

# ДОБАВКИ для ВИСОКОВИХІДНИХ Н/К КОВБАС та ШИНКОВИХ ПРОДУКТІВ в оболонках

Харчова добавка «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)» використовується для виробництва високовихідних напівкопчених ковбас, ковбас прискореним методом дозрівання «з підваром».

## Властивості харчової добавки «БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)»:

- активізує білки м'яса до утримування води;
- сприяє виготовленню ковбас прискореним методом «з підваром»;
- сприяє кольороутворенню і стабілізації кольору;
- збільшує вихід готового продукту;
- простота і зручність у використанні, добавка добре розчиняється;
- забезпечує стабільну якість готового продукту;
- завжди стабільний вихід продукту.

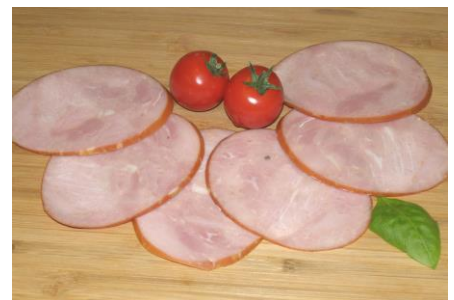


**Склад:** стабілізатор „пірофосфат натрію” (E 450) (до 25 %  $P_2O_5$ ), глюкоза, згущувач „карагенан” (E 407), мальтодекстрин, антиокислювач «ізоаскорбат натрію» (E 316), регулятор кислотності «цитрат натрію» (E 331), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (E 621), гідролізат білка соєвого (не ГМО), аромат любистку.

**Дозування:** 4,7 кг/100 кг розсолу при 135% ін'єктуванні;  
в сухому вигляді до 10 г/кг маси фаршу.

## **Рецептура напівкопченої ковбаси “Карпатська” 1с ТУ У 15.1-20146604-002:2003**

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
<b>Основна сировина</b>	
Свинина нежирна 80/20 (на шнек)	100
<b>Всього сировини</b>	<b>100</b>
<b>Допоміжні</b>	
Харчова добавка «Консервант 25»	0,07
Сіль кухонна	2,5
Харчова добавка «Нубаром CL»	0,4
<b>Харчова добавка «ЄВРОПЕЙСЬКИЙ» (ua)»</b>	<b>2</b>
Арома Смак «Хутірська»	0,9
Приправа «Аромат шинки»	0,2
Волога	20
Всього маса фаршу	<b>126,07</b>
Оболонка	фіброуз Ø45-50



### **Технологічний процес (опис):**

Зробити розсіл: додати у рецептурну кількість води - сіль, «Консервант 25», харчову добавку “БАЛИК ЄВРОПЕЙСЬКИЙ (ua)”.

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

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

### **Термообробка:**

Осадка: температура в камері 50 °C – до температури в центрі батона 20 °C.

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

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

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

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

Провітрювання – 2 хв

Охолодження повітрям.

**Харчова добавка «МУЛЬТІ МАС»** призначена для виробництва шинкових продуктів в оболонках з виходом до 160%, ковбас типу «домашня» без ін'єктування.

**Властивості харчової добавки «Мульті Мас»:**

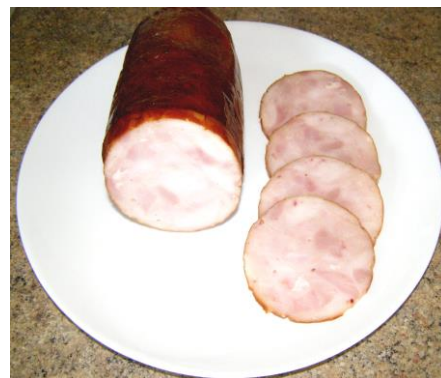
- наводнення сировини проводиться в мішалці, не потребує використання ін'єктора;
- хороші вологозв'язуючі властивості;
- містить в своєму складі барвник «кармін», що гарантує стабільний натуральний колір;
- забезпечує стабільність м'ясної емульсії та дозволяє запобігти утворенню бульйонно-жирових набряків в готовому продукті;
- готові продукти мають щільну, еластичну структуру і хороший вигляд на розрізі, що дуже важливо для шинкових продуктів в оболонках;
- простота та зручність у використанні, добавка добре розчиняється у воді.

