



## **Технологическая инструкция по применению эмульгатора Юримикс Эмульгатор Д**

### **Способ применения:**

Полукопченые и варено-копченые колбасы, рубленые полуфабрикаты: Эмульгатор Д вносится в куттер или мешалку в сухом виде на стадии обработки нежирного сырья. Вареные колбасы, сосиски, сардельки, паштеты и ливерные колбасы: вносится в куттер на начальной стадии куттерования. При производстве рыбных рубленых полуфабрикатов-внесение на начальной стадии фаршесоставления.

Тесто для пельменей: в виде предварительно подготовленного геля.

### **Приготовление геля:**

Юримикс Эмульгатор Д смешивается с горячей (80С) водой в соотношении 1:4, затем полученный гель охлаждается до 8С. Готовый гель вносится в муку вначале замешивания теста. Гель может храниться в течение 48 часов.