



– 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: стабілізатор консистенції крохмаль картопляний «Екстра», «гуарова камідь» (E 412), суміш молочних білків, «триполіфосфат натрію» (E 451), сіль кухонна (до 1%).

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



Переваги використання 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 камедями, 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 «Екстра», стабілізатор білковий, суміш молочних білків, «триполіфосфат натрію» (E 451), «гуарова камідь» (E 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.

1.3 СТАБІЛІЗАТОР-УЩІЛЬНЮВАЧ «СМОЛЛ-СТАБ 80» - це збалансована суміш на основі згущувачів і стабілізаторів з гідратацією 1:50-60.

Харчова добавка працює, в першу чергу, як стабілізатор на згущування та стабілізацію м'ясного фаршу, при цьому має незначні емульгуючі властивості. Харчова добавка сприяє ущільненню структури та кусаємості в варених ковбасних виробках.

Харчова добавка «СМОЛЛ-СТАБ 80» - це готове рішення для багатьох технологів і виробників ковбасних виробів при роботі з проблемною м'ясною сировиною.

Застосування: при виробництві сосисок, сардельок та всіх видів ковбасних виробів.

Склад: згущувачі («карагенан» (E 407a), «ксантанова камедь» (E 415)), цукор, соєва клітковина, стабілізатор «хлорид калію» (E 508), мальтодекстрин.

Дозування: до 0,6 кг/100кг маси фаршу.



Переваги використання стабілізатора-ущільнювача «СМОЛЛ-СТАБ 80»:

- суттєво підвищує вологозв'язуючу властивість м'ясного фаршу;
- знижує ризик утворення бульйонних підтікань;
- покращує консистенцію і структуру готового продукту і їх здатність до сервіровочного нарізування;
- нейтральна за смаком та запахом, добре поєднується з смако-ароматичними добавками, спеціями, рослинними і тваринними білками.

2. ДОБАВКИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ КОЛЬОРУ

2.1 «СМОЛЛ- КОЛОП № 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, мальтодекстрин.

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.

2.2 «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.

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.

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

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

3. Стабілізуючий препарат «СМОЛЛ-ТГ 60» С 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 виробах кусаємість, надає сосискам та сарделькам бажаний хрускіт.

Склад: трансглютаміназа, соняшникова олія, мальтодекстрин.

Дозування: 0,5-1 г/кг маси фаршу.

Містить закапсульовану трансглютаміназу, 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» С ТРАНСГЛЮТАМІАЗОЮ,

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

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

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

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

Покращує текстуру продукту: трансглютаміназа 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. 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>	Екстракти спецій (чорний, білий перець, часник), ароматизатор свинини харчової, білковий гідролізат, підсилювач смаку та аромату (Е 621), носій мальтодекстрин	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, в першу чергу, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів з м'яса та птиці, напівфабрикатів	Екстракти спецій (чорний перець, паприка, часник), гідролізат білка (гідролізат соєвого білка (без ГМО), гідролізат дріжджовий), мальтодекстрин, Е 621	до 6
ГУРМАН КЛАСИК	Вдало підібрана композиція ароматичних речовин чудово доповнить будь-яку <u>смакову гаму</u> ковбасних виробів. Рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів, копченостей, шинкових продуктів в оболонках, делікатесних продуктів із м'яса та птиці, напівфабрикатів	Ароматичні речовини (смак та аромат свинини, бекону, любистку, диму для копчення), екстракт приправи (селера), Е 621, екстракт дріжджів, носії (глюкоза, мальтодекстрин, декстроза, сіль кухонна)	0,4-0,7 кг/100 л розсолу або 2-6 г/кг готового продукту
КОВБАСА	Для н/к і в/к ковбас, <u>надає готовим продуктам класичний м'ясний аромат</u>	Ароматизатор м'яса харчовий , носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	1,5-2
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, носії (декстроза, мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 1
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 , носії (цукру, сіль кухонна)	50% по відношенню до дозування меленого перцю
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 повний, чистий, завершений смак готового продукту .	Винна кислота, гідролізат рослинного білку, мальтодекстрин. Не містить «глутамат натрію» (Е 621) Термостабільний.	0,5-1
РУЛЬКА	<u>Яскраво виражений смак свинини</u> дозволяє використовувати дану спецію при виробництві м'ясних делікатесів та всіх ковбасних виробів	Ароматизатор свинини харчової , дріжджевий екстракт, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 1,7
ЧІКЕН МАСКЕР МДМ	Добавка <u>маскує небажані присмаки</u> дешевої сировини, наприклад, ММО, шкурки, сої. Рекомендується для виробництва всіх видів ковбасних виробів із великою заміною м'ясної сировини.	Ароматичні речовини (смак та аромат м'яса та диму), Е 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 2
АРОМАТ БЕКОНУ ТА ДИМУ СМОК	Яскрава композиція <u>ароматів м'яса, бекону та диму</u> надасть всім видам ковбасних виробів, шинкових продуктів 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), спеціальна композиція натуральних ароматичних речовин, які використовуються для підсилення смаку, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	до 1-2
ЯЛОВИЧИНА	Рекомендується для всіх видів ковбасних виробів, у яких необхідно <u>підкреслити або посилити смак та аромат яловичини</u>	Ароматизатор яловичини харчової , Е 621, носії (мальтодекстрин, сіль кухонна)	2-2,5

6. КОМПЛЕКСНІ ХАРЧОВІ ДОБАВКИ З ГДЛ «СМОЛЛ-ГЛ»

САЛЯМІ ФОРВАРД	Рекомендується для виробництва напівкопчених, варено-копчених, сирокопчених, сиров'ялених ковбас, в першу чергу ковбас типу «салямі»	Мелені спеції та екстракти спецій (чорний перець, зелений перець, паприка, коріандр), Е 575, гідролізат білка соєвого (без ГМО), ароматичні речовини (смак та аромат свинини, бекону, любистку, коптільного диму), екстракт приправи (селера), Е 621, екстракт дріжджовий, носії (мальтодекстрин, глюкоза, декстроза, сіль кухонна)	до 13
-----------------------	--	--	-------

Добавки виготовляються згідно ТУ У 10.8-33381354-010:2013
«Добавки та суміші харчові для виробництва харчових продуктів. Технічні умови»