

АСОРТИМЕНТ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК компанії «НУБАССА» для виробництва с/к, с/в ковбас та с/к делікатесів



Nubassa
Gewürzwerk

1. Виробництво С/К, С/В, В/К, Н/К ковбас з використанням «НУБАССІН-РЕКОРД» арт.430000. Не містить спецій.

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ «НУБАССІН-РЕКОРД»:

- в «Нубассін-Рекорд» посилене кольороутворення, яке відбувається рівномірніше, швидше та інтенсивніше. Процес кольороутворення відбувається протягом 6 годин;
- за 6 годин рН-рівень вирівнюється до 4,9-5,1;
- як правило, с/к, с/в ковбаси, які виробляються з ГДЛ, мають особливість: під час зберігання через 3-8 тижнів в них з'являється специфічний присмак. За рахунок компонентів, які входять у склад «Нубассін-Рекорд», рН-рівень не опускається нижче, ніж 4,8 і тим самим збільшується термін зберігання. Типова «кислинка» не проявляється.

Склад: без спецій, Е 575 глюконо-дельта-лактон (ГДЛ-57%), декстроза, Е 300.

Дозування: для с/в, с/к ковбас – до 10 г/кг маси фаршу;
для в/к, н/к ковбас - 5 г/кг маси фаршу.

а) Виробництво С/К, С/В ковбас з «НУБАССІН-РЕКОРД»

Ковбасні вироби з добавками ТЗОВ «ВТР» виробляються згідно ТУ У 15.1-33381354-006:2007 «Продукти із свинини, яловичини, конини, птиці сирокочені та сиров'ялені, ковбаси і ковбаски сирокочені та сиров'ялені та снеки з них», ТУ У 15.1-33381354-007:2012 «Продукти зі свинини, яловичини, конини та птиці варені, копчено-варені, варено-запечені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені та сиров'ялені».

В с/к та с/в ковбасних виробках, виготовлених за нашими ТУ з «Нубассін-Рекорд», волога не регламентується!

ПЛАН ШВИДКОГО ДОЗРІВАННЯ ковбас з «НУБАССІН-РЕКОРД» за 7-10 днів.

День	Температура в камері, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/сек	Дим
Після формовки залишити продукт при t +16 - +18°C на 12-24 години в залежності від діаметру батона				
1	20-22	92	0,4	
2	20	90	0,4	
3	20	88	0,3	10 хв
4	18	86	0,3	
5	18	86	0,2	
6	16	84	0,2	
7-10	13-15	84	0,2	

РЕЦЕПТУРА с/к ковбаси «Італійська» ШВИДКИМ МЕТОДОМ ДОЗРІВАННЯ на основі «НУБАССІН-РЕКОРД»

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
Яловичина жилована в/с морожена	40
Свинина нежирна, морожена	30
Шпик морожений (кубик 6х6)	30
Всього сировини	100
Сіль кухонна	2,5
Нітрит натрію	0,01
Харчова добавка «Нубассін-Рекорд» арт.430000	1,00
Харчова добавка «Ровурст Балкан» арт.653052	1,00
Ферментований рис 1500	0,1
Всього маса фаршу	104,61

**РЕЦЕПТУРА с/к ковбаси «Вестфалія» на основі «НУБАССІН-РЕКОРД»
та «Нуба-Ро-Пек WL/PH» арт. 423300 у термокамері**

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
Свинина 80/20 Ø 16 мм	90
Свинна рулька Ø 3 мм	10
Всього сировини	100
Сіль кухонна	2,5
Нітрит натрію	0,01
Харчова добавка «Нубассін-Рекорд»	1,0
Харчова добавка «Нуба-Ро-Пек WL/PH»	1,0
Приправа «Ковбаса Українська»	0,3
Приправа «Ковбаса Краківська»	0,4
Всього маса фаршу	105,21

Технологічний процес (опис):

Осадка при температурі +4/+6°C 24 години.

Термообробка:

Сушка 1: при температурі 40-50°C до сухої поверхні батона

Сушка 2: при температурі 50°C 15-20 хв.

