

Растительные ингредиенты для изготовления аналогов мясных полуфабрикатов

Веганство и вегетарианство – древнейшие культуры питания, зародившиеся в жаркой солнечной Индии. Сегодня они довольно популярны среди людей разного возраста, увлекающихся йогой и восточной культурой. Для начала давайте разберёмся, чем отличается веганство от вегетарианства.

Вегетарианство – это тип питания с исключением из рациона продуктов, полученных от животных. При этом вегетарианство может быть рациональным питанием, за счёт большого количества бобовых продуктов и белковых добавок. Существуют также различные направления вегетарианства.

Веганство – это скорее жизненная позиция, при которой человек отказывается причинять вред другим живым существам. Несмотря на то, что термин «веганство» появился только в середине XX века, такой стиль жизни существует более 2000 лет. И берёт своё начало из буддизма.

В России и Европе вегетарианство появилось сравнительно недавно, лишь в конце XIX века. Вегетарианство было не известно нашим предкам, и не является привычным для нашей территории типом питания.

Безусловно, питание с исключением мяса больше подходит для жителей тёплых стран. Чем севернее проживают люди, тем больше в их рационе должно быть животного жира и белка, т.к. это позволяет пережить холода без проблем для здоровья. Тем не менее данные направления наби-

рают все большую популярность, и уже можно говорить, что вегетарианство и веганство – это уже больше чем тренд.

Едва ли кто-нибудь, кто интенсивно занимается разработками на рынке продуктов питания, может сегодня игнорировать растительную тему. Все большее число потребителей выбирают для себя вегетарианскую или даже веганскую альтернативу мясу. Наслаждение от еды без продуктов животного происхождения становится социально приемлемым.

Теперь потребители, которые охотно ели и едят стейки, готовы попробовать и овощную кухню, но в тоже время не все полностью отказываются от мяса. Многие, в первую очередь молодежь, хотели бы просто уменьшить свое потребление мясных продуктов. Поэтому вкус мясных продуктов в вегетарианских блюдах (в таких как сосиски, котлеты и другие полуфабрикаты, а также супы и соусы) узнаваем и ценится.

Не важно, идет речь о больших сетях ресторанов или полках супермаркетов, выбор продуктов без мяса стремительно растет. Гастрономия и общественное питание могут только извлекать выгоду от растущего спроса на растительные продукты.

Компания **Могунция**, следуя тенденциям рынка, предлагает растительные ингредиенты для изготовления альтернатив мясным продуктам.

В веганском секторе растет число людей, которые сокращают потребление мяса, но им нравится вкус мяса и мясных продуктов. Для того чтобы удовлетворить данные потребности, специалисты Могунции разработали рецептуры растительных аналогов мясных полуфабрикатов, которые имеют знакомый всем вкус мясных продуктов: веганские фрикадельки, котлеты, котлеты для бургера, растительный кебаб, шарики «веган болс». Также для поста и разнообразия ассортимента раститель-



ных блюд предлагаются фалафель, овощной бургер, постные овощные шарики, гречневые, капустные, свекольные, чечевичные котлеты.

Веганский кебаб от Могунции готовится с **арт. 57421 Гурме**, который придает растительной основе пряный и острый вкус с ароматом паприки, чеснока, кумина. Вегетарианские нуттовые шарики со сливочным вкусом, с включениями укропа, петрушки и прованскими травами получили такой вкус при применении продукта без Е кода – **арт. 50201. Масло с травами фреш.**

Классическая котлета для бургера, но на растительной основе с говяжьим вкусом (**арт. 5995 Аромат говядины**) и чесноком (**арт. 5467 Чесночная**) на основе соевых компонентов, обогащенная цитрусовой и пшеничной клетчаткой, имеет копченую нотку и вкус говядины. Такой растительный продукт, как фалафель – блюдо, представляющее собой жареные во фритюре шарики из измельченных бобовых с пряностями, по рецептурам от Могунции можно изготовить с острым, сливочным или пряным вкусом в панировке и без. Соевые фрикадельки обогащены пшеничными и цитрусовыми волокнами с хлопьями обжаренного лука и домашним мясным вкусом с чесночком.

