

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 легені), 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 малянок 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 глутамату 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 глутамат 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.