

# КОПТИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

«Гурмикс®», «Коптекс®», «Деликарома®» представляют собой водный конденсат древесного дыма, освобожденный от балластных вредных веществ. По составу основных компонентов они практически идентичны натуральному дыму, поэтому вырабатываемая с их помощью продукция по качеству аналогична продукции традиционного дымового копчения, но не содержит канцерогенных соединений.

Использование ароматизаторов «Гурмикс®», «Коптекс®», «Деликарома®» имеет ряд преимуществ перед существующими традиционными методами производства копченых продуктов:

- Упрощение технологии и сокращение времени изготовления
- Снижение себестоимости продукции
- Стабильность технологического цикла при производстве продукции
- Увеличение выхода готового продукта
- Полная или частичная замена процесса копчения

Натуральный коптильный ароматизатор улучшает органолептику сырья и готовой продукции, обладает ярко выраженными бактерицидными и антиокислительными свойствами, что повышает сроки хранения продукции.

Рекомендуемые способы применения:

- Методом непосредственного введения в продукт
- В составе шприцовочных рассолов при производстве копченостей из птицы
- Методом иммерсионной обработки при производстве птицы
- Замачиванием оболочек
- Методом атомизации (распыления).

# КОПТИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НОРМЫ РАСХОДА КОПТИЛЬНЫХ АРОМАТИЗАТОРОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ:

Наименование	Область применения	Нормы расхода в процессе приготовления
«Коптекс®» «Гурмикс®»	Для копчения рыбной продукции	При производстве рыбных продуктов – 2% от массы сырья; При производстве сосисок, сарделек, шпикачек – 0,5-0,6% от массы сырья; При производстве вареных колбас – 0,5%; При производстве полукопченых колбас – 0,7%; При производстве деликатесных изделий – не более 0,6-0,8% к массе сырья (200-300мл./10л. рассола); При атомизации - 0,5-0,6% от массы сырья; При иммерсионной обработке птицы используется разведение 1:6 с водой, без введения ароматизатора внутрь продукта;  При замачивании колбасных оболочек (натуральных, белковых) – оболочку предварительно замачивать в ароматизаторе при разведении 1:6 – 1:8 с водой.
	Для производства колбасных изделий	
	Для производства цельно-мышечных изделий	
	Для производства изделий из мяса птицы	
	Для иммерсионной обработки изделий из мяса птицы	
«Деликарома®»	Для замачивания оболочек	При производстве рыбных продуктов – 2% от массы сырья; При производстве сосисок, сарделек, шпикачек – 0,1-0,3% к массе сырья; При производстве вареных колбас – 0,2%; При производстве полукопченых колбас – 0,2-0,3%; При шприцевании деликатесных изделий – 0,2% к массе мясного сырья (80 мл./10л. рассола); При атомизации - 0,3-0,4% от массы сырья; При шприцевании мяса и птицы – 0,1-0,15% к массе сырья (40-70 мл./10 л. рассола).
	Для производства подкопченных сыров	
	Для ароматизации кетчупов, майонезов и других соусов	
	Для копчения рыбной продукции	
	Для производства колбасных изделий	
«Деликарома®»	Для производства мясных деликатесов	При производстве рыбных продуктов – 2% от массы сырья; При производстве сосисок, сарделек, шпикачек – 0,1-0,3% к массе сырья; При производстве вареных колбас – 0,2%; При производстве полукопченых колбас – 0,2-0,3%; При шприцевании деликатесных изделий – 0,2% к массе мясного сырья (80 мл./10л. рассола); При атомизации - 0,3-0,4% от массы сырья; При шприцевании мяса и птицы – 0,1-0,15% к массе сырья (40-70 мл./10 л. рассола).
	Для производства изделий из мяса птицы	
	Для производства изделий из мяса птицы	

**ВНИМАНИЕ!** Коптильный ароматизатор усиливает вкус соли, рекомендуется снизить её содержание до 2-2,2%. Приведенные нормы расхода натуральных коптильных ароматизаторов являются ориентировочными. Конкретный расход будет зависеть от рецептуры изделия, качества сырья и вкусовых предпочтений потребителей продукции Вашего предприятия.

Перед применением коптильных ароматизаторов обязательно проконсультируйтесь с отделом технологического сопровождения Компании «VIRTEX-FOOD» и ознакомьтесь с технологическими инструкциями, которые Вы можете получить бесплатно в отделе продаж.

**СРОК ХРАНЕНИЯ КОПТИЛЬНОГО АРОМАТИЗАТОРА** – при температуре от минус 30°C до плюс 25°C – не более 24 месяцев с даты изготовления.

**ДОКУМЕНТАЦИЯ НА КОПТИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ:**  
Санитарно-Эпидемиологическое заключение №77.99.02.916.Д004923.07.02  
ТУ 9199-004-55482687-05



# РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ



# РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ



РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ представляют собой готовые комплексные смеси пряностей, специй, соли и натурального коптильного экстракта. Рассолы предназначены для копчения курицы, сала, горячего копчения рыбы без использования специального оборудования (коптильных камер).

