

ДОБАВКА ДЛЯ РОЗМ'ЯКШЕННЯ ШКІРКИ ФІРМИ «НУБАССА»



Nubassa
Gewürzwerk

«Нуба-Фріш» (арт. 1001254) - добавка для розм'якшення свинячої шкірки, слизової оболонки язиків, кишчировини, добавка чистить і дезинфікує голки ін'єкторів, стабілізує рН та мікробіологічні показники сировини.

«НУБА-ФРІШ» - харчова добавка використовується для розм'якшення свинячої шкірки, розчинення слизової оболонки язиків, пригнічення росту бактерій, зберігання свіжості натуральних оболонок, свіжого м'яса, копченостей та інших видів ковбасних виробів.

М'ясний продукт занурюють у розчин з «Нуба-Фріш» або «Нуба-Фріш» додають безпосередньо на м'ясний продукт / в розсіл. Добавка чистить і дезинфікує голки ін'єкторів.

Характеристика: харчова добавка «Нуба-Фріш» являє собою рідкий прозорий розчин із притаманним даному продукту запахом і смаком.

Склад: регулятор кислотності 80% «молочна кислота» (Е 270).

Дозування: до 0,6 г/кг маси фаршу або розсолу:

як розчинник для слизової оболонки язиків: 100-150 г на 10 л води;

для промивання ін'єкторів: 250 г на 10 л води;

для зберігання свіжості натуральних оболонок: 5-10 г на 10 л води.

Термін придатності та умови зберігання: зберігати в оригінальній закритій упаковці, в захищеному від світла і повітря сухому прохолодному приміщенні, при температурі не вище 25 °С і відносній вологості 70%. Термін зберігання не більше 24 місяців з дати виготовлення.

Упаковка: каністри по 25 кг.

При замочуванні свинячої шкірки імпортного або вітчизняного виробництва в розчині з «Нуба-Фріш» Ви отримуєте емульсію з шкірки з високими органолептичними показниками, без «крупинок».

ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!

Замочена свиняча шкірка в розчині з «Нуба-Фріш» промивається лише **ОДИН РАЗ** проточною водою. При цьому відсутній кислий присмак емульсії.

Якщо у Вас на виробництві є шкірка з ознаками технологічного браку (затверділа, «обпалена» та ін.), **рекомендуємо розм'якшувач для шкірки «Нуба-Фріш»**. При замочуванні шкірки вітчизняного виробництва у розчині з «Нуба-Фріш», отримуємо емульсію з НАБРЯКЛОЇ шкірки з високими органолептичними показниками, без «крупинок». Готова ковбаса має гладкий зріз і щільну консистенцію за рахунок добре розм'якшеної шкірки.



ВИКОРИСТАННЯ «Нуба-Фріш» ЯК РОЗМ'ЯКШУВАЧА ШКІРКИ.

Вихід емульсії з шкірки до 300%. Емульсія з «Нуба-Фріш» при 300% виході достатньо щільна.

Обов'язково витримати наступний порядок роботи: 2 кг «Нуба-Фріш» розвести в 148 кг води з-під крана, без солі. Потім 100 кг свинячої шкірки внести в розсіл. Час замочування свинячої шкірки - 24 години. Температура в приміщенні, де буде знаходитися замочена шкірка, повинна бути + 2 - + 4°С. Після 24 годин отримуємо орієнтовно 130-140 кг замоченої шкірки. Виймаємо її з розсолу, промиваємо **ОДИН РАЗ ХОЛОДНОЮ ВОДОЮ** і направляємо на виробництво емульсії зі шкірки.

ПОРЯДОК ПРИГОТУВАННЯ ШКУРОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ:

УВАГА! Готувати шкуркову емульсію з «Нуба-Фріш» необхідно тільки в кутері.

Наприклад, необхідно отримати готової емульсії 300 кг: беремо шкірку після замочування в «Нуба-Фріш» - 140 кг, лід - 160 кг.

Порядок роботи: промити замочену шкірку, зважити. Потім замочену шкірку завантажити в кутер і куттерувати до темп. + 30°С. Додати 1/3 льоду і куттерованного до темп. + 25°С. Додати 2/3 льоду і куттерованного до темп. готової емульсії не більш + 20°С. Шкуркову емульсію розкласти в ємності і охолодити до темп. + 4°С.

ВИКОРИСТОВУВАТИ «Нуба-Фріш» МОЖНА ТАКОЖ:

- для промивання апаратів для ін'єкування: 0,25 л на 10 л води. Запобігає розмноженню мікроорганізмів в апаратах для ін'єкування.

- як розчинник для слизової оболонки язиків:

Для розчинення слизової оболонки свинячих язиків необхідно розвести 100 г «Нуба-Фріш» в 10 л окропу, занурити у цей розчин 5 кг язиків і варити 60 хв при температурі 98 °С (вода повинна повністю покрити продукт). Потім язики порціями вийняти з ємності і водою кімнатної температури зняти слизові оболонки (вручну або на установці). Замочити язики в холодній воді на 10-15 хв для нейтралізації кислуватого присмаку.

Для розчинення слизової оболонки яловичих язиків розвести 150 г «Нуба-Фріш» в 10 л окропу та залишити в холодильнику на 24-36 год, після чого варити 60 хв при температурі 98°С (вода повинна повністю покрити продукт). Язики порціями вийняти з ємності та зняти слизові оболонки на установці, використовуючи гарячу воду. Промити язики холодною водою протягом 5-8 год. для нейтралізації кислуватого присмаку.

- для зберігання свіжості натуральних оболонок:

Натуральні оболонки помістити на 60 хв у розчин (5-10 г на 10 л води), а потім нейтралізувати легкий кислуватий присмак, замочивши її у холодній воді на 60 хв.