

# ХАРЧОВІ ДОБАВКИ від «FoodTech Ingredients»



Група компаній «FoodTech» (Німеччина) спеціалізується на розробці функціональних рішень та добавок для м'ясної та рибної промисловості. Як виробник, група компаній «FoodTech» гарантує якість і стабільність продукції поряд з високим сервісом та індивідуальним підходом до кожного покупця.

## Харчова добавка «Мульти Мас»

призначена для виробництва високо-вихідних шинок та шинкових продуктів в оболонках, ковбас типу «домашня» без ін'єктування.

### Основні переваги харчової добавки «Мульти Мас»:

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

**Дозування:** 9–11 г/кг маси фаршу.

**Склад:** стабілізатори («триполіфосфат натрію» (E 451i) (до 42% P2O5), «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 сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг	Технологічний процес
<b>Основна сировина</b>		
Філе куряче (шнек)	55	• зробити розсіл: в рецептурну кількість води додати сіль кухонну, «Консервант 25», «МУЛЬТИ МАС»;
М'ясо стегна, куряче (без шкіри) (шрот)	35	• загрузити в мішалку подрібнену сировину, додати розсіл, «СМОЛЛ-ТГ 60», приправу і мішати протягом 7-10хв.;
Філе куряче Ø3	10	• фарш залишити для дозрівання в камері охолодження на ніч;
<b>Всього сировини</b>	<b>100</b>	• на другий день додати крохмаль, рослинні волокна «Тефайбр», добре перемішати і відправити на формовку.
Сіль кухонна	2,5	
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05	
<b>Харчова добавка «Мульти 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>	
<b>Оболонка – п/а або Едікол+сітка</b>		



## Ковбаса напівкопчена «Домашня» 1 с (або «Домашня з бочки» 1 с) ТУ У 15.1-20146604-002-2003

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
<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 «Мульти Мас»</b>	<b>1,7</b>
Крупа манна	4
Технологічна добавка «СМОЛЛ-ТГ 60»	0,2
Соєвий ізолят «Тепрос 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>
<b>Оболонка – черева</b>	

### Технологічний процес

- зробити розсіл: в рецептурну кількість води додати сіль кухонну, «Консервант 25», **«МУЛЬТИ МАС»**;
- загрузити в мішалку ММД, емульсією 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 «Тепрос 99», добре перемішати і відправити на формовку.



## Емульгатор-Стабілізатор «ТЕКС-ПРО»

це термостабільний емульгатор і стабілізатор фаршу для виробництва всіх видів варених ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, напівфабрикатів. Добавка є також ущільнювачем для розсолів.

### Основні переваги «ТЕКС-ПРО»:

- висока волого- та жирозв'язуюча здатність (1:45:45);
- запобігає утворенню бульйонно-жирових підтікань;
- сприяє збільшенню виходу і зниженню собівартості продукту;
- ковбасні вироби термостабільні при повторній термообробці;
- суттєво покращує текстуру та щільність готового продукту.

**Склад:** транскльотаміназа, «конжакова камідь» (Е 401), декстроза, «трифосфат натрію» (Е 451), «альгінат натрію» (Е 401), «гуарова камідь» (Е 412), рослинна олія (ріпак). Процент заміни основної сировини на м'ясну емульсію в рецептурах ковбас різного цінового сегменту – 10–30%.

**Дозування:** не менш 0,2% до маси фаршу.

**ЗВЕРНІТЬ УВАГУ!** У збалансованих рецептурах (наприклад, жирної сировини – 30% і вологи 30 кг) необхідну кількість **«ТЕКС-ПРО»** слід розрахувати на вологу і жир, тобто  $30:45 = 0,67$  кг. Якщо в рецептурі жирної сировини мало і домінуючою є волога, то кількість **«ТЕКС-ПРО»** потрібно розрахувати на вільну вологу (вологу, яку не зв'язали інші складові рецептури).

Ковбаси з великим вмістом жиру потрібно куттерувати до температури +16–20°C, якщо в рецептурі переважає нежирна сировина, то достатньо куттерувати до температури +8–14°C.



## Виріб м'ясомісткий варений «Хот-дог» 1 с (або «Хот-дог курячий» 1 с) ТУ У 15.1-33381354-008:2010

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
<b>Основна сировина</b>	
ММД	85
Жир яловичий	15
<b>Всього сировини</b>	<b>100</b>
Сіль кухонна	2,7
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05
<b>Харчова добавка «Текс-Про»</b>	<b>0,54</b>
Технологічна добавка «СМОЛЛ-ТГ 80»	0,2
Харчова добавка «КУТРОМАКС ЕФ (ua)»	0,5
Крупа манна	17
Цукор	0,54
СМОЛЛ-АРОМА «ЧІКЕН МАСКЕР МДМ»	0,3
Харчова добавка «БОБАСКИ (ua)»	1,6
«СМОЛЛ-КОЛОП №3»	0,1
Волога	77
<b>Всього фаршу</b>	<b>200,53</b>

