



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению белка соединительнотканного говяжьего Бел Про 9610

Технологическая инструкция по применению белка соединительнотканного говяжьего **Бел Про 9610** предназначена для мясоперерабатывающих предприятий. Производитель – ООО «ДБК» (РФ).

Изготовлен в соответствии ТУ 10.89.19-004-05960325-2017, ТР ТС021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 022/2011.

1. ОПИСАНИЕ

Бел Про 9610 – белок соединительнотканый говяжий, обладающий высоким коэффициентом влаго- и жиросвязывания, предназначен для использования в эмульгированных мясных системах с применением куттера, миксера/волчка, миксера/смесителя для стабилизации мясных систем; улучшения консистенции, сочности, вкусовых качеств и товарного вида мясных продуктов; создания жирудерживающей и влагоудерживающей системы при применении жирных фаршей; уплотнения структуры готовых изделий. **Бел Про 9610** – легкий волокнистый порошок белого, желто-белого или серо-белого цвета с характерным вкусом и запахом. **Бел Про 9610** изготовлен из генетически немодифицированных ингредиентов.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Бел Про 9610 используется для изготовления сосисок, сарделек, вареных колбас и мясных хлебов; полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбасных изделий; реструктурированных продуктов из свинины, говядины, мяса птицы; рубленых полуфабрикатов, пельменей, фаршей, мясных паштетов и консервов. В производственном процессе **Бел Про 9610** закладывается в начальной стадии фаршесоставления, после внесения смеси посолочно-нитритной и фосфатов. Может использоваться в сухом виде, в гидратированном виде (холодная вода) 1:10 - 15 (белок : вода); (горячая вода) 1:20 - 30 (белок : вода), в виде геля, в составе белково-жировой эмульсии, а так же для приготовления гранул.

Наименование	Состав	Физико-химические показатели	Применение
Бел Про 9610	белок соединительно-тканый говяжий	белок, не менее 90 %; жир, не более 8 %; влажность, не более 5 %	для производства варено-копченых, полукопченых колбасных изделий, реструктурированных мясопродуктов, полуфабрикатов, консервов

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Основные этапы производства мясных продуктов с применением функциональных животных белков соответствуют общепринятым технологическим схемам. Функциональные животные белки применяются при производстве мясных продуктов в сухом и гидратированном виде.

Большого эффекта можно добиться при предварительном гидратировании белков с рекомендуемым количеством воды (приготовление гелей).

Способы применения в гидратированном виде:

Холодная вода + белок → перемешивание → гидратация более 30 мин.

Приготовление гелей

Гидратация белков осуществляется в емкостях при постоянном перемешивании в течение не менее 15-20 минут в рекомендуемых соотношениях (белок: вода). Гидратацию можно проводить непосредственно в куттере (мешалке).

4. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Продукт расфасован по 6,0 кг в бумажные многослойные мешки.

Хранить при температуре не выше +35 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

Срок годности – 18 месяцев с даты изготовления в оригинальной упаковке.