

В прошлом году специалистами компании ПТИ были разработаны пряно-ароматические смеси «ОПТИСПАЙС СК Фелино Р746» и «ОПТИСПАЙС СК Салями Сицилия Р480». Вдохновением для их создания послужили продукты северной Италии и рецепты сицилийских мясопереработчиков. На выставке «Агропродмаш-2025» компания ПТИ представила колбасы, выработанные с использованием новых пряно-ароматических смесей. Попробуйте и вы!



КОЛБАСКИ «ФЕЛИНО»

Сыровяленые колбаски «Фелино» станут аутентичной закуской для прекрасного итальянского вина.

Колбаски вырабатывались по ускоренной технологии. Для создания монолитной эластичной структуры использовали функциональную смесь «ОПТИМИКС Мит Форте СВ 715». Стабилизация цвета и вкуса колбасок осуществляется за счет введения в рецептуру двухштаммовой стартовой культуры «ТЕКСЕЛ ДСМ-1» (TEXEL DCM-1). Для того, чтобы цвет колбасок сохранялся привлекательным в процессе хранения, использован краситель на основе свекольного порошка «НЕОЛИН НТ Мит Микс Свекольный ВФД Р788». А сохранить вкус в течение всего срока годности колбасок помогает антиоксидант «ОПТИГАРД Оксистоп Бета 385», который существенно замедляет процессы прогор-

кания жиров и потери цвета.

Так как колбаски вырабатываются по ускоренной технологии и процесс влагоотделения идет значительно медленнее по сравнению с классической схемой, то использование в рецептуре консерванта в минимальной дозировке является оправданным. В данном случае рекомендуем консервант на основе лизоцима (ферментного препарата из белка куриных яиц) «ОПТИГАРД Мит Протект Ваунд Р135».

Пряно-ароматическая смесь «ОПТИСПАЙС СК Фелино Р746» разработана для сырокопченых (сыровяленых колбас). Композиция подобрана таким образом, что каждый компонент играет важную роль в формировании благородного аромата и вкуса

созревшего мяса без длительного процесса производства. В ее состав входят смесь сахаров для создания идеального баланса сладкого и соленого, специи и экстракты пряностей, комплекс ароматизаторов, усилителей вкуса и модуляторов для получения глубокого насыщенного аромата готового продукта.

Дозировка: 10–16 г/кг фаршемассы. 🐶

Наименование сырья и ингредиентов	Кол-во, кг
Свинина 70/30	60,0
Свинина 20/80	40,0
Итого основного сырья	100,0
Соль, в т.ч. нитритная (0,6 %)	2,6
Функциональная смесь «ОПТИМИКС Мит Форте СВ 715»	0,7
Краситель «НЕОЛИН НТ Мит Микс Свекольный ВФД Р788»	0,4
Стартовая культура «ТЕКСЕЛ ДСМ-1» (TEXEL DCM-1)	0,01
Регулятор кислотности «ОПТИГАРД Мит Фос УН Р594»	0,15
Консервант «ОПТИГАРД Мит Протект Ваунд Р135»	0,1
Пряно-ароматическая смесь «ОПТИСПАЙС СК Фелино Р746»	1,3
Антиоксидант «ОПТИГАРД Оксистоп Бета 385»	0,2
Общее количество	105,46

Фото: разработано компанией «Фриш» (designed by Freepik)



Продукт идеально подходит для дегустации итальянских вин и проведения романтических пикников и встреч с друзьями-гурманами, которые по-настоящему ценят аутентичные вкусы.

Наименование сырья и ингредиентов	Кол-во, кг
Свинина 70/30	60,0
Свинина 20/80	40,0
Итого основного сырья	100,0
Соль, в т.ч. нитритная (0,6 %)	2,6
Функциональная смесь «ОПТИМИКС Мит Плюс СК 805»	1,0
Краситель «НЕОЛИН НТ Мит Микс Свекольный ВФД Р788»	0,35
Стартовая культура «ТЕКСЕЛ М5» (TEXEL M5)	0,02
Антиоксидант «ОПТИГАРД Оксистоп Бета 385»	0,2
Пряно-ароматическая смесь «ОПТИСПАЙС СК Салями Сицилия Р480»	1,0
Смесь различных видов сахаров «ОПТИМИКС Мит Интенс СК 849»	0,32
Общее количество	105,49

Фото: разработано компанией «Фриш» (designed by Freepik)

«Сицилия» вырабатывалась по классической схеме производства. Поэтому стартовая культура «ТЕКСЕЛ М5» (TEXEL M5) имеет более широкий видовой набор (5 штаммов), за счет чего получается богатый ароматический букет и плотная структура.

«ОПТИМИКС Мит Интенс СК 849» — это смесь сахаров для развития микроорганизмов стартовой культуры. Для равномерного переноса влаги из внутренних слоев наружу и ускорения процесса сушки, а также для исключения дефектов, связанных с нарушением этих процессов, предлагаем применять «ОПТИМИКС Мит Плюс СК 805».

Применение пряно-ароматической смеси «ОПТИСПАЙС СК Салями Сицилия Р480» позволяет получить готовый продукт с достаточно мягким вкусом с нотами черного перца, чеснока и не-обычного для этой группы

продуктов пастернака. Процесс ферментации и копчения добавляет неповторимый аромат продукту, а мягкий ароматизатор в составе смеси поддерживает общую гамму вкусов.

Дозировка: 5–15 г/кг фаршемассы. 🐶



Ведущий специалист отдела «Мясопереработка» Сергей ПРОХОРЕНКО s.prokhorenko@protein.ru +7 (495) 786-85-65

СЫРОКОПЧЕНАЯ КОЛБАСА «СИЦИЛИЯ»