Копчення: при температурі 55-60°C 15-20 хв.

Сушка без копчення до досягнення температури в центрі батона 50°C

Можна довести температуру в центрі батона до 62°C.

СМАКОВІ ДОБАВКИ, які використовують для с/к та с/в ковбас у комбінації з «Нубассін-Рекорд»

Смакові добавки, в артикулі яких **стоять перші цифри 65...** не містять у своєму складі ГДЛ.

Смакові добавки, у позначенні яких **стоять літери CL**, не містять у своєму складі глутамату натрію, глютену, лактози, молочних білків, штучних барвників та консервантів.

Назва	Склад	Дозування г/кг	Швидке дозрівання на ГДЛ-основі з «Нубассін-Рекорд»
Мускателло ДСТУ	Спеції (мускатний горіх, гірчиця), екстракт мускатного горіха, декстроза, глюкоза, Е 300. Виражений аромат мускатного горіха.	1-1,5	+
Ковбаса Українська	Екстракти чорного і білого перців і часнику, мальтодекстрин, білковий гідролізат, Е 621.	3-5	+
Ковбаса Краківська	Екстракти чорного перцю, часнику, любистку і коріандру, мальтодекстрин, гідролізат білку (гідролізат білку соєвого не ГМО, гідролізат дріжджовий), Е 621.	4-5	+
Пеппер Кнакер арт.653035	Спеції (перець білий, паприка, перець чилі), екстракти спецій (перець чорний), декстроза, емульгатор Е 472 с, Е 316, Е 330. Вміст декстрази – до 20%.	до 13	+
Ровурст Балкан арт.653052	Спеції (перець чорний, кумин, селера), ароматизатори салями і диму, декстроза, пряності, Е 316. Вміст декстрази – 29 %.	до 12	+
Ровурст Преміум арт.653050	Спеції (селера), екстракти чорного перцю, білого перцю, ароматизатори салями і диму, Е 316, декстроза. Вміст декстрази – 29%.	до 11	-

б) Виробництво В/К, Н/К ковбас з «НУБАССІН-РЕКОРД»

Використання в рецептурах н/к та в/к ковбас харчової добавки «Нубассін-Рекорд» сприяє покращенню консистенції, надає щільності, покращує кусаемість та нарізання продукту.

Н/к та в/к ковбасні вироби з добавками ТЗОВ «ВТР» **виробляються згідно ТУ У 15.1-33381354-004:2007** «Ковбаси варено-копчені», **ТУ У 15.1-20146604-002-2003** «Ковбаси напівкопчені та смажені».

РЕЦЕПТУРА н/к ковбаси «Застольна» 1 с з «НУБАССІН-РЕКОРД»:

Назва сировини, прянощів та матеріалів	кг
Яловичина жилована 1 с Ø 10 мм	20
Свинина напівжирна Ø 10 мм	30
Філе куряче Ø 10 мм	20
Шпик (кубик 6х6)	27
Суше молоко	3
Волога	15
Сіль кухонна	2
Нітрит натрію	0,01
Тваринний білок «СканПро™ Т95»	1
Приправа «Ковбаса Українська»	0,4
СМОЛЛ-АРОМА «ГУРМАН КЛАСІК»	0,3
Харчова добавка „Нубассін-Рекорд”	0,5
Харчова добавка „Нубаром CL”	0,4
Ферментований рис	0,05
Харчова добавка “КОЛОП”	0,01
Всього маса фаршу	119,87

2. Виробництво СИРОКОПЧЕНИХ М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ

ФІРМА "НУБАССА" пропонує для виробництва сирокочених м'ясних делікатесів **наступні добавки:**

арт. 423300 НУБА-РО-ПЕК WL/PH та

арт. 471000 НУБА-РО-ПЕК РАЙФЕКУЛЬТУРЕН — СТАРТОВІ КУЛЬТУРИ ДЛЯ ДОЗРІВАННЯ.

