ФОРМУЄМО
ВПІЗНАВАНИЙ
СМАК

BBQ-рішення для B2B: сирного виробництва

Royal Spice

Про компанію











«Трансформуємо традиційне копчення

у сучасну безпечну технологію»

Ідея, що почалася зі смаку

Історія компанії почалася з щирої любові до справжнього копченого смаку. Засновники прагнули не просто відтворити його, а зробити доступним для виробників і споживачів у сучасному, безпечному та зручному форматі. Ідея полягала в трансформації традиційного процесу копчення в технологію, яка гарантує стабільний результат без шкоди для здоров'я.

Понад 10 років досвіду

Royal Spice — це інноваційне українське підприємство з понад 10-річним досвідом. Компанія виросла з невеликого локального виробництва у потужного монополіста ринку BBQ, що спеціалізується на створенні рішень для харчової промисловості. Тут поєднують традиційні технології копчення з сучасними методами очищення та стандартизації.

Надійний партнер для вашого бізнесу

Головна особливість Royal Spice — стабільність і надійність навіть у складних умовах, що робить компанію перевіреним партнером для підприємств м'ясопереробної, рибопереробної, молочної галузей, виробників соусів та маринадів, а також сегменту HoReCa.

Royal Spice

Впровадження інгредієнтів «Royal Spice» дозволяє вашому підприємству забезпечити безперервність виробничих процесів та відповідність найсуворішим міжнародним стандартам безпеки, зберігаючи при цьому натуральний профіль продукції.

Стабільні рішення для ринку

З огляду на перегляд безпеки коптильних ароматизаторів Європейським агентством (EFSA) та поступове виведення з ринку первинних конденсатів, компанія «Royal Spice» пропонує стабільні рішення, які не підпадають під дію обмежень щодо традиційних коптильних димів.

efsa | EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

Юридичний статус та відповідність

Наші продукти класифікуються як комплексні харчові інгредієнти на основі натуральної сировини. Оскільки вони базуються на харчових носіях (сіль, цукор, олія, клітковина), їх використання регулюється загальними нормами безпеки харчових продуктів, що дозволяє виробникам уникнути ризиків, пов'язаних із забороною специфічних ароматизаторів.

Впровадження інноваційної технології бездимного копчення сиру



Для масштабного роздрібного та кулінарного виробництва

Дане технологічне рішення розроблене для модернізації процесу виробництва копченого сиру на підприємствах із власними кулінарними та виробничими потужностями.

Метою пропозиції є кардинальне збільшення продуктивності діючого обладнання, зниження операційних витрат, мінімізація втрат маси готового продукту та забезпечення стабільно високої європейської якості без інвестицій.

1. Суть технологічної інновації:

Традиційний метод термічного копчення сиру безпосередньо в пароконвектоматах є тривалим, призводить до значних втрат вологи та інтенсивного зносу дорогого обладнання через накопичення коптильних смол.

Пропонований метод дозволяє оптимізувати процес шляхом його розділення на два незалежних етапи:

1

Етап забарвлення та ароматизації:

Короткочасне поверхневе занурення сиру в Базу для соусів та маринадів **«Аромаголд»**. Це забезпечує миттєве, рівномірне та контрольоване проникнення коптильних речовин у поверхневий шар сиру без коптильних камер.

2

Етап фіксації та сушіння:

Використання існуючого пароконвектомата виключно в режимі конвекції (активного обдування повітрям) без димогенерації для швидкого висихання та закріплення кольору на білковій скоринці.

2. Технологічний регламент для промислового впровадження:

Крок 1
Підготовка сировини

✓ **Температурна адаптація:**
Перед початком обробки сир обов'язково витримують до досягнення кімнатної температури (+18...+25 °C). Це критично важливо для запобігання появі конденсату після занурення

✓ **Контроль поверхні:**
Поверхня сиру перед зануренням повинна бути абсолютно сухою. Наявність вологи призведе до утворення світлих плям. Якщо на сирі є захисна плівка або парафін, їх необхідно зняти.

Увага: Конденсат перешкоджає рівномірному закріпленню коптильних компонентів.

Крок 2
Процес обробки (занурення)

✓ Встановлюється технологічна ємність (ванна), заповнена Базою для соусів та маринадів «Аромаголд».
✓ Сир повністю занурюється у харчовий інгредієнт.

Час експозиції: Час занурення залежить від щільності сиру та його об'єму:
• дрібні форми (кульки, палички) 1–2 хв;
• великі головки сиру: 3–5 хв.

Стікання: Вийміть сир та дайте зайвому розчину вільно стекти до моменту, поки поверхня не стане вологою, але без активних крапель.

Примітка: Точний час експозиції може коригуватися технологом залежно від щільності продукту (ступеня пресування) та бажаної інтенсивності фінального кольору.

Крок 3
Сушіння та фіксація кольору в пароконвектоматі

✓ Головки сиру розкладають на решітки для пароконвектомата.
Важливо: суворо дотримуватися інтервалів між одиницями продукції, щоб уникнути «зліпів» та появи білих плям.
✓ Решітки закочуються в камеру.



Параметри налаштування:

Режим: Точний час експозиції може коригуватися технологом залежно від щільності продукту (ступеня пресування) та бажаної інтенсивності фінального кольору.

Температура: Без нагріву (або з мінімальним підігрівом не вище 25–30 °C для уникнення виділення жиру).