**Дозування:** 9-11 г/кг маси фаршу.

**Зверните увагу:** «МУЛЬТІ МАС» розрахований для виготовлення шинкових продуктів в оболонках з виходом до 160%, тобто в рецептурі дозволяється 1,75 кг добавки «МУЛЬТІ МАС» і 50 літрів води. При збільшенні дозування добавки та вологи, можливе передозування фосфатів.

**Склад:** стабілізатори («триполіфосфат натрію» (E 451i) (до 42% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>), «ксантанова камідь» (E 415), «конжакова камідь» (E 425)), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (E 621), антиоксидант ізоаскорбат натрію (E 316), крохмаль (7%), носії (сіль кухонна, рапсове масло), барвник «кармін» (E 120).

Продукт в оболонці Шинка «Екстра з м'яса курки» 1 с ТУ У 15.1-33381354-007:2012		
Назва сиров., прянощів та матеріалів	Кількість, кг	<b>Технологічний процес:</b> - зробити розсіл: в рецептурну кількість води додати сіль кухонну, «Консервант 25», «МУЛЬТІ МАС»; - загрузити в мішалку подрібнену сировину, додати розсіл, «СМОЛЛ-ТГ 60», приправу і мішати протягом 7-10хв.; - фарш залишити для дозрівання в камері охолодження на ніч; - на другий день додати крохмаль, рослинні волокна «Тефайбр», добре перемішати і відправити на формовку. <b>Оболонка - п/а або Едікол+сітка</b>
<b>Основна сировина</b>		
Філе куряче (шнек)	55	
М'ясо бедра, куряче (без шкіри) (шрот)	35	
Філе куряче Ø3	10	
<b>Всього сировини</b>	<b>100</b>	
Сіль кухонна	2,5	
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05	
<b>Харчова добавка «Мульті Мас»</b>	<b>1,75</b>	
Технологічна добавка «СМОЛЛ-ТГ60»	0,15	
Крохмаль картопляний	4	
Соева клітковина «Тефайбр»	1	
СМОЛЛ-АРОМА «СЕЛЯНСЬКА КУРЯЧА»	1,1	
Волога	50	
<b>Всього фаршу</b>	<b>160,55</b>	



Ковбаса н/к «Домашня» 1 с, ТУ У 15.1-20146604-002-2003		
Назва сиров., прянощів та матеріалів	Кількість, кг	<b>Технологічний процес:</b> - зробити розсіл: в рецептурну кількість води додати сіль кухонну, «Консервант 25», «МУЛЬТІ МАС»; - загрузити в мішалку ММД, емульсію шкіри, манку, 10-20% розсолу, барвник і добре перемішати. Потім додати подрібнену свинину, решту розсолу, «СМОЛЛ-ТГ 60», приправи і мішати протягом 7-10хв.; - фарш залишити для дозрівання в камері охолодження на ніч; - на другий день додати «ТС 99», добре перемішати і відправити на формовку. <b>Оболонка - черева</b>
<b>Основна сировина</b>		
Свинина напівжирна 70/30 Ø16	70	
ММД	20	
Емульсія шкіри	10	
<b>Всього сировини</b>	<b>100</b>	
Сіль кухонна	2,4	
Харчова добавка «Консервант 25»	0,07	
<b>Харчова добавка «Мульті Мас»</b>	<b>1,7</b>	
Крупа манна	4	
Технологічна добавка «СМОЛЛ-ТГ 60»	0,2	
Соевий ізолят «ТС 99»	1	
Арома Смак «Хутірська»	0,7	
Арома Смак «Ковбаса 2056»	0,2	
«СМОЛЛ-КОЛОП № 4»	0,15	
Волога	30	
<b>Всього фаршу</b>	<b>140,42</b>	