арт. 471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен (Nuba-Roh-Pök Reifekulturen) – це суміш спеціально підібраних мікроорганізмів для виробництва с/к делікатесів, яка складається із штамів **Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus та Pediococcus Pentosaceus**. Завдяки цій композиції в одному продукті містяться ідеальні стартові, захисні культури та культури для дозрівання. **Дозування: 0,3 г/кг сировини.**

Склад: Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus та Pediococcus Pentosaceus, сахароза.

Staphylococcus Xylosus, Staphylococcus Carnosus запобігають росту небажаних мікроорганізмів. Ці культури забезпечують повне та стабільне кольороутворення за рахунок своєї нітрито- та нітратопонижуючої дії. Прогіркання жирів уповільнюється, в результаті чого продовжується і стабілізується термін придатності та зберігання. У результаті лополітичної (розщеплення жирів) та протеолітичної (розщеплення білків) дії, сирокочені м'ясні делікатеси набувають типових для них ароматів.

Pediococcus Pentosaceus утворює м'яку молочну кислоту та перестає бути активною при рН-рівні близько 4,8. За рахунок пониження рН-рівня покращується мікробіологічна стабільність. За рахунок позитивного впливу на гелеутворення м'ясних білків, сирокочене м'ясо набуває більш щільної консистенції та краще нарізується на слайсері.

арт. 423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH (Nuba-Roh-Pök WL/PH) – це препарат у порошковій формі для виробництва сирокочених виробів з інтегрованим вакуумним дозріванням. Арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH створює ідеальні умови для роботи культур для дозрівання, дозволяючи їм під час посолу та дозрівання проявити свою дію та активність. Антиокислювачі, що містяться в Нуба-Ро-Пек WL/PH, додатково підтримують культури для дозрівання. Стабілізатори регулюють і знижують аW-рівень (рівень активності води/Activity of Water) при незначних втратах при сушці, завдяки стимуляції м'ясних білків. **Дозування: 11 г/кг сировини.**

Склад: сахароза, глюкоза, декстроза, сіль харчова, натуральний ароматизатор бекону, Е 316, Е 450, Е 330, ароматизатор диму, екстракти спецій: перець, ялівець.

Ці компоненти виконують наступні технологічні функції:

- **сахароза, глюкоза, декстроза** є живильною основою для арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен;
- **ароматизатор бекону, ароматизатор диму, екстракти спецій: перець, ялівець** відповідають за смак та аромат;
- **Е 316 ізоаскорбінат натрію** відповідає за якісне та стабільне кольороутворення;
- **Е 450 пірофосфат натрію** підвищує вихід готового продукту, знижує аW-рівень (рівень активності води/ Activity of Water), що позитивно впливає на стабільність продукту та робить м'ясо ніжним.
- **Е 330 лимонна кислота** застосовується для регулювання рН-рівня та стабілізації властивостей при зберіганні продукту.

ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ СУХИМ (ТРАДИЦІЙНИМ) ПОСОЛОМ

Технологічний процес виробництва сирокоченої ГРУДИНКИ сухим методом посолу

100 кг - грудинка свина без кістки

4 кг - нітритна сіль

1,1 кг - арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH

0,03 кг - арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен

Нітритну сіль, арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH, арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен змішати в сухому вигляді.

Грудинку розрізати на шматки, натерти підготовленою сумішшю і помістити у ємність для посолу.

Кількість сухої суміші, яка залишилась, також засипати у ємність для посолу.

Шматки грудинки солити протягом одного тижня при темп. +5-+8°C.

Вийняти грудинку з ємності і залишити просочуватись протягом 6 годин при темп. +15-+18°C.

Потім обробити продукт у камері для копчення згідно рекомендацій для сухого посолу (див. нижче).

Після сушки та копчення помістити грудинку на ніч у холодильник для охолодження.

Щоб запобігти подальшому висиханню, шматки грудинки завакуувати. Зберігати при темп. +7°C.

Термообробка:

Кольороутворення: 1 год. при +30°C;

Копчення: 20 хв. при +30°C;

Сушка: 10 хв. при +35°C;

Копчення: 20 хв. при +30°C;

Сушка: 10 хв. при +35°C;

Копчення: 20 хв. при +30°C;

Сушка: 10 хв. при +35°C.

