



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению комплексных пищевых добавок KVR Гель

Технологическая инструкция по применению загустителей **KVR Гель** для мясоперерабатывающих предприятий.

Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

1. ОПИСАНИЕ

Загустители марки **KVR Гель** являются функциональными смесями гидроколлоидов, обладающими отличными свойствами связывания и эмульгирования воды и жира. Загустители марки **KVR Гель** помогают образовывать густую текстуру во время производственного процесса и сохраняют упругую структуру в готовом продукте.

Загустители марки **KVR Гель** обладают хорошей влагосвязывающей и гелеобразующей способностью и используются с целью:

- повышения выхода мясопродуктов;
- улучшения консистенции, нарезаемости и товарного вида готовой продукции;
- снижения брака за счет уменьшения образования бульоно-жировых отеков при термообработке;
- снижения эффекта отсечения влаги (синерезиса) в упакованной под вакуумом продукции.

Изготовлены в соответствии ТУ BY 390333861.017-2015, ТР ТС021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Загустители марки **KVR Гель** могут использоваться при производстве следующих мясопродуктов: вареные колбасы, сосиски, сардельки, полукопченые и варено-копченые колбасные изделия, реструктурированные мясные продукты из свинины, говядины и мяса птицы, мясные и мясосодержащие консервы, паштеты, полуфабрикаты в тестовой оболочке для повышения эластичности теста.

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Применение загустителей не требует предварительной подготовки и изменения традиционного технологического процесса производства.

Загуститель рекомендуется вносить при составлении фарша колбас и реструктурированных мясопродуктов в сухом виде на стадии обработки нежирного сырья.

Наименование	Состав	Применение	Дозировка, г/кг	Уровень гидратации	Цвет продукта
KVR Гель 393	Загустители E412, E415, декстроза	Используется для производства колбасных изделий, паштетов, продуктов из мяса и мяса птицы, мясных и мясосодержащих консервов, полуфабрикатов в тестовой оболочке для повышения эластичности теста	Не более 10 г/кг к массе фарша	1:30	От белого до бежевого
KVR Гель 590	Декстроза, Загуститель E407a, агент желирующий E508, загуститель E425i.	Предназначен для использования при производстве мясопродуктов различных категорий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, варено-копченые, полукопченые колбасные изделия, реструктурированные продукты из свинины, говядины и мяса птицы, цельномышечные мясопродукты, мясные и овощные консервы) в качестве загустителя	4,0-15,0 г/ кг массы фарша	1:50	От бледно-бежевого до бежевого
KVR Гель 500	Загуститель E407, агент желирующий E508, декстроза, соль поваренная пищевая, регулятор кислотности E331iii	Предназначен для использования при производстве мясопродуктов различных категорий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, варено-копченые, полукопченые колбасные изделия, реструктурированные продукты из свинины, говядины и мяса птицы, цельномышечные мясопродукты, мясные и овощные консервы) в качестве загустителя	До 20,0 г/ кг массы фарша	1:90	От белого до бежевого

<p>KVR Гель 700</p>	<p>загуститель E407а, желирующий агент E508, декстроза, загустители E412, E415, E425i Содержание загустителя E425i (5,6±2)%</p>	<p>Предназначен для использования при производстве мясопродуктов различных категорий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, варено-копченые, полукопченые колбасные изделия, реструктурированные продукты из свинины, говядины и мяса птицы, цельномышечные мясопродукты, мясные и овощные консервы) в качестве загустителя, желирующего агента.</p>	<p>До 30,0 г/ кг массы фарша, («KVR Гель 700»: вода)</p>	<p>1:55</p>	<p>От бледно – бежевого до бежевого</p>
<p>KVR Гель-комплекс 1</p>	<p>Загуститель E407, агент желирующий E508, загустители E412, E415, соль поваренная пищевая.</p>	<p>Предназначен для использования при производстве мясопродуктов различных категорий (вареные колбасы, сосиски, сардельки, варено-копченые, полукопченые колбасные изделия, реструктурированные продукты из свинины, говядины и мяса птицы, цельномышечные мясопродукты, мясные и овощные консервы) в качестве загустителя, желирующего агента.</p>	<p>До 20,0 г/ кг массы фарша</p>	<p>1:90</p>	<p>От белого до бежевого</p>

4. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт расфасован от 15 кг до 25 кг в многослойные бумажные мешки с полимерным вкладышем (или без него).

Хранить в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях при температуре от +10 °С до +25 °С и относительной влажности воздуха 75 %.

Срок годности – 12 месяцев с даты изготовления в оригинальной упаковке.