Швидкість вентилятора: Максимальна.

Тривалість: 10 – 15 хвилин. За цей час активна фаза повністю фіксує колір на білковій поверхні, продукт готовий до подальшого пакування.

За цей час активна фаза повністю фіксує колір на білковій поверхні, продукт готовий до подальшого пакування.

Примітка: Час може коригуватися залежно від щільності продукту та бажаної інтенсивності кольору.

3. Метод поверхневої обробки сиру без застосування спеціалізованого обладнання

Технологічні процеси підготовки сировини (температурна адаптація, контроль вологості поверхні) та безпосередньо етап обробки (занурення в робочий розчин та подальше стікання) є абсолютно ідентичними до базового методу. Відмінність полягає виключно у процесі сушіння та фіксації кольору, який реалізується без пароконвектоматів чи коптильних камер.

Етап фіксації та сушіння

✓ **Умови середовища:** За відсутності коптильної камери продукт переносять у приміщення з інтенсивною вентиляцією. За відсутності інтенсивної промислової витяжки допускається використання звичайного сухого цеху з базовою системою вентиляції (або кондиціонування) для відведення вологи.

✓ **Температурний режим:** Оптимальна температура в приміщенні має становити 25–30 °C, відносна вологість повітря 60–70%. Це технологічний оптимум: така температура забезпечує швидке випаровування вологи та закріплення коптильних речовин на білках. Зниження температури (< 20 °C) призведе до вбирання вологи всередину сиру та утворення липкої, плямистої поверхні. Перевищення (> 30 °C) спричинить виділення жиру на поверхню, що заблокує закріплення кольору.

✓ **Опис процесу:** Відбувається пасивна стабілізація поверхні. Під впливом природного або примусового руху повітря залишки вологи випаровуються. Активні речовини розчину взаємодіють з білками на поверхні сиру, що призводить до закріплення кольору та утворення щільної рівномірної скоринки.

✓ **Тривалість:** Процес триває від 8 до 24 годин до повного висихання та стабілізації покриття.

3. Метод поверхневої обробки сиру без застосування спеціалізованого обладнання



Етап пакування:

✓ Після завершення часу експозиції (від 8 до 24 годин) проводиться візуальний контроль готової продукції.

✓ Поверхня сиру має бути абсолютно сухою, щільною, без активних крапель чи липкості, з рівномірним забарвленням.

✓ Після цього технологічний цикл обробки вважається завершеним, готовий продукт знімається з решіток та передається на ділянку пакування.

4. Комерційні та операційні переваги:

Кратне зростання пропускної здатності:

Заміна 60-хвилинного циклу на швидке 10-15 хвилинне обдування дозволяє масштабувати виробництво в 3–4 рази без інвестицій у нове обладнання.

Подовження життєвого циклу вашого обладнання:

Відсутність смол запобігає руйнуванню силіконових ущільнювачів та ТЕНів, знижуючи витрати на сервісне обслуговування пароконвектоматів.

Пряма фінансова вигода:

Метод поверхневого занурення з холодним обдуванням зберігає масу продукту, збільшуючи вихід готової продукції з кожної тонни сировини.

Скорочення операційних витрат:

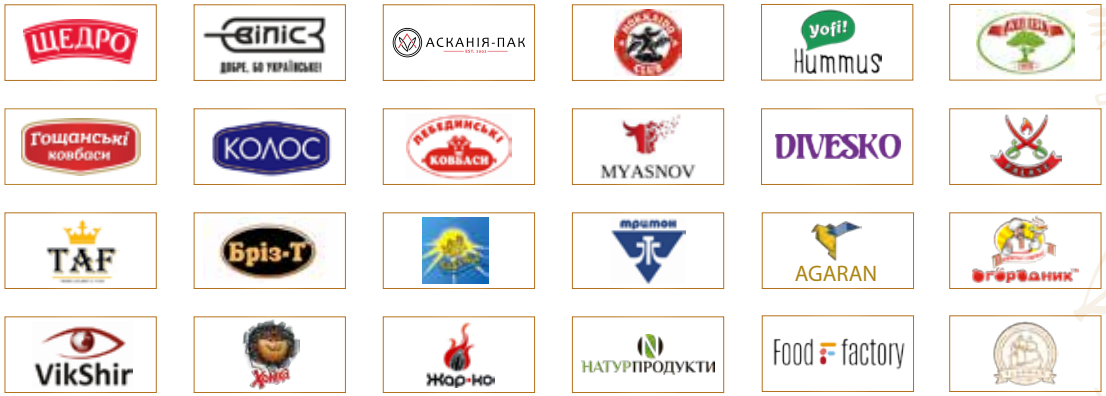
Зникають витрати на дорогі агресивні миючі засоби для видалення дьогтю. Зменшуються трудовитрати персоналу на щоденне очищення камери.

Безпека продукції та «Clean Label»:

Натуральний інгредієнт База для соусів та маринадів «Аромаголд» очищений від шкідливих канцерогенних сполук (бензапірену). Це гарантує відповідність продукту стандартам харчової безпеки (HACCP, ISO 22000) та сучасним вимогам споживачів.

Наші партнери:

Нам довіряють провідні виробники України



Наші контакти:

ТОВ «Royal Spice»

м. Житомир, вул. Кооперативна, б. 7.
+38 066 907 07 18; +38 095 907 07 69
head.royalspice@gmail.com

Консультація технолога:
+38 095 907 05 22