



**– харчові технологічні добавки для м'ясної промисловості, розроблені фахівцями фірми «ВТР», виготовлені на власному сертифікованому виробництві. Не містять ГМО-продуктів**

## **1. ЕМУЛЬГАТОРИ-СТАБІЛІЗАТОРИ, УЩІЛЬНЮВАЧІ**

**1.1 СУМІШ ХАРЧОВА СУХА «Емулін»** - емульгатор-стабілізатор, якісний продукт українського виробництва, доступний за ціною, з відмінними стабілізуючими властивостями.

Якщо у Вас підтікає жир в ковбасних виробках, додайте понад рецептури 1-2 кг «Емулін» і Ви усунете Вашу проблему!

**Застосування:** при виготовленні сосисок, сардельок, варених, н/к, в/к, ліверних ковбас, паштетів і напівфабрикатів. Зв'язування жиру 1:5. Зв'язування води 1:6-7.

**Склад:** стабілізатор консистенції крохмаль картопляний «Екстра», «гуарова камідь» (E 412), суміш молочних білків, «триполіфосфат натрію» (E 451), сіль кухонна (до 1%).

**Дозування:** 10-30 г/кг фаршу, вносити в сухому вигляді в кінці процесу куттерування на жирну сировину.

**Переваги використання емульгатора-стабілізатора «Емулін»:**

- відмінні емульгуючі і стабілізуючі властивості;
- придає високу стійкість м'ясної емульсії;
- збільшує вихід готового продукту, знижує втрати при термообробці;
- покращує смак готового продукту, має легкий молочний смак;
- може застосовуватися замість соєвого ізоляту (тільки не для гранул), оскільки має вищу гідратацію та жирозв'язування, але при цьому володіє нижчою вартістю, у порівнянні з ізолятами.



## **1.2 СУМІШІ ХАРЧОВІ СУХІ: «Промулін Б 16 Мілк» та «Промулін Б 16 Фляйш»**

В складі емульгаторів-стабілізаторів «Промулін Б 16» вдало підібраний набір тваринних білків у поєднанні з камедями, що дозволяє надійно зв'язати всю вологу вже в кутері. Емульгатори-стабілізатори «Промулін Б 16» мають не тільки відмінні стабілізуючі властивості, а також виступають як надійні емульгатори.

**Застосування:** при виготовленні, в першу чергу, н/к, в/к ковбас, а також сосисок, сардельок, варених, ліверних ковбас, паштетів.

**Склад:** крохмаль картопляний «Екстра», стабілізатор білковий, суміш молочних білків, «триполіфосфат натрію» (E 451), «гуарова камідь» (E 412), ароматизатор вершків харчовий (в «Промулін Б 16 Мілк») або ароматизатор м'яса харчовий (в «Промулін Б 16 Фляйш»), сіль кухонна (до 1%).

**Дозування:** 5-10 г/кг маси фаршу або 1 частина «Промулін Б 16 Мілк» (або «Промулін Б 16 Фляйш») та 15 частин води; внесіть в сухому вигляді в кінці процесу куттерування або перемішування фаршу на жирну сировину.

«Промулін Б 16 Мілк» має молочний аромат; «Промулін Б 16 Фляйш» має м'ясний аромат.

## **1.3 СТАБІЛІЗАТОР-УЩІЛЬНЮВАЧ «СМОЛЛ-СТАБ 80»** - це збалансована суміш на основі згущувачів і стабілізаторів з гідратацією 1:50- 60.

Харчова добавка працює, в першу чергу, як стабілізатор на згущування та стабілізацію м'ясного фаршу, при цьому має незначні емульгуючі властивості. Харчова добавка сприяє ущільненню структури та кусаємості в варених ковбасних виробках.

Харчова добавка «СМОЛЛ-СТАБ 80» - це готове рішення для багатьох технологів і виробників ковбасних виробів при роботі з проблемною м'ясною сировиною.



**Застосування:** при виробництві сосисок, сардельок та всіх видів ковбасних виробів.

**Склад:** згущувачі («карагенан» (E 407a), «ксантанова камедь» (E 415)), цукор, соєва клітковина, стабілізатор «хлорид калію» (E 508), мальтодекстрин.

**Дозування:** до 0,6 кг/100кг маси фаршу.

**Переваги використання стабілізатора-ущільнювача «СМОЛЛ-СТАБ 80»:**

- суттєво підвищує вологозв'язуючу властивість м'ясного фаршу;
- знижує ризик утворення бульйонних підтікань;
- покращує консистенцію і структуру готового продукту і їх здатність до сервіровочного нарізування;
- нейтральна за смаком та запахом, добре поєднується з смако-ароматичними добавками, спеціями, рослинними і тваринними білками.