Чтобы цвет растительных аналогов приблизился к мясному,

применяется краситель на основе растительного масла и натурального экстракта паприки.

Более темную окраску полуфабрикатам придает краситель на основе сахарного и карамельного колера. Также появился новый краситель **арт. 59661 Рубиный ред веган** для окраски растительных аналогов мясных полуфабрикатов.

В основе веганского питания – злаки, бобовые, овощи и фрукты, грибы, орехи и семена. Сегодня предлагаются веганские варианты мяса, рыбы, колбасы, сыра, сосисок, пельменей, котлет, мороженого, йогурта и молока. Они часто даже не отличимы по вкусу от оригиналов. Здесь работают ароматизаторы и смеси специй без животных компонентов. В ассортименте Могунции множество различных ароматизаторов, созданных на растительной основе.

Свежие овощи содержат большое количество клетчатки, витаминов и антиоксидантов. Полезные свойства некоторых овощных продуктов в приготовленном виде действуют активнее, а витамины лучше усваиваются организмом.

Для обогащения клетчаткой веганских продуктов вам помогут пшеничные волокна ТМ «**Витацель**», соевые волокна ТМ «**Могуцель**» и цитрусовые волокна ТМ «**Сеамфайбер**». Соя отлично сочетается с крупами и содержит большое количество белка.

Для приготовления полуфабрикатов из растительных компонентов нужен сильный функциональный компонент. Могунция рекомендует функциональные препараты для приготовления эмульсий, также они могут применяться и в сухом виде: **Вита Гель МЦ /10** и **Вита Гель МЦ /20**.

Вита Гель МЦ /10 – это функциональная добавка, позволяющая эффективно регулировать реологические свойства готовых немясных продуктов, употребляемых в пищу в горячем виде. Идеальна для овощных полуфабрикатов, овощных и творожных начинок, изделий из теста по рецептурам эконом и медиум класса. Дозировка: в составе жировых эмульсий: 1:(2–15):24 (Вита Гель МЦ: жировое сырьё (растительные масла): вода/лёд). Количество жирного сырья, применяемого для изготовления эмульсии, варьируется от 2 до 15 кг и зависит от желаемого экономического результата.

«Кусаемость» готового продукта улучшается с увеличением закладки растительного жира при приготовлении эмульсии. Допускается использовать Вита Гель МЦ в сухом виде в дозировке от 0,5 кг на 100 кг массы в зависимости от рецептуры. Функциональный препарат на основе коллоидной клетчатки **Витагель МЦ/20** уплотняет растительный фарш, начинки, сохраняя свойства продукта при вторичном разогреве, улучшает «кусаемость» готовых изделий.

Каррагинаны Могунции – это природные гелеобразователи, получаемые при переработке красных морских водорослей. Данные каррагинаны тщательно отобраны специалистами компании и привозятся из Испании. Их можно применять для приготовления колбас и сосисок без мяса. Каррагинан является альтернативой желатина растительного происхождения и также подходит для приготовления пудингов, супов, соусов, где он выступает стабилизатором. Без этого компонента любое ореховое или соевое мо-





локо будет иметь слой песчаного осадка.

Могунция предлагает огромное количество всевозможных паст и соусов, которые вкусно есть в готовых блюдах, можно добавлять в рулеты из лаваша (с зеленью и чесноком), а также в блины. Многие из них прекрасно сочетаются с овощными и горячими блюдами, могут использоваться как отличная начинка для выпечки (например, в багетах).

Для разнообразия готовых блюд, овощных поджарок, соте и рагу предлагается новая серия маринадов **Декора** с высоким содержанием овощей. Веганская **Арт. 59897 Декора Греческая** – готовый к использованию маринад с овощами для греческой кухни, содержит лук, орегано, кориандр, паприку, сельдерей, имбирь, базилик, тимьян, лук-порей, фенхель, чеснок. **Арт. 59896 Декора Мексиканская** также подходит для веганских продук-

тов. Это готовый к использованию маринад темно-красного цвета с бобами, кукурузой, зернами, паприкой. Придаёт готовому блюду нежный аромат душистого перца и лука, хорошо сбалансирован с базиликом и чили.

