



КОМПАНИЯ МОГУНЦИЯ СТАЛА УЧАСТНИКОМ ВЫСТАВКИ «АГРОПРОДМАШ» В 29-Й РАЗ

Т. Ф. Старовойт,
генеральный директор,
канд. техн. наук А. В. Дидан,
главный технолог
ООО «Могунция-Интеррус»

«**М**огунция-Интеррус» приняла активное участие в международной выставке «Агропродмаш 24». **Экспозиция компании занимала более 200 м² и вмещала одновременно более 100 человек.**

В 2024 г. в компании увеличились объемы выработки продуктов отечественного производства, и была дополнительно введена в эксплуатацию новая производственная линия. Она позволила значительно расширить ассортимент продуктов, вырабатываемых в России. Поэтому концепцией «Могунция-Интеррус» на выставке стала презентация успешно выпускаемых отечественных продуктов, а также их симбиоз с хорошо зарекомендовавшимися, проверенными временем добавками австрийского производства.

Для воплощения такой концепции технологическая служба компании подготовила дегустационное меню, включающее в себя 59 наименований различных видов продукции в разных группах и различной ценовой категории — от экономического сегмента до премиальных продуктов.

Вареные колбасные изделия были представлены 9-ю видами колбас и сосисок. Группа данных изделий, самая востребованная у производителей, и у наших дегустаторов пользовалась большим спросом.

Среди этой продукции единогласно были признаны самыми лучшими **сосиски Городские**, относящиеся к экономическому сегменту, себестоимостью менее 80 руб., но обладающие вкусовыми характеристиками продукта более высокого ценового уровня. Пищевая добавка **Городская** придавала им пикантный вкус, **Маскиратор стронг** нивелировал привкус мяса механической обвалки, **альгинатный препарат Майсол систем** обеспечивал консистенцию, сопоставимую с продукцией высоких ценовых категорий. Практически каждый гость, дегустирующий продукт, положительно его оценивал.

В этой группе продукции популярностью пользовались вареные колбасы **Деревенская, Традиционная, Классическая**. Пищевые добавки **В Молочная Традиционная, Оригинальная комби, Мускарит** при-



давали продуктам изысканный вкус, а серия **стабилизаторов российского производства** — очень хорошую консистенцию. Данные продукты были представлены в различных ценовых сегментах, но объединило их то, что они были положительно оценены большинством дегустаторов.

Следующей, крайне востребованной группой изделий в меню, были полукопченые и варено-копченые колбасы. Эта группа насчитывала 7 продуктов. Наиболее популярными были **сервелат Олимп, салями Валдайская**, выработанные с применением вкусовых добавок отечественного производства Олимп, **сервелат Ореховый комби**, а также специально разработанная линейка стабилизаторов для варено-копченые и полукопченых колбас.

Еще одним востребованным продуктом стал **сервелат Классический** — его традиционный вкус был достигнут благодаря использованию популярных австрийских добавок: **56264 Московская, 55632 Брауншвейгская ГОСТ**. При выработке всех колбас данной группы применяли красители компании Могунция на основе карминов и гемоглобина.



Особой гордостью дегустационного меню были сырокопченые колбасы. Данный сегмент традиционно является приоритетным при разработках продуктов, так как помимо отличной вкусоароматики, компания **Могунция является одним из немногих производителей стартовых культур в мире**. Стартовые культуры присутствуют в ассортиментной матрице многих компаний, но это зачастую перепродажа продукта известных брендов, а Могунция выпускает стартовые культуры на собственном заводе в Швейцарии, г. Госсая.

Ассортимент культур разнообразен как для сырокопченых и сыровяленых, так и для целномышечных продуктов. В компании постоянно ведется работа над усовершенствованием их технологий производства. Разрабатываются новые культуры, и к существующим, хорошо зарекомендовавшим себя на рынке БессаСТАРТ, ПекельСТАРТ, ПрестоСТАРТ, добавились ПротектСТАРТ (подавляет нежелательное действие энтеробактерий и листерии).

Разработана стартовая культура с новыми штаммами, адаптированная к работе с разными видами сырья. Все штаммы контролируются институтом *Arotop foog&ivironment* во время производственного процесса по международным стандартам качества: *ISO, BRC, HACCP* и *GMP*.

В условиях экономических санкций компания «Могунция-Интеррус» на 100 % сохранила возможности поставок стартовых культур собственного производства в Россию. На складе компании в московской области всегда имеется достаточный их запас для осуществления бесперебойных поставок стартовых культур нашим партнерам. Немаловажен тот факт, что компания, являясь производителем стартовых культур, может обеспечить любую удобную кратность упаковки продукта для своих партнеров. **Использование стартовых культур компании Могунция — залог качества и безопасности вашего продукта.**

Следующая группа меню — деликатесные изделия. В настоящий момент практически все мясопереработчики используют рассольные препараты. В ассортименте компании Могунция имеются **высококачественные рассольные препараты** для любых целномышечных деликатесов на различные выхода продукта как с растительными компонентами, так и без них.

Отдельной группой на выставке демонстрировали натуральные и рубленые полуфабрикаты (всего был представлен 21 продукт). Этот очень востребованный сегмент пользовался большой популярностью. Хорошо зарекомендовавший себя препарат **Витагель МЦ 10** придал нашим полуфабрикатам неповторимую консистенцию, а вкусовые добавки отечественного производства **Гармония, Нагетсы по-домашнему, Модерн Экстра, R Ирландская** сформировали изысканный вкус.

Особое внимание заслужили натуральные полуфабрикаты в маринадах. Не оставили равнодушными самых изысканных дегустаторов такие маринады, как **Алабама, Бьянко Верде, Джао Ян, Вестерн Медовые ребрышки, Гриллес Кабрито**.

Всё перечисленное, только одна часть концепции компании. Вторая часть — расширение представительства Могунции в одном из самых развивающихся в настоящий момент направлений пищевой промышленности — **сегменты готовых блюд и HoReCa**. Для этих целей были приглашены известные в Москве бренд-шефы, и на стенде компании была выделена большая площадь под проведение мастер-классов по приготовлению авторских блюд с использованием соусов и маринадов Могунция.



Дважды в день, на протяжении четырех дней, наши шефы устраивали настоящее кулинарное шоу. Это был новый формат как для нас, так и для гостей. Ежедневно, благодаря продуктам Могунции, мы погружались в атмосферу вкусов мира. Шефы баловали всех нас блюдами из кролика и говяжьих щечек, свиными ребрышками и куриными крылышками в маринаде Алабама, изумительной бараниной и говядиной в маринадах серии Арометте Гиромикс и Средиземноморская паприка и многими другими изысканными блюдами. Наши шефы с помощью кулинарной магии показали гостям экспозиции, что маринады и соусы компании Могунция подходят как для блюд массового потребления, так и для высокой авторской кухни.

В целом участие в выставке «Агропродмаш» для нашей компании было престижным и очень ответственным. Оно позволило, в первую очередь, встретиться с коллегами, обсудить наиболее интересные вопросы, презентовать свои новые продукты, поделиться наработками, более четко понять проблемы и тенденции развития отрасли. За время проведения выставки наш стенд посетили более 250 представителей предприятий пищевой отрасли, многие из них стали для нас не просто коллегами, но и друзьями.

Компания «Могунция-Интеррус» с оптимизмом смотрит в будущее, ставит перед собой амбициозные планы, и всегда придёт на помощь производителям пищевой продукции в решении любых, даже самых сложных производственных задач.

Мы не продаем пищевые добавки, мы предлагаем готовые решения производственных вопросов. Просто обратитесь к нам!

Контакты:

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