## 2. ДОБАВКИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОЛЬОРУ

### 2.1 «СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОП № 1»

Натуральний, не алергенний харчовий барвник, який надає продуктам природній, насичений, рівномірний і, що найважливіше, стабільний колір.

**Застосування:** при виготовленні сосисок, сардельок та всіх видів варених ковбасних виробів. Легко декларується, як натуральний продукт без індекса «Е».

**Склад:** мука червона рисова, ферментованна культурами «Monascus Red», мальтодекстрин.

**Рекомендоване дозування:** до 20 г/100 кг маси фаршу.

Барвник стійкий до дії світла та температури.

Продукт із «СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОП №1» не втрачає свій колір навіть при повторній термообробці (варці).



**2.2 «СМОЛЛ- КОЛОП № 2»** - натуральний барвник, що призначений для стабілізації кольору при виробництві м'ясних делікатесів, всіх видів ковбасних виробів, рублених напівфабрикатів, для фарбування гелю тваринних та соєвих білків, білково-жирових емульсій.

**Склад:** білки тваринні (свинячі), декстроза, мальтодекстрин.

**Рекомендоване дозування:**

- для варених ковбас, сосисок і сардельок - 1-3 г/кг маси фаршу;
- для напівкопчених, варено-копчених ковбасних виробів – 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві шинкових продуктів - 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві напівфабрикатів - 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві копченостей - до 200 г на 100 л розсолу.

## 3. Стабілізуючий препарат «СМОЛЛ-ТГ 60» С ТРАНСГЛЮТАМІАЗОЮ,

призначений для покращення консистенції та кусаємості в різних м'ясних продуктах.

**Застосування:** для варених, н/к і в/к ковбасних виробів зі свинини, яловичини, телятини та м'яса птиці, суттєво підвищує щільність ковбас, покращує в готових виробках кусаємість, надає сосискам та сарделькам бажаний хрускіт.

**Склад:** трансглютаміноза, соняшникова олія, мальтодекстрин.

**Дозування:** 0,5-1 г/кг маси фаршу.

Містить закапсульовану трансглютаміназу, яка має особливо високу стійкість до окислення.

Це дає можливість працювати з будь-якими інгредієнтами; не містить лактози та інших алергенних добавок.

Дана технологічна добавка є безпечною для здоров'я людини, зменшує використання в м'ясних продуктах карагенанів, фосфатів, камедей, емульгаторів.

«СМОЛЛ-ТГ 60» дозволяє виготовляти продукти стандартної якості, без індекса «Е».

## 4. АРОМАТИЧНІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-АРОМА»

використовується при виготовленні всіх видів ковбасних виробів шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів, паштетів.

Найменування	Призначення	Склад	Дозування г/кг маси фаршу
АЛЬПІЙСЬКА	Рекомендується для н/к і в/к ковбас, яким необхідно надати легкий смак і аромат свинини	Екстракти спецій (чорний, білий перець, часник), ароматизатор свинини харчової, білковий гідролізат, підсилювач смаку та аромату (Е 621), носій мальтодекстрин	10-11
АРОМАТ М'ЯСНИЙ	Підсилює смак та аромат м'яса. Призначена для всіх видів ковбас, шинок в оболонках, виробів з м'яса птиці, ММД	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса), носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	1,5-2
БІРШИНКЕН	Рекомендується для всіх видів ковбас, копченостей, в першу чергу, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів	Екстракти спецій (чорний перець, паприка, часник), гідролізат білка (гідролізат соєвого білка (без ГМО), гідролізат дріжджовий), мальтодекстрин, Е 621	до 6
ГРИЛЬ ГРАНД	Рекомендується, в першу чергу, для ковбасок-гриль	Спеції мелені та екстракти спецій (черемша (14%), коріандр, перець, імбир, мускатний горіх, кардамон), декстроза, Е 621, Е 300, Е 301, Е 331, ароматизатор м'яса	до 7
ГУРМАН КЛАСІК	Вдало підібрана композиція ароматичних речовин чудово доповнить будь-яку смакову гаму ковбасних виробів. Рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, копченостей, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів із м'яса та птиці, напівфабрикатів	Ароматичні речовини (смак та аромат свинини, бекону, любистку, диму для копчення), екстракт приправи (селера), Е 621, екстракт дріжджів, носії (глюкоза, мальтодекстрин, декстроза, сіль кухонна)	0,4-0,7 кг/100 л розсолу або 2-6 г/кг готового продукту

