

«УНИКОНС»

Кондитерская промышленность	1
Молокопереработка	1
Кулинарная продукция	2

Кондитерская промышленность

Крем/начинка: «Униконс» вносится на начальных этапах изготовления крема или начинки через водную фазу. (0,5-1,0 мл/кг).

/Рекомендации: обычно добавку вносят перед тщательным перемешиванием всех компонентов крема. Если в креме содержится вода, или добавляется при его изготовлении, то лучше всего растворить «Униконс» в воде/.

Коржи готовые: «Униконс» вносится вместе с пропиткой. Норма закладки 0,5 мл/л пропитки.

ПРИМЕЧАНИЕ. Поскольку «Униконс» стабилен до температуры 180 °С, в тесто его вносить нецелесообразно. Для выпечки больше подходит «Униконс ТК-12 (концентрат)», который вносится при замешивании теста.

Молокопереработка

Йогурты: 1 литр «Униконс» на 2000 л/кг сырья, используемых для получения йогурта из расчета 0,5 мл на 1 л/кг.

/Рекомендации: «Униконс» при производстве йогуртов можно использовать и при термостатном и при резервуарном способе получения./

Сметана: 1 литр «Униконс» на 2000 л/кг жидких сливок, используемых для получения сметаны, из расчета 0,5 мл на 1 л/кг.

/Рекомендации: «Униконс» подходит для термостатного и для резервуарного способа получения сметаны. Внесение осуществляется в объем сливок любым технологически удобным способом. При этом препарат, учитывая его термостабильность, рекомендуется добавлять в сливки перед пастеризацией, либо одновременно с внесением закваски./

Творог и творожные продукты: есть 2 варианта внесения «Униконс».

1-й вариант: «Униконс» вносится в молоко (сливки) до запуска в технологический процесс. Один литр «Униконс» предназначен для обработки 1000-2000 кг жидкого молока или сливок, используемых для получения творога из расчета 0,5-1,0 мл на л.

/Рекомендации. Более целесообразно вносить «Униконс» в пастеризованное молоко (сливки). Если осуществляется нормализация молока путем добавления воды или сливок, то «Униконс» добавляется после этапа нормализации из расчета общего объема полученного нормализованного продукта.

Для внесения «Униконс» в объем молока или сливок осуществляется любым технологически удобным способом. Для этого сначала готовится маточный раствор

«Униконс» в молоке/воде/ сливках объемом 10-15 литров, в котором при тщательном перемешивании растворяется необходимое количество препарата. После этого маточный раствор добавляется в основную массу молока/сливок и также тщательно перемешивается. Если на каких либо этапах осуществляется добавление воды или сливок, то «Униконс» добавляется в эти жидкости в соответствующей дозировке./

2-й вариант: внесение «Униконс» после получения творога в процессе его дальнейшей переработки. Творог обрабатывают раствором «Униконс» в молоке (сыворотке) из расчета 0,5 - 1,0 мл «Униконс» на 1 литр молока (сыворотки).

/Рекомендации. Обработка осуществляется путем проливания массы творога рабочим раствором, либо добавлением молока с препаратом в творожную массу при её перемешивании и/или гомогенизации. Данный способ является более экономичным./

Начинки на основе творога: «Униконс» добавляется в объем молока, которое используется при гомогенизации творога в соответствующих количествах. Молоко с растворенным препаратом добавляется в творог и тщательно перемешивается. После этого (или одновременно) добавляются остальные ингредиенты (сахар, изюм и т.д.). Если молоко при изготовлении начинки не используется, то «Униконс» можно растворить в соответствующем объеме воды или другой жидкости и добавить в продукт.

ВАЖНО! В любом случае препарат вносится в продукт только через жидкую фазу с целью равномерного распределения по всему объему.

Сыры твердые: продукцию (головки сыра) орошают рабочим раствором «Униконс» либо обрабатывают погружением в рабочий раствор препарата в воде в соотношении 1:20. После этого поверхности сыра дают обсохнуть. «Униконс» образует микропленку, которая будет предохранять сыр от внешней обсемененности.

/Рекомендации. Обработка осуществляется на завершающих стадиях процесса, например, после созревания до покрытия воском или полимерной пленкой. При необходимости через несколько дней можно повторить данную процедуру/.

Сыры мягкие соленые (брынза, моцарелла, сулугуни): добавление в рассол - 1 мл «Униконс» на 1 литр рассола.

Сыры плавленые: Из-за большого количества способов производства – рекомендации по применению «Униконс» следует разрабатывать индивидуально для каждого предприятия. В целом, вносить нужно идет из расчета 0,5-1 мл на кг конечного продукта, предварительно растворив в воде (молоке, жидкости).

Кулинарная продукция

Корейские салаты с масляной заправкой, винегреты: дозировка 0,5 -1,0 мл «Униконс» на 1 кг салата в маринад.

Европейские салаты: дозировка 0,5-1,0 мл «Униконс» на 1 кг через водную фазу.