу з добавкою «Балик Монастирський с/к (Н)»

| Назва інгредієнтів | Кількість, кг | |
|---------------------------------|---------------------|---------------------|
| | Ін'єктування до 35% | Ін'єктування до 50% |
| Балик Монастирський с/к (Н) | 4,7 | 4,8 |
| Сіль кухонна | 5 | 5 |
| Пищевая добавка «Консервант 25» | 0,168 | 0,168 |
| Вода/лід (10-15%) | 90,132 | 90,032 |
| Всього розсолу: | 100 | 100 |

Приготування розсолу для шприцювання: Розчинити у воді (t = 0-3°C) «Консервант 25», додати харчову добавку «Балик Монастирський с/к (Н)», сіль, лід і добре перемішати. Препарат дуже легко і швидко розчиняється у воді. Кінцева температура розсолу повинна бути від 0° до +2°C.

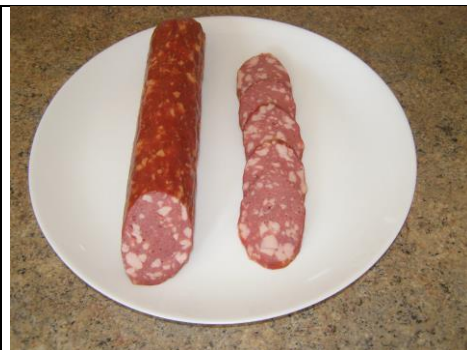
Масування: **Обов'язково! Мінімальне наповнення масажера - не менше 60%.** Завантажити в масажер філейну частину і масажувати 1 год безперервно при 4 об/хв і 90% вакуумі. **Розсіл в масажер не доливати! Масажери без охолоджувальної сорочки повинні знаходитись в приміщенні з темп. 0-+2°C.** Потім вигрузити продукцію з масажера, укласти в ємкості в 2-3 шари і відправити для дозрівання на 18 - 24 год в камеру при температурі +2 - +6°C. Після закінчення процесу дозрівання віддати на формовку і термообробку.

Рекомендований термічний процес:

- сушка при температурі 40-45°C, протягом 1-1,5 год, до сухої поверхні продукту;
- копчення 20-30 хв. при температурі 40-45°C при найнижчій вологості до появи золотистого кольору;
- сушка при температурі 46-50°C до температури в товщі продукту 46-47°C;
- при необхідності сушку повторити ще раз;
- охолодження до повного остудження в приміщенні для сушіння ковбасних виробів з низькою вологістю - 12 год;
- після охолодження - вакуумування.

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

| Назва сировини, прянощів та матеріалів | Кількість, кг |
|--|----------------|
| Основна сировина | |
| Філе курки Ø3 мм | 62 |
| Емульсія шкіри | 10 |
| Сало (кубик 6х6) | 28 |
| Всього сировини | 100 |
| Харчова добавка «Консервант 25» | 0,067 |
| Сіль кухонна | 2,3 |
| Добавка технологічна «СМОЛЛ-ТГ 60» | 0,2 |
| Харчова добавка «Балик Монастирський с/к (Н)» | 1,7 |
| Харчова добавка «Московська Вурст Супер ЕКО» | 1,1 |
| Харчова добавка «Мускателло ДСТУ» | 0,1 |
| Добавка для стабілізації кольору «СМОЛЛ-КОЛОП № 2» | 0,25 |
| Ферментований рис | 0,12 |
| Волога | 20 |
| Всього маса фаршу | 125,837 |



Технологічний процес (опис):

1. Зробити розсіл: додати у рецептурну кількість води - сіль, «Консервант 25», харчову добавку «Балик Монастирський с/к (Н)».

2. Зробити фаршеоснову: загрузити в кутер емульсію шкіри, додати 1/3 частину води, барвник і добре розкутерувати.

3. Загрузити в мішалку філе курки, «СМОЛЛ-ТГ 60», фаршеоснову, розсіл і мішати протягом 3-5 хв, додати приправи, сало, добре перемішати і відправити на формовку.

Формовка: наповнити фарш у фіброзну оболонку і відправити на осадку. Осадку в камері охолодження при температурі +2 - +4°C - 1 доба.

Термообробка:

1. Осадку: температура в камері 50-55°C - до температури в центрі батона 20°C.

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

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

4. Копчення: температура в камері 65°C - 15 хв (до бажаного кольору).

5. Варка: температура в камері 72-74°C, волога 99% - до температури в центрі батона 68-69°C.

6. Охолодження (провітрювання) – 2 хв.

7. Охолодження холодною водою 3-5 хв.

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

| Найменування сировини та матеріалів | Кількість, кг |
|---|---------------|
| Шийна частина свиняча | 100 |
| Сіль кухонна | 0,25 |
| Харчова добавка «Балик Монастирський с/к (Н)» | 1,2 |
| Харчова добавка «Квіксффт Бразіл Пеппер CL» | 5 |
| Вода | 20 |
| Всього маса | 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 Монастирський с/к (Н)» | | | | 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 Монастирський с/к (Н)», сіль. Додати приготований 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 «Квіксффт-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.