



– харчові технологічні добавки для м'ясної промисловості, розроблені фахівцями фірми «ВТР», виготовлені на власному сертифікованому виробництві. Не містять ГМО-продуктів

1. ЕМУЛЬГАТОРИ-СТАБІЛІЗАТОРИ, УЩІЛЬНЮВАЧІ

1.1 СУМІШ ХАРЧОВА СУХА «Емулін» - емульгатор-стабілізатор, якісний продукт українського виробництва, доступний за ціною, з відмінними стабілізуючими властивостями.

Якщо у Вас підтікає жир в ковбасних виробках, додайте понад рецептури 1-2 кг «Емулін» і Ви усунете Вашу проблему!

Застосування: при виготовленні сосисок, сардельок, варених, н/к, в/к, ліверних ковбас, паштетів і напівфабрикатів. Зв'язування жиру 1:5. Зв'язування води 1:6-7.

Склад: крохмаль картопляний, згущувач «гуарова камедь» (Е 412), суміш молочних білків, стабілізатор «триполіфосфат натрію» (Е 451), сіль кухонна (до 1%).

Дозування: 10-30 г/кг фаршу, вносити в сухому вигляді в кінці процесу кутерування на жирну сировину.

Властивості емульгатора-стабілізатора «Емулін»:

- відмінні емульгуючі і стабілізуючі властивості;
- надає високу стійкість м'ясної емульсії;
- збільшує вихід готового продукту, знижує втрати при термообробці;
- покращує смак готового продукту, має легкий молочний смак;
- може застосовуватися замість соєвого ізоляту (тільки не для гранул), оскільки має вищу гідратацію та жирозв'язування, але при цьому володіє нижчою вартістю, у порівнянні з ізолятами.



1.2 СУМІШІ ХАРЧОВІ СУХІ: «Промулін Б 16 Мілк» та «Промулін Б 16 Фляйш»

В складі емульгаторів-стабілізаторів «Промулін Б 16» вдало підібраний набір тваринних білків у поєднанні з камедами, що дозволяє надійно зв'язати всю вологу вже в кутері. Емульгатори-стабілізатори «Промулін Б 16» мають не тільки відмінні стабілізуючі властивості, а також виступають як надійні емульгатори.

Застосування: при виготовленні, в першу чергу, н/к, в/к ковбас, а також сосисок, сардельок, варених, ліверних ковбас, паштетів.

Склад: крохмаль картопляний, стабілізатор білковий, суміш молочних білків, стабілізатор «триполіфосфат натрію» (Е 451), згущувач «гуарова камедь» (Е 412), ароматизатор вершків харчовий (в «Промулін Б 16 Мілк») або ароматизатор м'яса харчовий (в «Промулін Б 16 Фляйш»), сіль кухонна (до 1%)

Дозування: 5-10 г/кг маси фаршу або 1 частина «Промулін Б 16 Мілк» (або «Промулін Б 16 Фляйш») та 15 частин води; внесіть в сухому вигляді в кінці процесу кутерування або перемішування фаршу на жирну сировину.

«Промулін Б 16 Мілк» має молочний аромат; «Промулін Б 16 Фляйш» має м'ясний аромат.

2. ДОБАВКИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОЛЬОРУ

2.1 «СМОЛЛ-МОНАСКУС КОЛОР № 1» - добавка призначена для використання в харчовому виробництві для підфарбовування м'яса і м'ясних продуктів, соєвих соусів і в складових приправах соусів, хлібобулочних виробів, бобових продуктів і т. д. завдяки відмінній якості підфарбовування того чи іншого продукту.

Склад: борошно червоне рисове, ферментована культура «Monascus Red», декстроза

Рекомендоване дозування: рекомендоване дозування — до 20 г/100 кг м'ясної сировини.

2.2 «СМОЛЛ-КОЛОР № 2» - натуральний барвник, що призначений для стабілізації кольору при виробництві м'ясних делікатесів, всіх видів ковбасним виробів, рублених напівфабрикатів, для фарбування гелю тваринних та соєвих білків, білково-жирових емульсій.

