

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

Харчова добавка «Балик Монастирський с/к», 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»:

- 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» прискореним методом дозрівання

Рецептура розсолу з добавкою «Балик Монастирський с/к»

Назва інгредієнтів	Кількість, кг	
	Ін'єктування до 35%	Ін'єктування до 50%
Балик Монастирський с/к	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», 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.

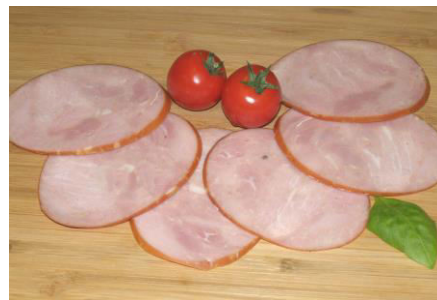
Розсіл в масажер не доливати! Масажери без охолоджувальної сорочки повинні знаходитись в приміщенні з темп. 0-+2°C. Потім вивантажити продукцію з масажера, укласти в ємкості в 2-3 шари і відправити для дозрівання на 18 - 24 год в камеру при температурі +2 - +6°C. Після закінчення процесу дозрівання віддати 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 «Карпатська» 1с ТУ У 15.1-20146604-002:2003

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
Свинина нежирна 80/20 (на шнек)	100
Всього сировини	100
Допоміжні	
Харчова добавка «Консервант 25»	0,07
Сіль кухонна	2,5
Харчова добавка «Нубаром СL»	0,4
Харчова добавка «Балик Монастирський с/к»	2
Приправа «Хлопська»	0,9
Приправа «Аромат шинки»	0,2
Волога	20
Всього маса фаршу	126,07
Фіброзна оболонка калібр 45-50	



Технологічний процес (опис):

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

Загрузити в мішалку свинину, пропущену на шнек, розсіл і мішати протягом 3-5 хв. Додати харчову добавку «Нубаром СL», приправи, добре перемішати і відправити на формовку.

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

Термообробка:

Осадку: температура в камері 50 °С – до температури в центрі батона 20 °С.

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

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

Копчення: температура в камері 65° С - 30 хв (до бажаного кольору).

Сушка 1: температура в камері 70 °С - до температури в центрі батона 62 °С.

Провітрювання – 2 хв

Охолодження повітрям.

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

Найменування сировини та матеріалів	Кількість, кг
Основна сировина	
Шийна частина свиняча	100
Всього сировини	100
Допоміжні	
Сіль кухонна	0,25
Харчова добавка «Балик Монастирський с/к»	1,2
Харчова добавка «Квіксофт Бразіл Пеппер СL»	5
Вода	20
Всього маса фаршу	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»				1,2	220	264
Сіль харчова				0,25	2,5	0,625
Холодна вода				20	-	-
Всього						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», сіль. Додати приготовлений 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 «Квіксофт-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.