



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ по применению комплексной пищевой добавки KVR Альгикомплекс

Технологическая инструкция по применению многофункциональной смеси **KVR Альгикомплекс** предназначена для мясоперерабатывающих предприятий. Производитель – ЧУП «КВ Ресурс» (Беларусь).

1. ОПИСАНИЕ

KVR Альгикомплекс – комплексная пищевая добавка, обладающая хорошими структурообразующими свойствами. **KVR Альгикомплекс** – порошкообразная однородная масса с наличием отдельных, легко рассыпающихся комочков, без посторонних примесей.

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

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

KVR Альгикомплекс используется для приготовления жировых и белково-жировых термостабильных эмульсий (таких как имитационный шпик). **KVR Альгикомплекс** может 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.

Наименование	Состав	Дозировка	Применение
KVR Альгикомплекс	загуститель E401, уплотнитель E516, регулятор кислотности E451, декстроза	до 3% к массе продукта	Для приготовления жировых и белково-жировых термостабильных эмульсий (например имитационный шпик), а также для вареных колбас, сосисок, сарделек, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, мясные и мясосодержащие консервы

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

KVR Альгикомплекс может быть использован для:

1. Приготовления эмульсии (добавка : жирсырьё : вода):

1:10:20 – имитационный шпик;

1:10:30 – плотная жировая термостабильная связанная эмульсия;

1:10:40 – жировая термостабильная связанная эмульсия.

Последовательность приготовления:

1.1. Во всем количестве холодной водопроводной воды (температура воды +10 °С) растворяется добавка, куттеруются 2-3 минуты. При недостаточно холодной воде добавляется лед.

1.2. Добавляется жирсырьё и куттеруются под вакуумом в течение 2-5 минут до однородной консистенции.

1.3. Полученная эмульсия выгружается в емкости толщиной слоя не более 20-25 см и направляется в камеру с температурой 0...+4 °С для созревания в течение 6-8 часов.

1.4. Созревшая (выдержанная в течение 6-8 часов) эмульсия успешно противостоит повторному нагреванию, не теряя своих структурных свойств, и может быть использована в качестве имитации натурального свиного шпика с предварительным измельчением.

2. Приготовления мясной эмульсии на базе мяса птицы механической обвалки в указанном выше соотношении и по описанной выше последовательности (дозировка готовой эмульсии 20-30 % к массе фарша).

3. Уплотнения структуры сосисок и колбас, а также противодействию вторичному нагреванию (1 % сверх рецептуры).

Предварительной подготовки не требует.

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.