

# МОГУНЦИЯ-ИНТЕРРУС: ПРОДОЛЖЕНИЕ ТРАДИЦИЙ НА ВЫСТАВКЕ «АГРОПРОДМАШ-2023»

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

Отраслевая выставка «Агропродмаш» – важное мероприятие для предприятий, работающих в пищевой отрасли. Компания «Могунция-Интеррус», являющаяся одним из лидеров по продажам комплексных добавок и специй для пищевой промышленности, не могла пропустить такое событие и занялась активной подготовкой к выставке «Агропродмаш-2023».

**П**родолжая традиции, положенные более четверти века назад, в рамках участия в выставке «Агропродмаш-2023» компания «Могунция-Интеррус» представит ряд новинок, в том числе отечественного производства, предназначенных для выпуска колбасных изделий и деликатесов, полуфабрикатов из мяса и рыбы, особенно актуальных в настоящее время для пищевой промышленности.

Текущий год в истории компании «Могунция-Интеррус» ознаменовался важнейшим событием – произошел запуск собственного производства добавок для пищевой промышленности. Для производственного участка было приобретено высококачественное технологическое оборудование европейского производства. Технология заимствована с материнских заводов компании «Могунция Фуд Групп», опыт которой в разработках насчитывает уже более века. Таким образом, выстроенная система производства позволит «Могунции-Интеррус» сохранить традиционно высокое качество и стабильность производимых компонентов, при этом стать ближе к российскому потребителю.

Производственный участок имеет прекрасно оснащенную лабораторию, позволяющую проводить испы-



тания различных добавок, тестировать полученные продукты, осуществлять входной контроль сырья и контроль готового продукта по многим показателям. На производстве внедрена также система менеджмента безопасности пищевой продукции требованиям ГОСТ Р ИСО 22000–2019 (ISO 22000:2018).

С вводом в действие собственного производства компания «Могунция-Интеррус», имеющая более чем 25-летний опыт разработок добавок для российского рынка, сможет быстрее решать те актуальные проблемы, с которыми сталкивается в настоящее время мясная промышленность, – увеличение стоимости и снижение качества мясного сырья.

Эти проблемы, в свою очередь, ставят перед мясной отраслью не-

простую задачу – выпуск высококачественной продукции со стабильными органолептическими и физико-химическими показателями по приемлемым ценам. Решение данной задачи возможно либо за счет минимизации потерь мясного сырья, либо за счет использования функционально-технологических добавок, модифицирующих свойства сырья и регулирующих качественные характеристики готовых продуктов.

Для достижения этих целей специалистами компании «Могунция-Интеррус» разработаны и внедрены на предприятиях мясной промышленности новые функциональные пищевые добавки – «Типро Милк», «Майсол систем», линейка стабилизаторов «Типро Биф систем» и др.

Данные пищевые добавки позволяют частично заменить мясное сырье, сохранив (и даже улучшив) структуру готового продукта, при этом снизив его себестоимость.

Комплексная пищевая добавка «Типро Милк» прошла апробацию на ведущих предприятиях по производству колбасных изделий и показала отличные результаты при ускорении процесса сушки сырокопченых и сыровяленых колбас. Ее применение позволяет также избежать деформации батонов, благодаря равномерному перемещению влаги от центральных слоев к периферийным, способствует стабилизации шпика и улучшению структуры колбасных изделий.

Особое место в линейке функциональных пищевых добавок занимают продукты, предотвращающие синерезис, и препараты для инъектирования мясного сырья. Сбалансированные смеси на основе животных и молочных белков от «Могунция-

Интеррус» формируют стабильные органолептические и физико-химические характеристики вырабатываемого продукта.

Ассортимент вкусоароматических добавок «Могунция-Интеррус» существенно расширен благодаря российским разработкам компании. Отдельно хотелось бы упомянуть такие из них, как «Городская комби», «Пражская», «Премьера», «Салями» и «Бекон».

На выставке также будут представлены новые маринады, в том числе разработанные и выпускаемые на собственном производстве, которые уже хорошо зарекомендовали себя на предприятиях пищевой промышленности.

Посетители выставочного стенда компании «Могунция-Интеррус» смогут получить информацию о новых стартовых культурах, подходящих для быстрой ферментации и формирования мягкого и неповторимого вкуса сырокопченых колбас. Они бу-

дут представлены на выставке в различных ценовых сегментах.

Кроме ознакомления с функциональными добавками, посетители стенда смогут насладиться многообразием вкусовой палитры, приняв участие в дегустации мясной продукции, разработанной технологической службой компании. Производители смогут продегустировать новые вкусы, получить рекомендации по применению добавок, а главное, – готовые технологические решения.

Каждый посетитель выставки сможет встретиться с руководством компании, получить квалифицированные консультации от менеджеров и опытных технологов компании. Найти оптимальное решение для выполнения производственной задачи – один из приоритетов компании «Могунция-Интеррус».

Специалисты «Могунция-Интеррус» ждут участников выставки «Агропродмаш-2023» на стенде компании. ●



## МОГУНЦИЯ – ВКУС УСПЕХА!

АГРО  
ПРОД  
МАШ

**УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ!**

Приглашаем Вас посетить наш стенд  
№3Е30, павильон 3, 9-13 октября 2023 г.





ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ • ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО • ВЫСОКИЕ ГАРАНТИИ

ООО «Могунция-Интеррус»  
141720, МО, г. Долгопрудный,  
мкр. Хлебниково, Цветочный проезд, д.3

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