



ВСТРЕЧА ПРОФЕССИОНАЛОВ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ НА СЕМИНАРЕ «МОГУНЦИИ-ИНТЕРРУС» НА ДАЛЬНЕМ ВОСТОКЕ

«Крутой обрыв родной земли,
Летящий косо к океану,
От синевы твоей вдали
Тебя я помнить не устану.
Владивосток, Владивосток,
Крутой уступ родного края!»

«Владивосток»
Мargarita Алигер

В конце мая компания «Могунция-Интеррус» провела семинар «Новейшие разработки Могунции для мясопереработки. Лето-гриль 2024. Пищевая безопасность».

«Могунция-Интеррус» постоянно растёт и развивается, используя различные способы продвижения добавок и технологий на российском рынке. Одним из таких основных способов является проведение мероприятий и семинаров в разных частях нашей большой страны. В этот раз был выбран прекрасный город Владивосток — центр Дальневосточного федерального округа и административный центр Приморского края.

В семинаре участвовали не только представители мясоперерабатывающих предприятий Владивостока, но и многие партнёры и потенциальные клиенты мясоперерабатывающих предприятий из Хабаровска, Благовещенска, Биробиджана, Находки, Камчатки, Сахалина, Комсомольска-на-Амуре, Ангарска, Брянска и Йошкар-Олы.

Семинар проводился в течение трёх дней и имел очень насыщенную



программу. Атмосфера на семинаре была невероятно теплой, уютной, семейной и доброжелательной, как и всегда бывает на мероприятиях Могунции.

Первый день работы семинара начался с приветственного слова генерального директора «Могунции-Интеррус» Т. Ф. Старовойт и презентации «Могунция — 29 лет в России». Генеральный директор рассказала о том, что сегодня представляет собой компания, её достижениях и стратегии развития, а также уделила особое внимание открытию, развитию и текущей работе российского производства.

Технологи «Могунции-Интеррус» Ф. Х. Каримов, А. А. Пинчук и М. И. Злыгостев подготовили на местных предприятиях продукцию для дегустации, а также привезли изделия, выработанные технологами на предприятиях центральной части России. Ф. Х. Каримов выступил с докладом «Добавки Могунции для производства вареных

колбас. Их преимущество». Много внимания он уделил колбасам без Е кода, которые сейчас пользуются популярностью на российском рынке. Далее провели дегустацию продукции, оценили её органолептические качества и достоинства. Особую оценку получили «Сосиски Сливочные», которую участники семинара сопроводили следующей цитатой: «с хорошей кусаемостью, сливочностью, приятным ароматом».

С докладом «Добавки Могунции для полукопчёных и варёно-копчёных колбас» выступил А. А. Пинчук, в котором рассказал все тонкости и нюансы, используемые при приготовлении полукопчёных и варёно-копчёных колбас. Во время дегустации «Колбаса полукопчёная без Е» набрала наивысший балл и получила следующие комментарии от гостей: «хороший срез», «приятный аромат», «идеальный цвет». А. А. Пинчук также рассказал про рассольные препараты и представил на дегустацию

продукцию, изготовленную на местном предприятии с использованием таких препаратов, которые уже выпускают в России.

Ни одна сырокопченая и сыровяленая колбаса не может быть изготовлена без стартовых культур. Доклад «Добавки Могунции для сырокопченых, сыровяленых колбас и цельномышечных деликатесов» А. А. Пинчука вызвал особый резонанс, потому что незадолго до начала проведения семинара всем предприятиям были разосланы письма о том, что с российского рынка уходит компания *Chr. Hansen*, которая была очень известным поставщиком стартовых культур.

Вопрос замены стартовых культур обсуждался очень долго. К сведению, мы имеем свой собственный завод по производству стартовых культур в Швейцарии, у нас уже есть широкий ассортимент стартовых культур для сырокопченых колбас и сырокопченых продуктов, но специалисты компании «Могунция-Интеррус» могут разработать при необходимости любые стартовые культуры по вашему техническому заданию.