Склад: білки тваринні (свинячі), декстроза

Рекомендоване дозування:

- для варених ковбас, сосисок і сардельок - 1-3 г/кг маси фаршу;
- для напівкопчених, варено-копчених ковбасних виробів – 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві шинкових продуктів - 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві напівфабрикатів - 1-2 г/кг маси фаршу;
- при виробництві копченостей - до 200 г на 100 л розсолу.
- для підфарбовування білкових гранул з розрахунку 1г на 1 кг гранул, або в залежності від кольору, який необхідно досягти.

2.3 «СМОЛЛ-КОЛОП № 4» - натуральний барвник, композиція формених елементів свинячої крові, рисового борошна, ферментованого грибовими культурами «*Monascus purpureus*» і карміну, **призначений для стабілізації кольору при виробництві напівкопчених та варено-копчених ковбасних виробів.**

Склад: білки тваринні (свинячі), борошно рисове, ферментоване грибовими культурами «*Monascus purpureus*», декстроза, антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (Е 316), «кармін» (Е 120).

Рекомендоване дозування для н/к, в/к ковбасних виробів – до 200 г на 100 кг маси фаршу.

СМОЛЛ-КОЛОП № 4» можна використовувати для підфарбовування білкових гранул з розрахунку 1г на 1 кг гранул, або в залежності від кольору, який необхідно досягти.

Властивості:

- натуральний барвник;
- покращує товарний вигляд і колір готового продукту;
- підсилює та стабілізує натуральний колір м'яса;
- забезпечує стабільний колір готового продукту в процесі зберігання;
- зручний у використанні;
- не потребує спеціальної підготовки та зміни технологічного процесу виробництва.

3. Стабілізуючий препарат «СМОЛЛ-ТГ 60» з ТРАНСГЛЮТАМІАЗОЮ,

призначений для покращення консистенції та кусаємості в різних м'ясних продуктах.

Застосування: для варених, н/к и в/к ковбасних виробів зі свинини, яловичини, телятини та м'яса птиці, суттєво підвищує щільність ковбас, покращує в готових виробках кусаємість, надає сосискам та сарделькам бажаний хрускіт.

Склад: трансклутаміназа, соняшникова олія, мальтодекстрин.

Дозування: 0,5-1 г/кг маси фаршу.

Містить закапсульовану трансклутаміназу, яка має особливо високу стійкість до окислення.

Це дає можливість працювати з будь-якими інгредієнтами; не містить лактози та інших алергенних добавок.

Дана технологічна добавка є безпечною для здоров'я людини, зменшує використання в м'ясних продуктах карагенанів, фосфатів, камедей, емульгаторів.

«СМОЛЛ-ТГ 60» дозволяє виготовляти продукти стандартної якості, без індекса «Е».

4. Стабілізуючий препарат «СМОЛЛ-ТГ 80» з ТРАНСГЛЮТАМІАЗОЮ,

призначений для покращення консистенції і «кусаємості» при виробництві сосисок, сардельок, варених ковбасних виробів, реструктурованих шинок в оболонках.

Склад: трансклутаміназа (активність 85-120 u/g), мальтодекстрин.

Дозування: до 0,1 кг /100 кг м'ясної сировини.

Харчова добавка «СМОЛЛ-ТГ 80» збільшує вологов'язуючу здатність м'яса. Зв'язки, які виникли завдяки трансклутаміназі, важко зруйнувати після закінчення реакції, молекули білка залишаються міцно зшитими при наступному заморожуванні, подрібненні і термообробці.

Покращує текстуру продукту: трансклутаміназа підвищує важливі функціонально-технологічні характеристики білків, вона виступає як каталізатор і сприяє внутрішньому міжмолекулярному перехресному зшивання білкових молекул, що позитивно впливає на текстуру продукту.

