

**ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНИХ СМАКО-АРОМАТИЧНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Butter Buds
ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСОПРОДУКТІВ**

Відповідно до Директиви 1334/2008 та висновків Міністерства охорони здоров'я України продукти Butter Buds зареєстровані як «натуральні ароматизатори».

ЗАСТОСУВАННЯ Butter Buds ПРИ ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСОПРОДУКТІВ ДОЗВОЛЯЄ:

- Забезпечити відчуття присутності в продукті молока, вершків, вершкового масла, сиру;
- Посилити природний смак м'ясопродуктів, створити насичене тіло смаку продукту;
- Посилити органолептичне відчуття жирності в продукті не підвищуючи вмісту жиру в рецептурі;
- Гармонізувати смак, зробити його плавним, ніжним, пом'якшити смак спецій;
- Замаскувати небажані смакові відтінки (рослинної сировини та сировини нестандартної якості).

ОСНОВНІ ПРОДУКТИ BUTTER BUDS ДЛЯ М'ЯСОПРОДУКТІВ:

СМАК	ІНГРЕДІЄНТ Butter Buds	ЗАГАЛЬНЕ ДОЗУВАННЯ, % ДО МАСИ ПРОДУКТУ
Вершковий смак з довгим наповненим післясмаком, згладжування смаку	Екстракт Сухих Вершків (Dried Cream Extract) + Висококонцентроване Масло (High Concentrate)	0,2
Смак натуральних вершків	Екстракт Сухих Вершків (Dried Cream Extract)	0,2
Смак вершкового масла з солонуватою нотою, підвищує відчуття жирності продукту і наповненості його смаку	Масло 32X (Butter Buds 32X)	0,2-0,4
Смак натурального молока з м'яким масляним присмаком	Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	0,2-0,3
Свіжа, солодова ноти, посилення природного смаку продукту	Екстракт Сухого Пива (Dried Beer Extract)	0,5-0,7
Яскравий збалансований вершковий смак	Масло Азія (Butter Buds Asia) + Екстракт Сухих Вершків (Dried Cream Extract)	0,2
Смак сметани з довгим вершковим післясмаком	Сметана (Sour Cream Buds Concentrate)	0,1-0,15

ОСОБЛИВОСТІ ВНЕСЕННЯ:

Обов'язкові умови для повного розкриття смаку Butter Buds - це наявність у технологічному процесі водної фази, температури не менше 50 ° C і ретельного перемішування.

При виробництві ковбасних виробів, паштетів, м'ясних фаршів внесення інгредієнтів Butter Buds відбувається разом з сухими складовими безпосередньо у фарш до куттерування.

При виготовленні делікатесної продукції та продуктів, що піддаються шприцюванню або замочуванню, інгредієнти Butter Buds необхідно додавати в шприцевий або заливний розсіл.