



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

по применению функциональных комплексных пищевых добавок.

Шприцовочные рассольные препараты для

цельномышечных

и реструктурированных продуктов.

Технологическая инструкция по применению многофункциональных добавок предназначена для мясоперерабатывающих предприятий.

Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

1. ОПИСАНИЕ

KVR Престиж – комплексная пищевая добавка (многофункциональная смесь) способствует увеличению выходов готовой продукции, улучшению органолептических показателей и рекомендуется при выработке цельномышечных и реструктурированных продуктов из мяса птицы.

KVR Мит – комплексная пищевая добавка (многофункциональная смесь) для производства продуктов из мяса (свинины, говядины), способствующая увеличению выходов готовой продукции, улучшению органолептических показателей, и рекомендуется при выработке цельномышечных и реструктурированных продуктов из мяса.

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

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

KVR Престиж – используется для приготовления рассола при инъектировании мяса птицы (тушек и частей тушек птицы), для производства колбасных изделий, рулетов, ветчин из мяса и птицы, полуфабрикатов, консервов.

KVR Мит – используется для приготовления рассола при инъектировании мяса, для производства колбасных изделий, рулетов, ветчин из свинины или говядины, полуфабрикатов, консервов.

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Закладка **KVR Престиж**, **KVR Мит**:

- в сухом виде в куттер или мешалку производится на начальной стадии приготовления фарша согласно дозировке, при первичном внесении воды;
- в составе рассолов при производстве инъектированных цельномышечных и реструктурированных продуктов из мяса и мяса птицы.

Наименование	Состав	Дозировка, г/кг	Применение
KVR Престиж	Животный белок, загустители E407, E407a, регуляторы кислотности E451, E450, E331iii, стабилизатор E452, декстроза, соль поваренная пищевая, загуститель E415, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316	4,0-4,5 кг на 100 кг рассола, при инъектировании мяса птицы 25-40 % до 35,0 г/ кг готового продукта	для всех видов колбасных изделий, рулетов из мяса птицы, продуктов из мяса птицы варено-копченых, полуфабрикатов, консервов
KVR Мит	Животный белок, сыворотка молочная сухая, регулятор кислотности E331iii, загустители E407a, E407, желирующий агент E508, стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451, усилитель вкуса и аромата E621, антиокислитель E316, загуститель E425, загуститель E415	5,2 кг на 100 кг рассола, при инъектировании 60-74 % В сухом виде до 52,0 г/кг мясного сырья	для всех видов колбасных изделий, рулетов из мяса, продуктов из мяса копчено-вареных, полуфабрикатов, консервов

Использование смесей в составе рассолов для инъектирования целномышечных мясопродуктов

Приготовление шприцовочного рассола:

Рассол составляют в емкости из нержавеющей стали. Для лучшего растворения рекомендуется использовать лопастную мешалку. Для приготовления 100 кг рассола в емкость наливают холодную воду (85 % от всего количества) и при интенсивном перемешивании растворяют смесь, после чего добавляют соль поваренную пищевую, а затем — смесь посолочно-нитритную. Оставшееся количество влаги (15 %) вносят в конце перемешивания в виде снега для снижения температуры приготовленного рассола.

Температура рассола от 0 °С до +2 °С.

Приготовленный рассол перед инъектированием рекомендуется выдерживать в течение 20-30 минут.

Приготовленный рассол стабилен в течение суток при температуре от 0 °С до +4 °С.

Приготовленный рассол можно использовать при выработке реструктурированных мясопродуктов на мешалке или в массажере.

Мясное сырье инъектируют рассолом в необходимом количестве к массе

несоленого сырья с помощью многоигльчатого или одноигльчатого инъектора (шприца). Для соблюдения уровня введения рассола сырье необходимо взвешивать до и после инъектирования.

Для продуктов с последующей термообработкой:

Нашприцованное сырье закладывают в массажер, при необходимости добавляют недостающее до расчетного количество рассола, специи и начинают процесс массирования.

Для каждого вида продукта рекомендуется использовать отдельную емкость для массирования и оптимальный режим массирования с учетом:

- вида и состояния сырья;
- коэффициента загрузки массажера;
- глубины вакуума;
- скорости вращения барабана;
- цикличности работы массажера.

Массажеры должны быть установлены в посолочном отделении или в специально выделенном помещении с температурой от 0 °С до +6 °С.

Дальнейший технологический процесс ведут по действующей технологической схеме.

KVR Гель Стандарт – функциональная комплексная пищевая добавка (многофункциональная смесь), способствующая увеличению выходов готовой продукции, улучшению органолептических показателей, рекомендуется при выработке колбасных изделий, рулетов, ветчин, продуктов из мяса и мяса птицы, полуфабрикатов, консервов.

KVR Гель Стандарт – вносят вначале процесса фаршесоставления в сухом виде, равномерно распределяя по поверхности перемешенного сырья. Предварительной подготовки не требует.

Наименование	Состав	Дозировка, г/кг	Применение
KVR Гель Стандарт	Животный белок, загуститель E407, регуляторы кислотности E451, E450, E331iii, желирующий агент E508, стабилизатор E452, декстроза, загуститель E425i, соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, загуститель E415, антиокислитель E316	Не более 35 г/кг готового продукта	для производства колбасных изделий, продуктов из мяса и мяса птицы, полуфабрикатов, консервов

Использование KVR Гель Стандарт в сухом виде:

Приготовление реструктурированных продуктов производится:

- на мешалке;
- на массажере.

Последовательность закладки сырья и рецептурных ингредиентов:

На мешалке:

Нежирное мясное сырье + смесь + перемешиваем 3-5 минут до полного растворения смеси.

Добавляем воду/лед (50 % по рецептуре). Перемешиваем 15-20 минут. Затем добавляем смесь посолочно-нитритную + соль поваренную пищевую, перемешиваем 3 минуты + вода/лед (оставшиеся 50 %). Перемешиваем еще 15-20 минут, в зависимости от вида сырья, степени его измельчения и температуры, а также типа и конструкции мешалки.

После перемешивания сырья необходимо выдержать при температуре от 0 °С до +4 °С в течение 10-12 часов. После созревания сырья в посоле фарш подвергают вторичной обработке на мешалке в течение 5-10 минут, а затем формируют в оболочку или закладывают в формы и направляют на термообработку.

В массажере:

Измельченное несоленое мясное сырье + шприцовочный рассол.

Массирование ведут в режиме: вращение – покой в течение 4-10 часов в зависимости от вида и характеристик сырья, заданного цикла работы массажера и его конструкции.

Температура выгружаемого фарша не должна превышать +12 °С (оптимальная температура +7 °С).

Температура в помещении, где установлен массажер, должна быть от +2 °С до +4 °С.

4. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт расфасован по 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.