Конечно, мы не могли не рассказать о нашей визитной карточке — комплексных препаратах серии «Ро-Пекельфит» для сыровяленых или сырокопченых деликатесов, которые позволяют выпускать продукцию с различными вкусоароматическими направлениями: с традиционным вкусом, легкой ноткой можжевельника, изысканным итальянским вкусом, острым пикантным вкусом, вкусом прошутто или парманелло. А. А. Пинчук совместно с М. И. Злыгостевым провели дегустацию сырокопченых, сыровяленых колбас и цельномышечных деликатесов.

Любому технологу, который приезжает на семинар, важно знать об изменениях, происходящих в законодательстве, технических регламентах и требованиях к пищевой безопасности. Поэтому специально был представлен доклад «Основные изменения в технических регламентах ЕАЭС. Необходимые мероприятия в рамках СМБПП. Требования ГОСТ Р 70354-2022», с которым выступил А. С. Фейгин — директор «Приморского центра сертификации», руководитель органа по сертификации, аудитор по системам менеджмента качества и безопасности, аудитор *DQS Group*. Он очень подробно рассказал об изменениях в нормативных документах, обеспечении безопасности пищевой продукции в процессе ее производства и обращения.

После такой насыщенной программы презентаций, докладов и дегустаций все участники семинара отправились на обзорную экскурсию по городу и посетили Маяк Токаревского, один из старейших маяков Владивостока (маяк был возведен в 1876 г.). Далее все отправились на совместный ужин в ресторан «Небесный замок», один из лучших ресторанов города, очень впечатливший наших коллег. Там мы смогли пообщаться друг с другом, обменяться мнениями по дегустации и поделиться профессиональным опытом в неформальной, уютной и очень дружелюбной обстановке.

Второй день семинара был не менее насыщенным и перенес нас в другую локацию, расположенную в тихой бухте на мысе Вилкова, всего в 30 км от Владивостока. «Встречаем лето-гриль 2024 на природе!» — так назывался день, посвященный технологиям полуфабрикатов и приготовлению шашлыков.

Доклад «Колбаски для жарки — классика кулинарного жанра» презентовали Ф. Х. Каримов и А. В. Кривошеева. Они рассказали про функциональные препараты для полуфабрикатов, большое внимание уделив препарату «Вита Гель МЦ/10», который может применять как в сухом виде, так и для приготовления жировых эмульсий холодным способом, не требующих созревания.

Преимущества использования «Вита Гель МЦ/10»: позволяет регулировать реологические свойства фарша, снижает себестоимость за счёт замены мясного сырья на эмульсию, улучшает «кусаемость» готовых изделий. В «Котлетах для жарки» были очень яркие и неповторимые специи, такие как «Гармония», «Бекон» и «Наггетсы по-домашнему». Во время дегустации полуфабрикатов мы демонстрировали функциональную добавку «R Цертерлинг» с собственного производства.

На дегустации были представлены «Котлеты для жарки», «Колбаски для жарки» и мясо в маринадах. Например, «Купаты из рыбы» мы презентовали с нашим масляным маринадом «4325 Ароматте Чили Апельсин». Все участники семинара сделали акцент на том, что вся продукция была очень сочной и ароматной, имела хорошую плотность и «кусаемость», отличный цвет и презентабельный внешний вид.

Конечно, мы не могли не рассказать о достоинствах и преимуществах препаратов для увеличения срока годности, освежителях и цветообразователях для фарша и мяса, так как это очень актуальная задача для сезона «гриль». Во время презентации «Обсыпки, декоры и пряные вкусоароматические приправы» наш давний партнер из Хабаровска поделился своим мнением и рекомендациями по смеси специй «3600 Андалузия»: для него «лучше этой специи нет», поэтому мы предлагаем её вам, и уверены, что она очень понравится.