5. Добавка стабілізуюча білкова харчова «СМОЛЛ-ПРО № 2»

«СМОЛЛ-ПРО № 2» - емульгуюча холодним способом і термічно стабільна білкова суміш на основі тваринних білків і альгінату для виробництва, в першу чергу, сардельок, сосисок, які проходять повторну термообробку, а також для варених, напівкопчених ковбасних виробів, напівфабрикатів.

«СМОЛЛ-ПРО № 2» рекомендується використовувати як стабілізуючу функціональну добавку при виробництві ковбас різного цінового сегменту.

Склад: тваринний білок, Е 401, Е 450, трансклутаміназа, носій: мальтодекстрин

Дозування: 1-3% в сухому вигляді. Вологоутримуюча здатність добавки 1:20, зв'язування жиру – 1:20

Суміш термостабільна, тому готові вироби (сосиски, сардельки і т.д.) при повторній термообробці (підігріві, жарці, варці) НЕ ВТРАЧАЮТЬ ТВЕРДІСТЬ, ЕЛАСТИЧНІСТЬ, ТОВАРНИЙ ВИГЛЯД

6. «СМОЛЛ-ШИНКА УНІВЕРСАЛ 60» - ЗАСІБ ДЛЯ ІН'ЄКТУВАННЯ В/К ДЕЛІКАТЕСІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ (філе, четверті, крила) з ін'єкцією на 150-175%.

Це - фосфатомістка добавка, яка містить карагенан, тваринні білки, рослинні волокна. Збалансована композиція компонентів підвищує вологоутримуючу здатність білків м'яса, стабілізує колір та підсилює смак продукту.

Склад: згущувач «карагенан» (Е 407а), регулятор кислотності «трифосфат натрію» (Е 451) (до 23,5% P₂O₅), соєва клітковина, тваринний білок, антиоксидант «ізоаскорбат натрію» (Е 316), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (Е 621), носії (глюкоза, сіль кухонна)

Дозування: до 3,3 кг на 100 кг розсолу при 150-175 % ін'єктуванні

Властивості:

- сприяє кольороутворенню та стабілізації кольору;
- готовий продукт має мінімальні розриви з'єднувальної тканини і «не плаче» у вакуумній упаковці;
- препарат простий та зручний у використанні, добре розчиняється при приготуванні розсолу;
- забезпечує стабільну якість готового продукту.

7. АРОМАТИЧНІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-АРОМА» використовується при виготовленні всіх видів ковбасних виробів шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів, паштетів.