### Технологічний процес

- завантажити в кутер ММД, жир яловичий, «ЧІКЕН МАСКЕР МДМ» і зробити декілька оборотів кутера;
- додати «Консервант 25», «Текс-Про», «КУТРОМАКС ЕФ (ua)», «СМОЛЛ-ТГ 80», манку, барвник, 1/2 льоду і куттерувати на низькій швидкості;
- потім додати сіль, цукор, приправи, решту вологи і куттерувати на максимальних оборотах до температури + 10–12°C



## Виріб м'ясомісткий варений «Варена з молоком» 1 с ТУ У 15.1-33381354-008:2010

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг
<b>Основна сировина</b>	
ММО	65
Щокovina Ø3	25
Шкіра куряча Ø3	10
<b>Всього сировини</b>	<b>100</b>
Сіль кухонна	2,3
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05
<b>Харчова добавка «Текс-Про»</b>	<b>0,4</b>
Технологічна добавка «СМОЛЛ-ТГ 80»	0,1
Кутер Мікс «Молочна***»	1,4
Аромат-Смак «Вінерки Масляні»	0,14
Крохмаль	2
Манка	3
«СМОЛЛ-КОЛОП №3»	0,08
Волога	32
<b>Всього фаршу</b>	<b>141,47</b>
<b>Оболонка – Целофановий рукав</b>	

### Технологічний процес

стандартний



# Харчова добавка «Арт Фет»

допоможе Вам здешевити ковбасні вироби зберігаючи якісні характеристики і задовольнити потребу покупців у низькокалорійних продуктах. Основою продукту «АРТ ФЕТ» є альгірати, які добувають з морських водоростей. Низькокалорійний замітник м'ясної сировини і сала з «АРТ ФЕТ» – ідеальне рішення цих завдань.

## Основними перевагами використання «АРТ ФЕТ» при виробництві ковбасних виробів є те що:

- есенціальні речовини (речовини, які не утворюються в організмі людини, але необхідні для життєдіяльності організму) роблять продукт легкозасвоюваним;
- готовий продукт термостабільний (при повторній варці або смаженні – зберігає форму, не розтікається);
- не погіршує смак та аромат готового продукту, але **передозування добавки може їх послабити**;
- нейтральний по смаку і тому добре поєднується зі смако-ароматичними добавками, спеціями, рослинними і тваринними білками;
- **особливо добре працює в поєднанні з крохмалем.**

Добавка «АРТ ФЕТ» використовується як в сухому вигляді для виробництва ковбасних виробів (дозування в сухому вигляді: 6–7 г/кг маси фаршу), так і для виробництва імітаційного шпикуну та м'ясних емульсій:

№ емульсії		АРТ ФЕТ	Несолена м'ясна сировина	Жир-сирець свиний	Обрізки шпикуну	Тваринний білок СканПро Т 90/100	Вода	Вихід
№1	Імітаційне м'ясо	1	10				30	41
№2	Імітаційний шпик	1			10		30	41
№3	Імітаційний шпик	1			10		20	31
№4	Імітаційний шпик	0,55		10		0,45	25	36

**ЗВЕРНІТЬ УВАГУ! ОBOB'ЯЗKOBA УMOBA** при використанні добавки «АРТ ФЕТ» – сіль вносити після додавання всієї вологи за рецептурою при плюсовій температурі фаршу.

При приготуванні емульсій можна (при необхідності) в кінці процесу куттерування внести сіль (5–10 г/кг), але сіль послабить емульсію.

Харчова добавка «Арт Фет» погано працює з сіллю і твердою водою.

**М'ясні емульсії і імітаційне сало НЕ ЗАМОРОЖУВАТИ!**

Емульсії можна зберігати охолодженими до 3-х діб при температурі в камері +2 – +4°C.

### Часткова заміна основної сировини:

- м'ясними гранулами – 10–15%;
- в варених ковбасах та вітчинах – 10–20%;
- у н/к, в/к ковбасах та саямі замість натурального сала до 50% імітаційним.

### Емульсії покращують показники:

- щільність;
- якість нарізання,
- при повторній варці або жарці – зберігається цілісність продукту.



