



Технологии изготовления рыбы горячего копчения



Веста~ВАР

www.vesta-var.ru

Сладковато-душистый аромат с оттенком фруктового дыма, золотистая нежная кожица и сочная румяная мякоть... трудно устоять перед копчёной рыбой! Увы, рыба горячего копчения хранится без замораживания всего двое-трое суток – слишком мало, чтобы покупатели успели насладиться первоклассным продуктом, пока он не успеет испортиться. Используя нашу технологию, вы сможете сохранить превосходное качество кулинарного чуда до 15 суток без использования вакуумной упаковки и до 40 суток при хранении под вакуумом при температуре от +2° до +6 °С.

Для изготовления осетровых рыб горячего копчения используются пищевые добавки ЛИВ-4, ВАРЭКС-5 и ВАРЭКС-5С, для других видов рыб – пищевая добавка ВАРЭКС®-5.

Рыба горячего копчения с ВАРЭКС-5

- **Положительная температура хранения** рыбной продукции горячего копчения: **от +2° до +6 °С.**
- Увеличенные сроки хранения:
 - ♦ упакованной **без вакуума** – до **15 суток**;
 - ♦ упакованной **под вакуумом** – до **40 суток**.
- **Сохраняются высокие органолептические показатели и натуральный вкус свежей рыбы горячего копчения** в течение всего срока годности.
- Используется **безопасная пищевая добавка ВАРЭКС-5** (не содержит вредных ингредиентов: бензоата натрия, парабенов, антибиотиков и т. п.).
- ВАРЭКС-5 действует комплексно: **эффективно замедляет процессы порчи**, препятствует появлению нежелательных привкусов (окислившегося жира, горечи и др.), обеспечивает микробиологическую безопасность готовой продукции.
- **Технология проста в применении** и не требует изменения технологического процесса изготовления рыбы горячего копчения.



Технические условия «Продукция из рыбы горячего копчения» распространяются на все виды рыбы за исключением анчоусовых, барабули, бычка (кроме океанического и дальневосточного), кильки, салаки, тюльки, корюшки, косатки, дальневосточных лососевых с нерестовыми изменениями («зубатки»), лосося балтийского, осетровых, ряпушки, рипуса, снетка и хамсы.

В соответствии с ТУ «Продукция из рыбы горячего копчения»:

- Сырье – рыба-сырец, охлажденная и мороженая рыба, охлажденный и мороженный полуфабрикат.
- Виды разделки – обезглавленная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, кусок, пласт с костью, пласт без кости, спинка, филе, филе-кусочек, рулет, боковник, теша, тушка, кусок тушки, головы рыбные и др.
- ВАРЭК-5 растворяют в воде, и полученный раствор добавляют в тузлук при посоле рыбы.
- Содержание поваренной соли в готовой продукции из рыбы горячего копчения – от 1,5 до 4,0 %.
- Используются различные виды упаковки готовой продукции под вакуумом и без вакуума, разрешенные органами Роспотребнадзора.

Благодаря возможности хранения при положительной температуре, увеличению срока годности и сохранению высокого качества ваша рыба горячего копчения становится более востребованной в торговой сети и у потребителей, может поставляться на новые рынки по всей территории России и за рубежом.

Возможность хранить рыбу горячего копчения при положительной температуре играет очень важную роль при выборе розничными сетями своих поставщиков, поскольку торговые точки недостаточно обеспечены холодильными установками, рассчитанными на небольшую отрицательную температуру (от 0° до -6°С), а нарушение температурных режимов при хранении и транспортировке существенно снижает срок годности и вкусовые качества рыбы горячего копчения. **ВАРЭК-5 обеспечивает «запас прочности» продукта** при температуре до +6°С.

Осетровые рыбы горячего копчения

Поскольку при изготовлении осетровых горячего копчения используют различные технологии посола: сухой, тузлукный и смешанный, – можно применять готовые солесмеси ВАРЭК-5С и ЛИВ-4 либо пищевую добавку ВАРЭК-5, не содержащую соль.

- Увеличенные сроки хранения:
 - ♦ с пищевыми добавками ВАРЭК-5 или ВАРЭК-5С:
 - ✓ **до 15 суток без вакуумной упаковки** при температуре от -4° до +4°С;
 - ✓ **до 40 суток в вакуумной упаковке** при температуре от -4° до +4°С;
 - ✓ **до 60 суток в вакуумной упаковке** при температуре -18°С;

- ♦ с пищевой добавкой ЛИВ-4 в вакуумной упаковке:
 - ✓ до 30 суток при температуре от -2° до -4 °С;
 - ✓ до 60 суток при температуре -18 °С.
- **Сохраняются высокие органолептические показатели и натуральный вкус свежей осетрины горячего копчения** в течение всего срока годности.
- После размораживания при нарезке рыба, изготовленная с пищевыми добавками ВАРЭК-5, ВАРЭК-5С и ЛИВ-4, **не крошится**.
- Используются **безопасные пищевые добавки ВАРЭК и ЛИВ**.
- Добавки ВАРЭК и ЛИВ действуют комплексно: **эффективно замедляют процессы порчи**, препятствуют появлению нежелательных привкусов (окислившегося жира, горечи и др.), обеспечивают микробиологическую безопасность готовой продукции.
- **Технология проста в применении** и не требует изменения технологического процесса изготовления осетровых рыб горячего копчения.

В соответствии с ТУ «Осетровые рыбы горячего копчения»:

- Сырье – осетровые рыбы аквакультуры и их гибриды; рыба живая, рыба охлажденная, рыба мороженая.
- Виды разделки – потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, кусок, кусок-боковник, спинка-кусочек, филе-кусочек, ломтики и др.
- Содержание поваренной соли в готовой продукции – от 1,0 до 4,0 %.
- Используются различные виды упаковки готовой продукции.

Используя ВАРЭК-5, ВАРЭК-5С и ЛИВ-4, вы обеспечиваете стабильное качество рыбы горячего копчения в процессе хранения, а также сохраняете полезные свойства продукта, которые высоко оценят покупатели.



ООО «Веста-ВАР»

тел.: +7 916 956-24-21
+7 495 769-44-68
+7 916 908-33-78

e-mail: info@vesta-var.ru
www.vesta-var.ru
www.варэкс.рф