Найменування	Призначення	Склад	Дозування г/кг маси фаршу
АЛЬПІЙСЬКА	Рекомендується для н/к і в/к ковбас, яким необхідно надати легкий <u>смак і аромат свинини</u>	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець), Е 621, <u>гідролізат соєвого білка</u> (не ГМО), гідролізат рослинного білка, ароматичні речовини (смак та аромат свинини, бекону, любистку, диму (містить селеру), часнику), ароматизатор м'яса (містить молоко), дріжджовий екстракт, носії (декстроза, мука рисова, сіль кухонна, глюкоза, мальтодекстрин, жир рослинний), Е 551	10-11
АРОМАТ М'ЯСНИЙ	Підсилює <u>смак та аромат м'яса</u> . Призначена для всіх видів ковбас, шинок в оболонках, виробів з м'яса птиці, ММД	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса), носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	1,5-2
БІРШИНКЕН	Рекомендується для всіх видів ковбас, копченостей, <u>в першу чергу, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів</u>	Екстракти спецій (чорний перець, паприка, часник), гідролізат білка (<u>гідролізат соєвого білка</u> (без ГМО), гідролізат дріжджовий), мальтодекстрин, Е 621	до 6
КНОБЛАУХ	<u>Яскравий насичений свіжий аромат часнику</u> рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів, паштетів	Аромат часнику, Е 621, екстракт чорного перцю, композиція ароматичних речовин, які використовуються для надання смаку і аромату (містить молоко), носії (мальтодекстрин, глюкоза, сіль кухонна, цукор)	до 1
НАПІВКОПЧЕНА ТАВРІЙСЬКА	<u>Пряна суміш, яка підкреслює смак м'яса, з перцем, паприкою, часником, любистком і коріандром</u> рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів	Спеції мелені та екстракти спецій (перець чорний, часник (містить діоксид сірки)), підсилювачі смаку та аромату (Е 621, Е 631, Е 627), <u>гідролізат соєвого білка</u> (не ГМО), гідролізат рослинного білка, ароматичні речовини (смак та аромат м'яса (містить молоко)), композиція ароматичних речовин, які використовуються для надання смаку і аромату (містить молоко), носії (мальтодекстрин, мука рисова, сіль кухонна, глюкоза, жир рослинний), Е 551	до 6
ПЕРЕЦЬ 2S	Містить <u>екстракт натурального перцю</u> , рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса і птиці, а також для напівфабрикатів	Екстракт натурального чорного перцю, натуральний ароматизатор чорного перцю, композиція ароматичних речовин, які використовуються для надання смаку та аромату (містить молоко), носії (цукри, мука рисова, сіль кухонна)	50% по відношенню до дозування меленого перцю
ПЕРЕЦЬ ЧЕРВОНИЙ	Гостроту і легку свіжість для соусів, кетчупів, сухих приправ, всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів і т.д. надасть <u>добавка з ароматом чилі</u>	Декстроза, ароматичні речовини (смак і аромат чилі (містить молоко))	в залежності від бажаної гостроти готового виробу
ПРИПРАВА ЛЮБЕРТА	<u>Заміна традиційного глутамату натрію, альтернатива традиційним підсилювачам м'ясного смаку!</u> Спеціальна композиція <u>натуральних ароматичних речовин, яка виконує роль підсилювача смаку</u> , основне завдання яких – підсилити смак та аромат, при цьому не містить в своєму складі глутамат натрію і надає ковбасним виробам, делікатесам із м'яса і птиці, напівфабрикатам <u>повний, чистий, завершений смак готового продукту</u>	Спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, мальтодекстрин Термостабільний	0,5-1
ПРЯНА	<u>Грубо мелені спеції підійдуть, в першу чергу, для ковбас типу «домашня»</u> , збагатять смак і аромат всіх видів ковбасних виробів, шинок в оболонках, напівфабрикатів, делікатесних виробів з м'яса, птиці та субпродуктів	Спеції мелені та екстракти спецій (чорний перець, часник, гірчиця , паприка), Е 621, <u>гідролізат соєвого білка</u> (не ГМО), Е 300), носії (декстроза, сіль кухонна), аромат м'яса, «діоксид сірки» (Е 220)	до 6

