

Могучая троица OPTIMIX или все для сочности ветчины

С точки зрения потребительских характеристик к ветчинным изделиям предъявляют повышенные требования, независимо от того, премиальный это продукт или эконом по себестоимости. Покупатель хочет купить ветчину с хорошей кусаемостью, консистенцией, мясоемким видом на разрезе и ветчинным вкусом. Это все — традиционные требования к качеству ветчин. Современный же покупатель всегда обращает внимание еще и на оригинальность названия, внешнего вида, вкуса и так далее.

Для формирования сэндвича используется тонкая нарезка ветчины, в связи с чем особенно важна плотная, монолитная и одновременно эластичная консистенция готового продукта.

Разработчики «ГК ПТИ» внимательно следят за трендами в пищевой промышленности, и, создавая новые ингредиенты, адаптируют их использование в соответствии с запросами переработчиков мяса.

Проведенная исследовательская работа позволила специалистам «ГК ПТИ» разработать рецептуру и технологию изготовления ветчины с заданными характеристиками, с последующим ее применением

Таблица 1

Наименование ингредиентов	Кол-во, %
Филе куриное	100,0
Итого основного сырья	*100,0*
Соль поваренная пищевая	2,3
«OPTIMIX Мит Дели 40 Милк Р993»	2,3
«OPTIMIX Мит Форте ВК 148»	1,0
«OPTISPICE Соус-маринад Корридо Р316»	2,0
«OPTIMIX Мит Комплекс Паст»	2,0
Вода/лед	30,0
Всего общее количество	*139,6*

в составе сэндвичей.

Ветчина из мяса птицы премиального класса имеет нежирный состав из филе грудки, при этом отличается не пресным вкусом и сухой консистенцией, а наоборот — имеет плотную, но сочную консистенцию, оригинальный контрастный вид на разрезе, соответствующий яркий вкус с нотой паприки, перца чили и орегано. Такую ветчину можно использовать в качестве мясного ингредиента в любых сэндвичах, а также поставлять на рынок в качестве готового продукта в порционной нарезке.



В ветчинах на основе куриного филе очень важно получить сочную и эластичную консистенцию. Для решения данной задачи мы использовали композицию трех функциональных смесей: **«OPTIMIX Мит Дели 40 Р993»** на основе молочного белка, **«OPTIMIX Мит Форте ВК 148»** на основе белка плазмы крови и **«OPTIMIX Мит Комплекс Паст 215»** — для дополнительного связывания влаги, в том числе, в процессе хранения готового продукта. Именно комбинация разных по составу смесей позволила получить конечный продукт с плотной консистенцией, прекрасной нарезаемостью и эластичностью. Кроме того, ветчина отличалась сочностью, сухим срезом, снижением синерезиса при хранении и одновременно отсутствием соевого белка и крахмала.

Изготовление ветчины (рецептура представлена в таблице 1) производится в массажере по классической схеме. За 30 минут до окончания процесса массирования в массажер добавляют **«OPTISPICE Соус-маринад Корридо Р316»**, который позволяет получить неповторимый аромат и яркий вид на разрезе ветчины, что особенно впечатляет в сочетании с зеленью и овощами, используемыми в сэндвичах.

Специалисты «Группы Компаний ПТИ» готовы провести промышленные тестовые выработки новинок, учитывая индивидуальные условия вашего производства.

Наталья ЧЕРКАШИНА,
к. т. н., ведущий специалист направления «Мясопереработка» «Группа Компаний ПТИ»

ПТИ by IFF

«Группа Компаний ПТИ»
141011, Мытищи,
ул. Коммунистическая,
вл. 21 А, стр. 1
Тел./Факс: +7 (495) 786-85-65
E-mail: n.cherkashina@protein.ru