

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Гельмикс

Описание: «Гельмикс» 02 - комплексная пищевая добавка, предназначенная для использования в пищевой промышленности при производстве всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов, паштетов, консервов, продуктов из мяса птицы, термостабильных эмульсий

Отличительные характеристики: «Гельмикс» 02 при взаимодействии с водой и массой сырья (жировое) при помощи механического воздействия (гомогенизатор, измельчитель, куттер) создает упругую структуру (через 40 минут – 8 часов) не зависимую от температурных влияний (термостабильный гель). Применяется при изготовлении имитированного шпика, варёных колбасных изделий, рыбных сурими, приготовлении паштетной продукции и т.д.

Наименование показателя	Результат анализа
Органолептические показатели	
Внешний вид	бело-серый порошок
Консистенция	однородный по структуре, с незначительным количеством комочков, легко рассыпающихся при механическом воздействии
Вкус	нейтральный
Состав	альгинат Na (E401), кальция сульфат, стабилизатор(E451)
Норма закладки	0,5-2 кг сухого на 100 кг основного сырья при уровне гидратации 1:15-20, при приготовлении жировых эмульсий: 1:10:20 «Гельмикс» 02: жир : вода), при производстве эмульсии из свиной или куриной шкурки 1:10:18-20 («Гельмикс» 02:шкура:вода), при производстве эмульсии из внутреннего говяжьего жира 1:10:20-22 («Гельмикс» 02:жир внутр: вода), при производстве мясной эмульсии 1:5:15 («Гельмикс» 02: мясное сырье : вода), при приготовлении эмульсии на растительном сырье (подсолнечное масло) 1:10:16-18 («Гельмикс»02:масло:вода).

Технология изготовления:

10 кг любого низкосортного шпика (жира) раскуттеровать до $t = 20-25^{\circ}\text{C}$.

Внутренний жир, говяжий жир, бараний жир раскуттеровать до $t = 30 - 40^{\circ}\text{C}$.

Добавить 1 кг Гельмикс 02 и сделать еще 8 – 10 оборотов чаши.

Добавить в куттер холодной воды (льда) по рецептуре (18-22 л) и куттеровать до получения гомогенной массы ($t = 16 - 18^{\circ}\text{C}$).

Примечание: при приготовлении эмульсии на масле вначале вносится масло + «Гельмикс» 02, раскутеровывается до получения однородной массы (2-3мин), затем медленно доливается вода по рецептуре (16-18 литров). Эмульсию возможно приготовить и в миксере.

После приготовления эмульсии выкладываем массу в лотки и помещаем в камеру созревания сыра, и оставляем для стабилизации на 3-6 часов.

При приготовлении эмульсии массу не солить!

Срок хранения жировой эмульсии: при $t = 0-4$ оС срок хранения до 5 суток. С целью увеличения сроков хранения разрешается добавление нитрита натрия в количестве 12 г/ 100 кг эмульсии.

Рекомендуемое количество использования эмульсии:

- вареные колбасы, сосиски, сардельки, паштеты 10-30% эмульсии;
- использование в качестве искусственного шпика до 20%;
- полукопченые, варено-копченые колбасы 10-15% эмульсии;
- полуфабрикаты 10% эмульсии.

Примечание: на полукопченые колбасы желателно использование эмульсии брака из полукопченых колбас.

Использование смеси «Гельмикс»02 при приготовлении колбасных фаршей, паштетов, рубленых полуфабрикатов препарат закладывается перед вакуумированием и куттерованием на большой скорости, отдельно от соли.

Преимущества использования «Гельмикс» 02:

- высокая водосвязывающая и эмульгирующая способность;
- не содержит компоненты из генетически модифицированных источников (ГМИ);
- улучшение органолептических показателей: эластичности, кусаемости, упругости, текстуры мясных изделий;
- снижение риска образования жировых отеков;
- снижение потерь при термообработке, увеличение выхода готового продукта;
- простота использования;
- использование сырья низкой сортности;
- снижение себестоимости продукта;
- доступная цена.