

# РЕЦЕПТ УСПІХУ З ХАРЧОВОЮ ДОБАВКОЮ «НУБА Ф/Б ПЛЮС»



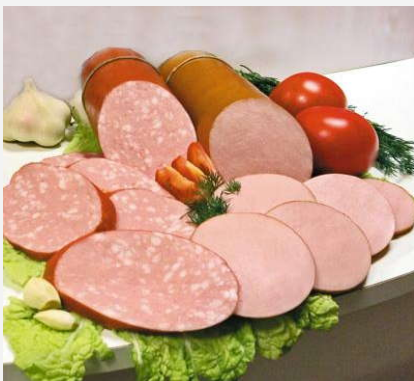
**Nubassa**  
Gewürzwerk

**«НУБА Ф/Б ПЛЮС»** (арт.439601) використовується для виробництва імітаційного м'яса (в т. ч. з легень), імітаційного термостабільного шпик, гелю та жирових емульсій, гранул, а також в сухому вигляді при виготовленні ковбасних виробів.

**Склад:** Е 401 альгінат натрію, Е 450 дифосфат натрію. Продукт рослинного походження, добавка не містить білок. Порошок бежево-білого кольору; за смаком та запахом — нейтральний.

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

**Основною перевагою** використання «Нуба Ф/Б плюс» є те, що **готовий продукт термостабільний**. Добавка може використовуватись як в дорогих, так і в дешевих ковбасах.



## РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «НУБА Ф/Б ПЛЮС» В СУХОМУ ВИГЛЯДІ:

**Дозування** в сухому вигляді: 600-700г «Нуба Ф/Б плюс» на 100кг основної НЕСОЛЕНОЇ сировини плюс 12-15 л води (льоду).

**Призначення:** сосиски, сардельки, варені та напівкопчені ковбаси.

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

**Послідовність роботи:**

**При використанні в рецептурах несоленої сировини:**

**Несолену** м'ясну сировину, 600-700 г «Нуба Ф/Б плюс» 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» і залишок вологи (воду, **не лід**) і кутерувати до t +8°С. **Внести залишок солі відповідно до рецептури.**

## РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ «НУБА Ф/Б ПЛЮС» В ЕМУЛЬСІЯХ:

Назва	Нуба Ф/Б плюс	Несолена м'ясна сировина	Жир-сирець свиний	Обрізки шпик	Вода	Вихід, кг
№ 1	Імітаційний шпик	1	10		30	41
№ 2	Імітаційний шпик	1		10	20	31
№ 3	Імітаційний шпик	1	10		25	36
№ 4	Гранули (гель)	1			30	31

**Зверніть увагу:** всі емульсії з «Нуба Ф/Б плюс» термостабільні. При приготуванні емульсії не використовувати сіль, емульсії не заморожувати.

**Емульсія № 1: Імітаційний шпик (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» і кутерувати 20-30 секунд для рівномірного розподілу добавки. Додати 30 л води (з-під крану) 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 °С.

**Дозування в н/к, варено-копчені ковбаси, саямі на заміну основної сировини у кількості 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 свиний 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, напівкопчених ковбасах, особливо в дешевих саямі у кількості 15-25%.** Імітаційний шпик термостабільний і зберігає свої властивості у готових ковбасних виробках.

**Емульсія № 4: Гель, гранули на «Нуба Ф/Б плюс»:** **Дозування:** заміна основної сировини у кількості до 20% у варених (у вигляді гелю), н/к, в/к ковбасах у вигляді гранул з метою здешевлення ковбасних виробів, при цьому покращуються наступні показники: щільність, якість нарізування, при повторній варці чи смаженні – зберігається щільність та цілісність продукту.



**«Нубаром CL»** (арт.436500) - комбінація спецій для м'ясних виробів, яка використовується для склеювання шматочків м'яса та інших компонентів в структурних ковбасах і шинках в оболонках. Вдосконалює смак та аромат. Робить фарш стабільним та еластичним, особливо при використанні засобів для кутерування, які містять цитрат. Позитивно впливає на кольороутворення як антиоксидант.

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

**Дозування:** 50 г/літр або 5-10 г/кг маси фаршу.

**Переваги використання «Нубаром CL»:**

- для склеювання шматочків м'яса та інших компонентів в структурних ковбасах і шинках в оболонках;
- вдосконалює смак та аромат;
- надає продукту натуральний м'ясний смак;
- забезпечує стабільність та еластичність фаршу;
- позитивно впливає на кольороутворення як антиоксидант;
- зменшує втрати при термообробці.

**Індекс «CL»** означає, що харчова добавка без глютамату натрію і ароматів, без глютенів, без вмісту молочних продуктів (без алергенів) тощо, спеціально розроблена для використання в ковбасних виробках для дієтичного і дитячого харчування.

**Використання:**

**1. Шинки та копченості:** 5-10 г/кг м'яса/жиру додати в сухому вигляді на початку процесу змішування в масажер чи мішалку. Завдяки «Нубаром CL» утворюється плівка, яка **склеює шматки м'яса**.

**2. Ковбаси для смаження:** 5-10 г/кг м'яса/жиру додати на початку процесу кутерування разом зі спеціями та сіллю. Має емульгуючі властивості: при проколі ковбасок-гриль на сковороду жир не бризкає. **При приготуванні котлет (пельменів)** втрати при смаженні (варці) зменшуються на 5-8%. Покращує стабільність фрикадельок **при розморожуванні**.

**3. Сирокопчені ковбаси:** 5-10 г/кг м'яса/жиру додати разом з сіллю в кінці процесу кутерування. Дозволяє **скоротити втрати при сушці**, знижує рівень незв'язаної води, позитивно впливає на термін придатності. При виробництві сирокопчених і сиров'ялених ковбас покращує консистенцію і ковбаса краще нарізується на слайсері. Зменшує на 2-3% втрати під час сушки і позитивно впливає на смак ковбасних виробів.

**4.** Підтримує смак спецій, впливає на кольороутворення (**зв'язує кисень і підтримує реакцію нітрозоміоглобіну**).

**5.** У випадку, якщо Ви **не бажаєте використовувати підсилювач смаку і аромату Е 621 глютамат натрію**, можете використовувати в якості підсилювача смаку «Нубаром CL».

**6.** «Нубаром CL» містить дріжджевий екстракт, який надає **м'ясний натуральний смак** готовому продукту.

**7.** «Нубаром CL» **не боїться солі**.