Для вегетарианцев подходит **арт. 59895 Декора Китайская** – готовый к использованию маринад жёлтого цвета с кусочками паприки, лука, чёрными грибами, побегами бамбука и початками кукурузы.

Для готовых блюд есть вегетарианские соусы в порошке: **арт. 05413 Соус Брауни**, **арт. 05429 Соус Французский белый**, **05431 Соус Томатный**.

Овощи и картофель по-деревенски или для запекания станут оригинальным блюдом при применении **арт. 59624 Маринад Барбекю** с ярким вкусом пряностей, паприки и дымком на основе растительных компонентов. Для ризотто с морепродуктами,

острых мексиканских овощных блюд просто необходим **арт. 4325 Арометте Чили-Апельсин** – маринад крем-паста красного цвета с острым сладко-соленым вкусом с кусочками цедры апельсина. В ассортименте Могунции множество маринадов серии «Арометте», которые подходят для овощных блюд и вегетарианских продуктов.

Знаете ли вы, что наши маринадные «звезды» марки «Гриллес» идеально подходят для фасованных продуктов в упаковках Skin и FlatSkin? Они позволяют сохранить четкую структуру продукта, избегая его покрытия маринадной пленкой. Кроме того, серия жидких приправ «Гриллес» не позволяет выделяться соку, который некрасиво собирается по краям упаковки. Таким образом, мы предлагаем для каждого предприятия решение для маринованных продуктов в экологичной упаковке, соответствующее духу времени.

ГК МОГУНЦИЯ предлагает различные решения технологических задач «под ключ», имеет большую базу рецептов, технологическая служба компании готова решить все задачи, и даже такие, которые на первый взгляд кажутся невыполнимыми.

Генеральный директор
Старовойт Т. Ф.,

технолог по стандартизации,
к. т. н. **Дубровская В. И.,**

ведущий технолог по
инновациям **Воробьев С. М.**

Контакты: +7 (495) 234-08-18

moguntia@moguntia.ru



Декора греческая



Декора китайская



Декора мексиканская



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



Технологические компоненты, эмульгаторы и стабилизаторы	СУБФЕТ МИТСТАБИЛ 18 ТИПРО БИФ СИСТЕМ ВИТАГЕЛЬ МС ТИПРО МИТ ЭКО
Комби добавки и смеси специй	БЕССАВИТ® ФИКСРАЙФ® РО-ПЕКЕЛЬФИТ® ПЕКЕЛЬФИТ® ЦЕРТЕРЛИНГ®
Стартовые культуры	БЕССАСТАРТ® ПРЕСТОСТАРТ® ПРОТЕКТСТАРТ ПЕКЕЛЬСТАРТ®
Консерванты и освежители	ФРИШИН® ФРИШИН ФРЕШЕР ФРИШИН 3D МАСКИРАТОР КОНСЕРВАНТ СТРОНГ
Красители	РУБИНОВО-КРАСНЫЙ ПЛЮС РУБИНАЛЬ РЕД РУБИНАЛЬ НЕО АКТИВ РЕД
Маринады	АРОМЕТТЕ® МАРИНЕТТЕ®
Пищевые растительные волокна	ВИТАЦЕЛЬ МОГУЦЕЛЬ СЕАМФАЙБЕР
Соевые белки	МАЙСОЛ СОЙТЕКС
Животные белки	ТИПРО
Каррагинан	ГУМГЕЛЬ

МОГУНЦИЯ – ВКУС УСПЕХА!



141720, г. Долгопрудный,
мкр. Хлебниково,
Цветочный проезд, д. 3, корп.1

тел. +7 (495) 234 08 18
www.moguntia.ru
moguntia@moguntia.ru