**ПРИМЕНЕНИЕ:** Для производства готовых копченых продуктов в кулинарных цехах и на пищевых производствах.

- Рассолы для копчения «Гурмикс»® позволяют:
- Придать привлекательный внешний вид копченому продукту
  - Снизить затраты труда на приготовление готового продукта
  - Придать продукту вкус натурального копчения

Для того, чтобы получить копченый продукт, достаточно замариновать его в рассоле, после чего подвергнуть тепловой обработке в духовом шкафу или пароконвектомате.

**НОРМА РАСХОДА РАССОЛА:**  
15% ОТ МАССЫ ПРОДУКТА при приготовлении рыбы горячего копчения, копченой курицы, сала.

**СРОК ХРАНЕНИЯ РАССОЛА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ** - при температуре от минус 30°C до плюс 25°C - не более 18 месяцев с даты изготовления.

**ДОКУМЕНТАЦИЯ НА РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ:**  
ТИ, ТУ 9214-014-55482687-2011, Изменение № 1, 2, 3 - «Кулинарные изделия из мяса»  
ТИ, ТУ 9266-013-55482687-10, Изменение № 1, 2, 3 - «Изделия кулинарные из рыбы и морепродуктов»

Перед применением рассолов для копчения обязательно проконсультируйтесь с отделом технологического сопровождения Компании «VIRTEX-FOOD» и ознакомьтесь с технологическими инструкциями, которые Вы можете получить бесплатно в отделе продаж.



# «ГУРМИКС»: ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БЫСТРОГО КОПЧЕНИЯ



## «ГУРМИКС»: ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ БЫСТРОГО КОПЧЕНИЯ

### РАССОЛ «ДЛЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ РЫБЫ»

основной состав	вода, соль, натуральный копильный экстракт, паприка.
кулинарные изделия	скумбрия горячего копчения; горбуша горячего копчения; мойва горячего копчения; терпуг, морской окунь и др. виды рыбы горячего копчения; копченые рулеты из рыбы.

### СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ПЛАСТОВАННАЯ

*Подготовка:* Разрезать скумбрию на пласты вдоль хребта и выдержать в рассоле из расчета 15% к массе рыбы в течение 1-2 часов, затем вынуть рыбу и дать стечь лишнему рассолу.

*Приготовление:* Уложить пласты рыбы на противень кожей вниз. Запекать в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 150°C в течение 10-12 минут до готовности.

### СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ЦЕЛИКОМ

*Подготовка:* Целую непотрошеную скумбрию выдержать в рассоле из расчета 15% к массе рыбы в течение 16-24 часов, затем вынуть рыбу и дать стечь лишнему рассолу.

*Приготовление:* Запекать рыбу в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 60-70°C в течение 20 минут, затем увеличить температуру до 90-100°C и запекать еще 15 минут до готовности.

### РАССОЛ «ДЛЯ КОПЧЕНИЯ КУРИЦЫ»

основной состав	вода, соль, натуральный копильный экстракт, перец черный, чеснок молотый.
кулинарные изделия	копченая курица; копченые окорочка; копченые крылышки; копченые грудки/филе птицы; копченые перепелки; копченые субпродукты птицы (желудки, сердечки); копченые кольца кальмаров.

### КОПЧЕНАЯ КУРИЦА

*Подготовка:* Подготовленную курицу целиком поместить в рассол и выдержать в рассоле из расчета 15% к массе курицы. Важно, чтобы рассол равномерно распределился по поверхности и внутри курицы. Выдержать курицу в рассоле течение 24 часов в холодильнике, затем вынуть и дать стечь лишнему рассолу.

*Приготовление:* запекать курицу в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 150-160°C в течение 30-40 минут до готовности.

### КОПЧЕННЫЕ КРЫЛЫШКИ

*Подготовка:* Куриные крылышки погрузить в рассол из расчета 10-15% к массе сырья и выдержать в течение 2-3 часов, после чего вынуть и дать стечь лишнему рассолу.

*Приготовление:* Жарить крылышки в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 150-160°C в течение 20 минут до готовности.

### РАССОЛ «ДЛЯ КОПЧЕНИЯ САЛА»

основной состав	вода, соль, натуральный копильный экстракт, перец красный, чеснок, лавровый лист, перец черный.
кулинарные изделия	копченое сало, копченая грудинка, копченые ребрышки, копченая рулька, копченые свиные уши.

### КОПЧЕНОЕ САЛО

*Подготовка:* Сало выдержать в рассоле из расчета 15% к массе сырья в течение 48 часов или 22% к массе сырья в течение 24 часов, затем вынуть сало и дать стечь лишнему рассолу.

*Приготовление:* Запекать сало в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 160°C в течение 30 минут.

### РЕБРЫШКИ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ

*Подготовка:* Разрезать свиные ребрышки на куски и выдержать в рассоле из расчета 10-15% к массе сырья в течение 10-12 часов, затем вынуть ребрышки и дать стечь рассолу.

*Приготовление:* Запекать ребрышки в пароконвектомате, духовом шкафу или конвекционной печи при температуре 150-160°C в течение 30 минут до готовности.

**ВНИМАНИЕ!** Температурный режим приготовления зависит от особенностей вашего технологического оборудования.