ДЛЯ ВІТЧИН З
ВЕЛИКИМ ВИХОДОМ

РУЛЬКА	<u>Яскраво виражений смак свинини дозволяє використовувати дану спецію при виробництві м'ясних делікатесів та всіх ковбасних виробів</u>	Ароматичні речовини (смак та аромат шинки, бекону та диму (містить молоко)), спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, дріжджовий екстракт, мальтодекстрин	до 1,7
РЕТРО	Для виробництва варених ковбас, сосисок, сардельок і надання готовим продуктам, завдяки поєднанню ароматичних речовин, <u>вираженого м'ясного смаку і аромату</u>	Підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (Е 621), ароматичні речовини (смак та аромат м'яса і яловичини), носії (мальтодекстрин, сіль кухонна), витяжка молочних білків	до 7
СЕЛЯНСЬКА КУРЯЧА	Ароматна суміш з перцем, паприкою і завершальною нотою часнику покращить смако-ароматичні властивості, в першу чергу, <u>шинкових продуктів в оболонці з м'яса птиці</u>	Спеції мелені та екстракти спецій (часник, перець чорний, паприка), носії (сіль кухонна, цукор, мальтодекстрин)	до 6
СМОК АРОМАТ БЕКОНУ ТА ДИМУ	Яскрава композиція <u>ароматів м'яса, бекону та диму</u> надасть всім видам ковбасних виробів, шинковим продуктам в оболонках, делікатесним продуктам з м'яса та птиці, напівфабрикатам тонкий аромат і насичений смак	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, бекону і диму (містить молоко)), спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 1-2
ШИНКА УКРАЇНСЬКА	Насичена композиція ароматичних речовин надасть, в першу чергу, <u>делікатесним продуктам з м'яса та птиці</u> , а також всім видам ковбасних виробів, шинковим продуктам в оболонках, напівфабрикатам приємний аромат м'яса, бекону та диму	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, бекону та диму (містить молоко)), спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку (містить молоко), дріжджовий екстракт, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 2 г/кг маси фаршу або 0,5 кг/100 кг розсолу
ЧІКЕН МАСКЕР МДМ	Добавка <u>маскує</u> <u>небажані присмаки</u> дешевої сировини, наприклад, ММО, шкурки, сої. Для виробництва всіх видів ковбасних виробів із великою заміною м'ясної сировини.	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса та диму (містить молоко)), Е 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 2
ЯЛОВИЧИНА	Для всіх видів ковбасних виробів, у яких необхідно <u>підкреслити або посилити смак та аромат яловичини</u>	Ароматичні речовини (смак та аромат яловичини), підсилювач смаку та аромату «глутамат натрію» (Е 621), носії (мальтодекстрин, сіль кухонна), витяжка молочних білків	2-2,5

8. КОМПЛЕКСНІ ХАРЧОВІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-ФОС»

ЛІОНСЬКА ВАРЕНА № 1	<u>Суміш з характерним смаком</u> часника, перецю, мускатного горіха і завершальною ноткою чилі, без стороннього присмаку і запаху рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів	Спеції мелені та екстракти спецій (часник, перець чорний, мускатний горіх), Е 450, Е 621, Е 300, антиоксидант Е 316, ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, чилі, часнику (містить молоко)), композиція ароматичних речовин, які використовуються для надання смаку і аромату (містить молоко), носії (декстроза)	до 10
САРДЕЛІ ТОВСТУНЧИК №1	<u>Яскрава ароматна суміш з легкою нотою диму</u> <u>підкреслює</u> <u>смак м'яса</u> при виробництві всіх видів ковбасних виробів.	Спеції мелені та екстракти спецій (часник, коріандр, паприка, перець, імбир, мускатний горіх, духмяний перець, мацис), Е 451, Е 452 (до 16% Р ₂ О ₅), Е 621, Е 301, ароматизатор диму, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 10
САРДЕЛІ УПЛІТАЙКИ	Для виробництва <u>сардельок з молочним смаком</u>	Стабілізатори (Е 450, Е 452 (до 19% Р ₂ О ₅), Е 451, мелені спеції та екстракти спецій (часник, мускатний горіх, перець чорний, духмяний перець, любисток), гідролізат білка (гідролізат білка соєвого (не ГМО), гідролізат дріжджовий), Е 621, глюкоза, носії (декстроза, мальтодекстрин, сіль кухонна), Е 300, барвники (Е 150d, Е 120), Е 417, Е 551	до 12

9. КОМПЛЕКСНІ КОМПЛЕКСНІ ДОБАВКИ «СМОЛЛ-ГЛ» з ГДЛ

САЛЯМІ ПРЕМ'ЄРА	Збалансована композиція спецій і ароматів для виробництва н/к, в/к, с/к, с/в ковбас, в першу чергу ковбас типу «салямі»	Спеції мелені та екстракти спецій (перець чорний, горіх мускатний), Е 575, Е 621, Е 301, ароматичні речовини (смак та аромат м'яса, салямі, яловичини, чилі (містить молоко)), витяжка молочних білків , носії (мальтодекстрин, глюкоза, декстроза, сіль кухонна)	до 10
------------------------	--	--	-------