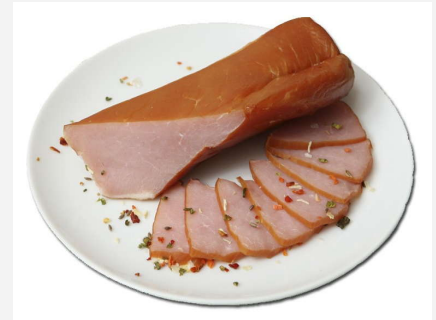
При необхідності повторити термообробку.



С/к грудинка з використанням Нуба-Ро-Пек WL/PH та Нуба-Ро-Пек Райфекультурен

Технологічний процес виробництва сиров'яченого БАЛИКА
сухим методом посолу

100 кг - філейка свина
4 кг - кухонна сіль
0,025 кг — нітрит натрію
1,1 кг - арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH
0,03 кг - арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен



С/к балик з використанням
Нуба-Ро-Пек WL/PH та
Нуба-Ро-Пек Райфекультурен

Нітритну сіль, арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH, арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен змішати в сухому вигляді.
Філейну частину розрізати на шматки, натерти підготованою сумішшю і помістити у ємність для посолу.
Кількість сухої суміші, яка залишилась, також засипати у ємність для посолу.
Шматки філейки солити протягом одного тижня при темп. 0-+4°C.
При цьому, дуже важливо, у процесі соління кожного дня перекладати шматки м'яса і залишати їх у розсолі.
Вийняти м'ясо з ємності, промити під проточною холодною водою і відправити на термообробку.

Термообробка:

Кольороутворення: 1 год. при +30°C;

Копчення: 20 хв. при +30°C;

Сушка: 10 хв. при +35°C;

Копчення: 20 хв. при +30°C;

Сушка: 10 хв. при +35°C;

Копчення: 20 хв. при +30°C;

Сушка: 10 хв. при +35°C.

При необхідності повторити термообробку.

Технологічний процес виробництва СИРОВ'ЯЛЕНОЇ ЯЛОВИЧИНИ «ЧЕМЕН»
сухим методом посолу

Сировина:

100 кг – яловичина (тазобедрена або хребтова частина)

Суха суміш для посолу:

1,1 кг - арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH

4,5 кг - кухонна сіль

0,025 кг — нітрит натрію

0,03 кг - арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен



С/к говядина «ЧЕМЕН»

Завантажити підготовлене м'ясо у масажер, додати арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH, арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен, нітрит натрію, сіль кухонну і перемішати при повному вакуумі 1 годину при 2-3 об/хв.

Потім вивантажити м'ясо з масажера в ящики і якщо у масажері утворився розсіл, то залити м'ясо цим розсолом.

Поставити на 8-10 днів при t=12-15° С.

При нижчих температурах не розкриється ароматика. М'ясо не обов'язково перевертати.

Через 10 днів промити м'ясо холодною водою і дати стекти.

Після цього шматки м'яса залишити дозрівати у формі під пресом протягом 6-12 годин. Потім м'ясо обваляти у арт.1019740 Чемен Рот CL і відправити на термообробку.

Можливі варіанти:

1) Термообробка без копчення!

Кольороутворення: 1 година при t +35° С;

Сушка: 8,5 год;

Якщо недостатньо – сушку повторити ще раз.

2) Термообробка:

Кольороутворення: 1 год. при +30°C;

Копчення: 20 хв. при +30°C;

Сушка: 10 хв. при +35°C;

Копчення: 20 хв. при +30°C;

Сушка: 10 хв. при +35°C;

Копчення: 20 хв. при +30°C;

Сушка: 10 хв. при +35°C.

При необхідності повторити термообробку.

