

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Комплитмикс**

**Описание:** «Комплитмикс» 01 – комплексное функциональное средство для созревания мясного и рыбного сыра. Ускоряет процесс созревания сыра, размягчая структуру мышечную (так же костный остаток).

**Состав:** цитрат натрия (E331), лимонная кислота (E330), декстроза, усилитель вкуса (E621), мальтодекстрин, соль.

### **Преимущества применения:**

- значительное ускорение созревания сыра;
- улучшение консистенции;
- стабильность цвета и натурального запаха;
- легко растворим в воде (при незначительных механических воздействиях) и хорошо растворяется в продукте;
- увеличение выхода готового продукта

**Область применения:** мясное сырьё, рыбное сырьё (белые и красные виды рыб).

### **Норма закладки:**

0,5– 1,5% от массы сыра.

### **Технология применения:**

При использовании в сыре приготавливают рассол, препарат разводится в воде по примерной рецептуре:

<b>Наименование</b>	<b>Кол-во для рыбного производства (кг)</b>	<b>Количество для мясного производства (кг)</b>
Созревател «Комплитмикс» 01	0,6 - 1	0,5-0,8
Уксусная кислота	0,1	0,5
Молочная кислота	0,08	0,5
Соль	3-5	3
Вода	50	50

Рыбные виды продуктов заливаются рассолом в соотношении 2:3 или 1:1 и просаливаются в течении 72-120 часов. Каждые 8 часов рыбные пласты перемешиваются (перекладываются). Мясные типы сыра заливаются рассолом в соотношении 2:3 и просаливаются в течении 24-72 часов. При методе инъектирования рассола дозировка составляет 3-6кг/100л воды. Инъектирование в один проход с давлением в иглах 1,6-2 бар. Не более 130% на массу продукта.