

# ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ АСПЕКТОВ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

*Т.Ф. Старовойт, ген. директор, А.В. Дидан, канд. техн. наук, гл. технолог, ООО «Могунция-Интеррус»*

Продолжая традиции, положенные более четверти века назад, в рамках участия в выставке «Агропродмаш-2022» компания «Могунция-Интеррус» представит ряд новинок для производства колбасных изделий и деликатесов, полуфабрикатов из мяса и рыбы, особенно актуальных в настоящее время для пищевой промышленности.

**М**ясо и мясные продукты являются важнейшими продуктами питания, так как содержат почти все необходимые для организма человека питательные вещества в сбалансированном количественном соотношении. Постоянный рост стоимости мясного сырья обуславливает и соответствующее увеличение стоимости продуктов его переработки: колбасных изделий, полуфабрикатов, деликатесов.

Для мясной отрасли всегда актуальна непростая задача – выпуск продукции с оптимальным соотношением «цена – качество». Решение данной задачи возможно либо за счет минимизации потерь качественного сырья, либо за счет использования функционально-технологических добавок, модифицирующих свойства сырья и регулирующих качественные характеристики готовых продуктов.

Пищевые добавки – компоненты рецептур, вносимые в процессе производства колбасных изделий для оптимизации их органолептических, микробиологических и других характеристик: улучшения консистенции, вкуса и аромата, повышения интенсивности окраски, стойкости при хранении, сокращения потерь при термической обработке. Для модификации свойств мясного сырья в перерабатывающей промышленности широко используются функциональные пищевые добавки. Компания «Могунция-Интеррус» имеет богатый опыт разработок ингредиентов и предлагает широкий ассортимент функциональных пищевых добавок: ТипроМит эко, Митстабил, ТипроМилк, линейка ВитаГелей. Данные пищевые добавки позволяют заменить часть мясного сырья, сохранив и даже улучшив структуру готового продукта, при этом снизив его себестоимость.

Особое место в линейке функциональных пищевых добавок занимают продукты, предотвращающие синерезис, и препараты для инъецирования мясного сырья с высоким выходом.

Растительные (в первую очередь соевые) и животные белки (коллагеновые, молочные, плазма крови и др.) при производстве мясных продуктов используются сегодня очень широко, и их применение с каждым годом будет расти. В первую очередь это связано с экономическими аспектами. Кроме того, в последнее время при растущих объемах производства и потребления мясных продуктов и колбасных изделий ощущается нехватка мясного сырья. Соевые и животные белки позволяют произвести частичную замену недостающего дорогостоящего мясного сырья. Белки, дополнительно внесенные в мясную систему, оказывают положительное стабилизирующее воздействие. Компания «Могунция» разработала сбалансированные смеси на основе животных и молочных белков, которые позволяют получить стабильные органолептические характеристики на вырабатываемом продукте. Все функциональные пищевые добавки на основе смесей белков фирмы «Могунция» являются высококачественными, сбалансированными



продуктами, которые вырабатываются по самым современным технологиям и проходят тщательный контроль качества. Применение функциональных препаратов в технологии мясных продуктов предусмотрено технической документацией, разработанной специалистами фирмы «Могунция-Интеррус» совместно с работниками мясоперерабатывающих предприятий.

### Приглашаем на наш стенд

Посетители выставочного стенда компании «Могунция-Интеррус», кроме ознакомления с функциональными добавками, смогут насладиться многообразием вкусовой палитры. Для посетителей нашего стенда будет представлена широкая линейка колбасных изделий и деликатесов со вкусоароматическими добавками «Могунции».

Комплексные вкусоароматические добавки, как всегда, имеют стабильно высокое качество и неповторимую гамму ароматов. Для их производства используется только лучшее, тщательно отобранное сырье. Постоянный контроль во время процесса производства, тонко подобранное сочетание смесей и бережная переработка служат гарантией прекрасного вкуса и аромата продуктов!

Каждый посетивший выставочный стенд при желании сможет получить информацию о добавках для всех видов колбасных изделий, полуфабрикатов из мяса и рыбы, маринадах, о новых стартовых культурах, подходящих для быстрой ферментации и формирования мягкого и неповторимого вкуса сырокопченых колбас, которые на выставке будут представлены в различных ценовых сегментах.

Для ознакомления нашим гостям будет предложен многообразный ас-



сортимент продуктов, разработанный технологической службой компании. Производители смогут продегустировать новые вкусы, получить рекомендации по применению, а главное, готовые технологические решения. Помощь в поиске оптимального решения для выполнения производственной задачи – один из приоритетов компании «Могунция-Интеррус». ♦



реклама



Приглашаем посетить наш стенд № 3Е30 пав. 3 на выставке «Агропродмаш-2022»



**MOGUNTIA FOOD GROUP**

Flavoursome solutions since 1903

ООО «Могунция-Интеррус»

141720, г. Долгопрудный,

мкр. Хлебниково, Цветочный проезд, д.3

тел.: +7 (495) 234-08-18

moguntia@moguntia.ru | www.moguntia.ru