

## «УНИКОНС XXL»

Мясопереработка .....	1
Птицепереработка.....	2
Рыбопереработка .....	2

### Мясопереработка

**Переработка мяса:** рекомендуется вносить 1,0 мл/кг «Униконс XXL» в фарш и в рассол для шприцевания (при изготовлении крупнокусковых деликатесов). Один литр «Униконс XXL» предназначен для обработки 1000 кг фарша (при дозировке 1,0 мл на кг) или другой готовой мясной продукции.

**Обработка туш, полутуш, отдельных кусков мяса и его обрезков перед началом производства фарша:** для этого используют раствор «Униконс XXL» 1:10-1:20. Обработку мяса производят погружным методом или опрыскиванием.

При обработке методом погружения расход рабочего раствора препарата на 100 кг мяса составляет в среднем 250 мл.

**Деликатесная продукция:** при добавлении в рассол 1,0 мл «Униконс XXL» из расчета на 1 кг рассола при шприцевании и массаировании срок хранения без вакуумной упаковки при 0° + 5°С может достигать 60 суток.

/Рекомендации. При добавлении «Униконс XXL» в рассол, расчет нормы ввода ведется по массе рассола (1,0 мл на 1 кг). Например: вы собираетесь прошприцевать 100 кг мяса птицы, и инъектировать в него 50 литров рассола. Для этого понадобится 50 мл «Униконс XXL», предварительно растворенных в рассоле/.

**Колбаса:** внешняя обработка колбасных оболочек (белковых, типа белкозин, фабиос, кутизин, натурин; вязкозных и вязкозно-армированных оболочек, типа фиброуз, а также натуральных кишечных колбасных оболочек - черев, синюг, кругов, пузырей и др.).

Колбасные оболочки замачивают в рабочем растворе, с предварительно растворенном в нем «Униконс XXL», непосредственно перед формованием колбасных батонов. Замачивание проводят, как правило, в течение 10-30 минут (белковые и натуральные 20-30 мин.; вязкозные и вязкозно-армированные 10-15 мин.).

Добавление «Униконс XXL» в раствор для замачивания оболочек осуществляется из расчета 1 часть препарата на 20 частей воды.

Рекомендации. Оболочка должна быть полностью погружена в рабочий раствор «Униконс XXL». Дополнительное или предварительное замачивание оболочек в воде или рассоле не допускается. «Униконс XXL» добавляется непосредственно в раствор, используемый для замачивания оболочек. Раствор можно использовать многократно в течение рабочей смены.

## Птицепереработка

**Переработка мяса птицы:** «Униконс XXL» вносится в количестве 1,0 мл/кг для добавления в рассол для шприцевания (при изготовлении деликатесной продукции и охлажденных тушек птицы и их частей).

Один литр «Униконс XXL» предназначен для обработки 1000 кг тушек птицы или её частей (при дозировке 1,0 мл на кг), или другой готовой мясной продукции.

**Производство охлажденных тушек птицы и её частей:** погружной метод или метод орошения - рабочий раствор «Униконс XXL» 1:10 (1:20).

ВАЖНО! При автоматизированном орошении смачивается только поверхность тушки, т.к. достичь качественной обработки внутренней полости очень сложно, и порча продукции может начаться именно отсюда. Поэтому целесообразнее для тушек использовать способ погружения в раствор препарата.

**Крупнокусковые полуфабрикаты** (окорочок, грудка и т.п.) а также потроха (печень, сердце, желудок) перед расфасовкой обрабатывают в растворе «Униконс XXL» (1:20-1:30) также с помощью распылителя, либо используют метод погружения в раствор «Униконс XXL».

## Рыбопереработка

**Хранение соленой рыбы:** при «сухом» солении соль предварительно тщательно смешивается с «Униконс XXL», предварительно растворенным в небольшом количестве воды (соль должна быть влажной) из расчета 1,0 мл «Униконс XXL» на 1 кг рыбы + соль.

При посоле в тузлуке дозировка составляет 1,0 мл на общую массу тузлук+рыба.

Например: для засолки 50 кг рыбы используется, в среднем, 30 л тузлука. Общая масса тузлука и рыбы составляет 80 кг, значит для получения нужного эффекта необходимо использовать 80 мл препарата. «Униконс XXL» вносится в тузлук и хорошо размешивается. Далее этим раствором заливается приготовленная рыба. Объем используемого тузлука рассчитывается в зависимости от используемой для засолки тары. При этом слой жидкости над рыбой должен быть не менее 3 см/.

**Хранение рыбы горячего и холодного копчения:** так как процесс засолки предваряет процесс копчения, то рекомендации по применению «Униконс XXL», даваемые для случаев соленой рыбы, актуальны и для продления сроков годности рыбы холодного и горячего копчения. Обработка рыбы после копчения рабочим раствором «Униконс XXL» поможет производителю защитить продукцию от образования плесени при хранении на складе. Препарат вносится при засолке из расчета 1,0 мл на 1кг рыбы + рассол.

**Переработка и хранение лососевой и пробойной икры:** Использование «Униконс XXL» не требует изменения технологии изготовления икры. 1-2 мл «Униконс XXL» на 1 кг икры вносится при посоле.

При «сухом» солении используют два варианта посола. **1-й вариант:** соль тщательно смешивается с добавкой «Униконс XXL», предварительно растворенной в небольшом количестве воды из расчета 1 мл «Униконс XXL» на 1 кг икры.

**2-й вариант:** в икру вносится добавка, растворенная в небольшом количестве воды, тщательно перемешивается для равномерного распределения препарата по всему объему продукта. «Униконс XXL» можно вносить как до, так и после соли.

При посоле в тузлуке препарат вносится в тузлук и тщательно перемешивается, и только после этого добавляют икру, при этом дозировка должна быть увеличена (т.к. часть препарата останется в рассоле (1-2 мл добавки на 1 литр тузлука) соразмерно.

Содержание поваренной соли в икре – от 3,0 до 5,0%.