Технологічний процес виробництва сирокопченого КУРЯЧОГО ФІЛЕ сухим методом посолу

100,00 кг — куряче філе
3,5 кг — нітритна сіль
1,1 кг — арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH
0,03 кг — арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен

Нітритну сіль, арт.423300 Нуба-Ро-Пек WL/PH та арт.471000 Нуба-Ро-Пек Райфекультурен змішати в сухому вигляді.

Куряче філе натерти готовою сумішшю вручну.

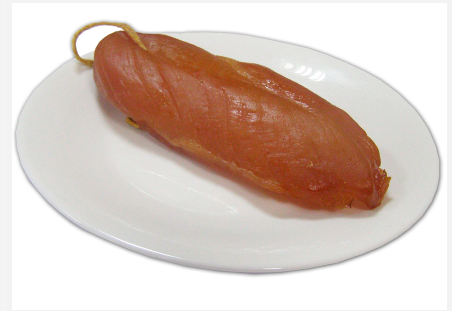
Натерту сировину скласти у неперфоровану тару у три ряди «решіткою» (перший ряд – позовж, другий – впоперек, третій – позовж).

Шари потрібно перекладати один раз на добу (верхній шар – вниз, нижній – наверх).

При цьому, дуже важливо, у процесі соління шматки м'яса перекладати кожного дня і залишати їх у розсолі.

Куряче філе потрібно витримати в розсолі 4-5 діб.

Після закінчення процесу дозрівання вийняти сировину з камери дозрівання, змити сіль, нависити на рами і направити на термообробку.



С/к куряче філе з використанням
Нуба-Ро-Пек WL/PH та
Нуба-Ро-Пек Райфекультурен

Термообробка:

Кольороутворення: при темп.+35°C протягом 1,5 години;

Сушка при темп. +35°C протягом 20 хвилин;

Копчення при темп.+35°C протягом 10-15 хв.

Сушка при темп. +35°C протягом 1,5 години.

Копчення до бажаного кольору.

Сушка: після копчення сушка ще раз 10 хвилин для стабілізації кольору копчення.

Якщо куряче філе не готове, потрібно проводити етап сушки та копчення до бажаного кольору.

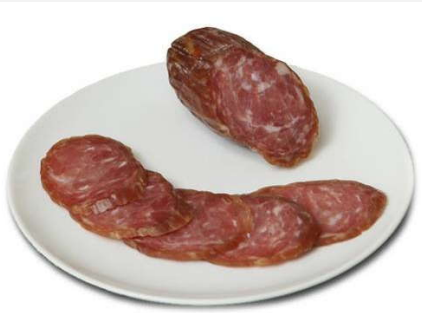
Вихід готової продукції:

балік свинячий – 76-78%;

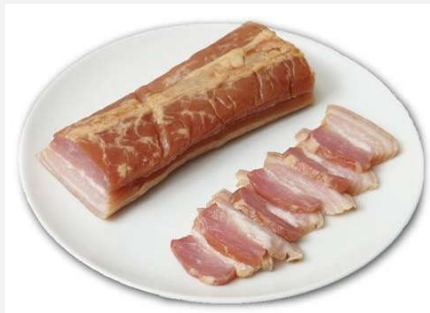
грудинка — 80-85%;

яловичина— 77-78%,

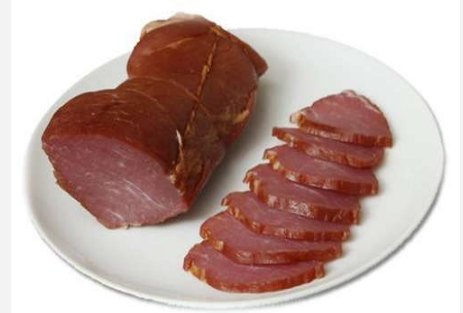
філе куряче — 75-77%.



С/к ковбаса з використанням
«НУБАССІН-РЕКОРД»
и «Нуба-Ро-Пек WL/PH»



С/к грудинка з використанням
Нуба-Ро-Пек WL/PH та
Нуба-Ро-Пек Райфекультурен



С/к шия з використанням
Нуба-Ро-Пек WL/PH та
Нуба-Ро-Пек Райфекультурен