Вторую часть мероприятия наша компания посвятила теме «Гриль-сезон с маринадами Могунции. Особенности применения маринадов». Были показаны не только разные вкусы, но и экономическая целесообразность применения добавок при производстве продуктов-гриль (насколько выгоден продукт или нет). Поэтому мы максимально подробно разобрали экономическую выгоду применения нашего функционала «R Цертерлинг», ведь он дает не только сочность, хорошую плотность и «кусаемость», но и снижает стоимость сырья перед нанесением маринада.

Куриные крылья в маринаде «Вестерн медовые ребрышки», свинина в маринаде «Арометте Джао Ян», куриное бедро в маринаде «Арометте Средиземноморская паприка», рёбра свиные в маринаде «Арометте Гирумикс», куриное бедро в маринаде «Модерн», свинина с «Перчинкой» — все продукты были сочными и необычными, каждый продукт получился уникальным и не перекликался во вкусах с другими.

«Арометте Джао Ян» имел привлекательный внешний вид на полуфабрикатах, а тщательно подобранная композиция в этом маринаде подчёркивала натуральность продукта в готовом виде и давала интересное послевкусие. Свинина с «Перчинкой» в маринаде «R Ирландская» покорила всю мужскую половину нашего семинара.



Конечно, мы также приготовили овощи гриль на мангале и запекли картофель в маринаде «4293 Арометте Сливочный с травами». Такой маринад имеет яркую сливочность, которая подчёркивает натуральный вкус овощей, и при этом придаёт им особую «изюминку».

Во время всех дегустаций участники семинара всегда обмениваются мнениями, ведь только при совместной работе и обсуждениях можно найти уникальные вкусы, которые будут



интересны и востребованы на рынке.

Третий день для нас был не менее насыщенным. Мы не могли приехать во Владивосток и не побывать на морской экскурсии с дегустацией морских деликатесов, поэтому всем коллективом отправились на водную прогулку. Капитан корабля провел экскурсию по водным достопримечательностям, а кок накормил нас вкусным ризотто с морепродуктами. От прогулки все получили огромное удовольствие, зарядились энергией моря и были готовы к новым творческим проектам и разработкам!

Прощальный вечер семинара состоялся в ресторане «Высота».

Три дня семинара были насыщенными и активными. За этот короткий промежуток времени все сдружились и были «на одной волне», а мероприятие прошло на одном дыхании. Все участники семинара получили максимальное количество полезной информации, расширили свой творческий кругозор и были готовы начать создавать новые продукты, которые, уверенны, скоро появятся на полках магазинов по всей России.

Мы вложили много средств, сил и душу в этот семинар, и рады, что коллеги оценили его по достоинству. На семинаре было сказано много приятных благодарственных слов за доклады и презентации, множество актуальной и полезной информации и, конечно же, за атмосферу, которую создала команда «Могунция-Интеррус». Несмотря на то, что семинар уже закончился, нам до сих пор приходит множество писем со словами благо-

дарности, и одним из них хотелось бы поделиться:

«Хотим выразить глубокую благодарность организаторам семинара «Новейшие разработки Могунции для мясопереработки. Лето-гриль 2024. Пищевая безопасность» за ваш труд и профессионализм. Благодаря вам мы получили возможность участвовать в интересном и актуальном мероприятии, которое принесло нам массу полезной информации и новых знакомств.

Организация семинара была безупречной, а атмосфера — дружелюбной и продуктивной. Программа — насыщенная, всё излагалось четко, ясно, доступно, наглядно. Мы очень признательны за возможность принять участие в этом событии и получить ценный опыт. Благодаря вашим усилиям мы смогли расширить свои знания и улучшить профессиональные навыки. Спасибо за уделённое время, энергию и преданность делу».

Такие приятные слова вдохновляют нас на то, чтобы проводить подобные мероприятия с таким же размахом, развиваться дальше и создавать новые продукты, двигаясь только вперед. Мы желаем нашим коллегам и участникам семинара реализации творческих планов и дальнейших успехов в работе.

До новых встреч!
Могунция — вкус успеха!

Контакты:
Тел.: +7 (495) 234-08-18
E-mail: moguntia@moguntia.ru
www.moguntia.ru