<b>КОВБАСА</b>	Для н/к і в/к ковбас, <u>надає готовим продуктам класичний м'ясний аромат</u>	<b>Ароматизатор м'яса харчовий, носії</b> (мальтодекстрин, сіль кухонна)	1,5-2
<b>ПЕРЕЦЬ 2S</b>	Містить екстракт натурального перцю, рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса і птиці, а також для напівфабрикатів	<b>Екстракт натурального чорного перцю, носії</b> (цукру, сіль кухонна)	50% по відношенню до дозування меленого перцю
<b>ПРИМОРСЬКА</b>	Аромат бекону та диму надасть всім видам ковбасних виробів, шинковим продуктам в оболонках, делікатесним виробам та напівфабрикатам витончений смак.	<b>Ароматичні речовини (смак та аромат бекону та диму), Е 621, носії</b> (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 2
<b>ПРИПРАВА ЛЮБЕРТА</b>	<b>Заміна традиційного глутамату натрію, альтернатива традиційним підсилювачам м'ясного смаку!</b> Спеціальна композиція <u>натуральних ароматичних речовин, яка виконує роль підсилювача смаку</u> , основне завдання яких – підсилити смак та аромат, при цьому не містить в своєму складі глутамат натрію і надає ковбасним виробам, делікатесам із м'яса і птиці, напівфабрикатам <b>повний, чистий, завершений смак готового продукту.</b>	Винна кислота, гідролізат рослинного білку, мальтодекстрин. <b>Не містить «глутамат натрію» (Е 621)</b> <b>Термостабільний.</b>	0,5-1
<b>РУЛЬКА</b>	Яскраво виражений смак свинини дозволяє використовувати дану спецію при виробництві м'ясних делікатесів та всіх ковбасних виробів	<b>Ароматизатор свинини харчової, дріжджевий екстракт, носії</b> (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 1,7
<b>ЧІКЕН МАСКЕР МДМ</b>	Добавка маскує небажані присмаки дешевої сировини, наприклад, ММО, шкурки, сої. Рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів із великою заміною м'ясної сировини.	Ароматичні речовини ( <b>смак та аромат м'яса та диму</b> ), Е 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 2
<b>ЯЛОВИЧИНА</b>	Рекомендується для всіх видів ковбасних виробів, у яких необхідно <u>підкреслити або посилити смак та аромат яловичини</u>	<b>Ароматизатор яловичини харчової, Е 621, носії</b> (мальтодекстрин, сіль кухонна)	2-2,5

**5. КОМПЛЕКСНІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-ФОС»** - добавки для кутерування, використовуються для виготовлення сосисок, сардельок, в/к, пнк ковбас, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів, паштетів.

<b>КОВБАСА ВАРЕНА ФІРМОВА</b>	Надає ковбасним виробам <u>яскраво виражений смак м'яса і спецій</u> . Рекомендується для всіх видів варених ковбасних виробів, у тому числі <u>із великою заміною м'ясної сировини</u>	Екстракти спецій ( <b>перець чорний, мускатний горіх, часник</b> ), Е450 (до 19% P2O5), мальтодекстрин, Е 300, Е 316, Е 621, ароматичні речовини ( <b>смак та аромат м'яса</b> )	до 12
<b>САРДЕЛІ ТОВСТУНЧИК № 1</b>	Яскрава ароматна суміш з легкою ноткою диму <u>підкреслює смак м'яса</u> при виробництві всіх видів ковбасних виробів.	Спеції мелені та екстракти спецій ( <b>часник, коріандр, паприка, перець, імбир, мускатний горіх, духмяний перець, мацис</b> ), Е 451, Е 452 (до 16% P2O5), Е 621, Е 301, ароматизатор диму, носії (сіль кухонна, мальтодекстрин)	до 10
<b>САРДЕЛІ УПЛІТАЙКИ</b>	Рекомендується для виробництва сардельок	Е 450, Е 452, Е 451, екстракти спецій ( <b>часник, мускатний горіх, перець чорний</b> ); Е 417, Е 300, барвники (цукровий колер (Е 150d), кармін (Е 120)), Е 621, носії (декстроза, сіль кухонна), Е 551	до 12

## 6. КОМПЛЕКСНІ ХАРЧОВІ ДОБАВКИ З ГДЛ «СМОЛЛ-ГЛ»

Найменування	Призначення	Склад	Дозування г/кг маси фаршу
<b>САЛЯМІ ФОРВАРД</b>	Рекомендується для виробництва напівкопчених, варено-копчених, сирокочених, сиров'ялених ковбас, в першу чергу ковбас типу «саямі»	Мелені спеції та екстракти спецій ( <b>чорний перець, зелений перець, паприка, коріандр</b> ), Е 575, гідролізат білка соєвого (без ГМО), ароматичні речовини ( <b>смак та аромат свинини, бекону, любистку, коптильного диму</b> ), екстракт приправи ( <b>селера</b> ), Е 621, екстракт дріжджовий, носії (мальтодекстрин, глюкоза, декстроза, сіль кухонна)	до 13

Добавки виготовляються згідно ТУ У 10.8-33381354-010:2013  
«Добавки та суміші харчові для виробництва харчових продуктів. Технічні умови»