## Виріб м'ясомісткий варений «Для олів'є» 1 с (або «До чаю» 1 с) ТУ У 15.1-33381354-008:2010

Назва сировини, прянощів та матеріалів	Кількість, кг	Технологічний процес
<b>Основна сировина</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>завантажити в кутер ММД, шкіру курячу, емульсію шкіри, «ЧІКЕН МАСКЕР МДМ» і зробити декілька оборотів кутера;</li> <li>додати філе куряче, «Консервант 25», «СМОЛЛ-ТГ 80», барвник, ½ льоду і кутерувати на низькій швидкості;</li> <li>потім додати Кутер Мікс «Молочна***», решту вологи і кутерувати на максимальних обертах до температури +1–2°C;</li> <li>додати харчову добавку «АРТ ФЕТ» і зробити декілька обертів для рівномірного розподілу добавки;</li> <li>додати «Емулін», «Вінерки Масляні» і кутерувати на максимальних оборотах до температури +10–12°C.</li> </ul>
Філе куряче	10	
ММД	50	
Шкіра куряча	25	
Емульсія шкіри	15	
<b>Всього сировини</b>	<b>100</b>	
<b>Допоміжні</b>		
Сіль кухонна	2,2	
Харчова добавка «Консервант 25»	0,05	
<b>Харчова добавка «АРТ ФЕТ»</b>	<b>0,35</b>	
Технологічна добавка «СМОЛЛ-ТГ 80»	0,2	
Добавка харчова «Емулін»	2	
СМОЛЛ-АРОМА «ЧІКЕН МАСКЕР МДМ»	0,25	
Кутер Мікс «Молочна***»	1,4	
Арома Смак «Вінерки Масляні»	0,14	
«СМОЛЛ-КОЛОП №3»	0,1	
Волога	35	
<b>Всього фаршу</b>	<b>141,69</b>	



## Комплексна харчова добавка «М 15 МУЛЬТИ СОЛ»

призначена для виробництва натуральних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, м'яса птиці для продажу в охолодженому або замороженому вигляді, для напівфабрикатів для грилю (шашликів, кебабів, стейків і т. д.), а також для напівфабрикатів з риби та морепродуктів.

Дозування: 2–7 кг/100 л води.

Склад: регулятори кислотності («цитрат натрію» (Е 331), «карбонат натрію» (Е 500)), підсилювач смаку «глюконат натрію» (Е 576), стабілізатор «пірофосфат натрію» (Е 450) (до 10% Р2О5), антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (Е 316), декстроза.



Процент ін'єктування охолодженого м'яса	%	10%	15%	20%	25%	30%	40%	45%
Комплексна харчова добавка «М 15 МУЛЬТИ СОЛ»	кг	7,15	4,98	3,9	3,25	2,82	2,28	2,09
Сіль кухонна	кг	5,5	3,8	3	2,5	2,2	1,8	1,6
Вода	л	100	100	100	100	100	100	100
<b>ВСЬОГО</b>		<b>112,65</b>	<b>108,78</b>	<b>106,9</b>	<b>105,75</b>	<b>105,02</b>	<b>104,08</b>	<b>103,69</b>

**УВАГА!** Перед роботою ін'єктор добре вимити. Розчин не містить нітриту натрію, а при ін'єктуванні після розсолів з вмістом нітриту натрію м'ясо може мати рожевий колір.

### ВЛАСТИВОСТІ «М 15 МУЛЬТІ СОЛ»:

- збільшує вихід готового продукту;
- зберігає натуральний колір напівфабрикатів;
- стабілізує рН і регулює біохімічні процеси в сировині
- стабільність якості продукції при зберіганні як у вакуумній упаковці, так і без неї;
- практично відсутні втрати м'ясного соку після розморожування у натуральних напівфабрикатах з м'яса, м'яса птиці;
- не змінює органолептичні характеристики м'яса;
- нейтральний смак;
- розм'якшує м'язову тканину;
- не містить барвників;
- зменшує втрату маси продуктів при термічній обробці, що робить виробництво продуктів економічно вигідним виробнику;
- не має негативного впливу на здоров'я людини;
- не потребує спеціального перемішувального обладнання. Розсол підходить для всіх типів ін'єкторів;
- хороша розчинність в широкому діапазоні температур;
- простота у використанні;
- не містить генетично модифікованих організмів.

## Використання «М 15 МУЛЬТІ СОЛ» В РИБОПЕРЕРОБНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ



### Рецептура розсолу для мідії, оселедця, сьомги, креветки:

#### Харчова добавка «М 15 МУЛЬТІ СОЛ»

Сіль кухонна  
Вода

5 кг;  
5–6 кг;  
100 л.

**ПРИМІТКА:** сіль для різних видів риби розраховується по різному:

- для розсолу для оселедця – з розрахунку 5–6 кг/100 л (0,05–0,06/л) води;
- для сьомги – сіль рахують з розрахунку 12 г/кг сьомги (якщо, наприклад, сьомга 50 кг і розсіл 50 кг, то необхідно 2,4 кг солі на 100 кг розсолу).

### Рекомендації по використанню.

Змішати «М 15 МУЛЬТІ СОЛ» і сіль. В холодну воду (температура до +10–12 °С) поступово додати суміш і ретельно перемішати до повного розчинення добавки. Залити розсалом риби- чи морепродукти і залишити в камері при температурі 0 +4 °С дозрівати протягом доби. При необхідності процес дозрівання можна продовжити. Вихід готових продуктів 112–115%.

Після дозрівання риби- і морепродукти необхідно занурити в розчин з харчовою добавкою «С-ФРІШ» (дозування 1–2 кг/100 л води) для продовження термінів зберігання.

