

ДОБАВКИ «МОГУНЦИИ» ДЛЯ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Н.В. Галочкина, заместитель главного технолога, компания «Могунция-Интеррус»

В статье представлены новые разработки специалистов компании «Могунция-Интеррус» – функциональные и вкусо-ароматические добавки для различных колбасных изделий и полуфабрикатов.

Обеспечение населения высококачественными продуктами – одна из наиболее важных задач для пищевой промышленности. Конъюнктура российского рынка требует все более широкого и разнообразного ассортимента мясной продукции. Потребители становятся более требовательными к качеству продуктов, отдавая предпочтение высококачественным мясным продуктам с натуральным вкусом и запахом и ценят свежесть пищевых продуктов, подвергнутых минимальной обработке.

Одна из наиболее эффективных отраслей АПК – птицеводство. Мясо птицы представляет большую ценность для питания человека: это поставщик важнейших пищевых веществ, необходимых для нормальной жизнедеятельности и развития человеческого организма, – в первую очередь полноценного белка, более богатого важнейшими аминокислотами, чем растительный. Большое значение имеют также экстрактивные вещества, которые придают вкус и аромат изделиям из мяса птицы, способствуют обильному выделению пищеварительного сока и лучшему пищеварению человека. Мясо птицы содержит необходимые нам минеральные вещества – калий, кальций, натрий, магний, железо и фосфор, а также многие витамины. Наличие качественного сырья открывает простор для творчества при создании блюд из птицы.

В последние годы в России отмечается рост производства птицы. Эту благоприятную тенденцию необходимо подкреплять более глубо-

кой переработкой мяса птицы с целью обеспечения рационального, экономически выгодного использования сырья и снабжения населения разнообразными полуфабрикатами и готовыми продуктами.

Компания «Могунция-Интеррус» специализируется на выпуске пищевых и функциональных добавок, маринадов для мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Специалисты компании, шагая в ногу со временем, всегда откликаются на современные веяния и модные тенденции, постоянно находятся в поисках новых решений для мясопереработчиков.

С вводом в эксплуатацию собственного производства на территории России мы расширили ассортимент выпускаемых пищевых добавок, адаптированных для российского потребителя. Стали более мобильными, быстрее реагируем на пожелания наших партнеров.

Зарекомендовавшие себя добавки для различных видов колбас

Производителям продуктов из мяса птицы мы готовы предложить широкий ассортимент функциональных и вкусо-ароматических добавок – серии добавок без индекса Е, без глутамата, без фосфатов, имеющие сертификат Халяль, рецептуры которых разработаны нашими технологами в соответствии с запросами современного потребителя.

Следует отметить, что область применения наших добавок охватывает весь ассортимент продуктов из мяса птицы.

Для **вареных колбас** из мяса птицы мы можем предложить функциональные добавки – стабилизаторы для улучшения консистенции и уплотнения структуры продуктов вторичного разогрева (сосисок и сарделек). Среди подобных добавок,



которые сочетаются с мясом птицы, – «**Докторская с молоком**» (с нотами муската и перца), «**R Молочная традиционная**» (с ароматом перца и сельдерея) и «**Городская**» (с ароматом чеснока, кардамона и кориандра, прекрасно подходит для колбас экономсегмента).

Для **варено-копченых и полукопченых колбас** из мяса птицы в нашем ассортименте также имеются добавки с различными вкусовыми направлениями, в том числе новинки – «**Сервелат Ореховый**» с ароматом ореха и нотами перца, муската, кориандра и «**Салями**» с ароматом, который придаст колбасе изысканный вкус.

Для **деликатесной группы** продуктов из мяса птицы наша компания предлагает ряд комплексных функциональных добавок, в том числе для подготовки мяса с целью увеличения выхода продукта, улучшения его вкусовых качеств и потребительских свойств.

Специально для продуктов из мяса птицы разработан рассольный препарат «**Пекельфит ФЭТ Чикен**», пользующийся успехом на предприятиях и соответствующий современным требованиям потребителей: он не содержит сою, имеет легкий вкус и аромат, которые прекрасно сочетаются с мясом птицы.

Новинки для сырокопченых и сыровяленых колбас

Особенно хочется выделить группу **сырокопченых и сыровяленых колбас** и продуктов из мяса птицы. Мы знаем, что мясо птицы больше подвержено обсемененности микроорганизмами, чем мясо убойных животных. Также мясо птицы отличается более сложным процессом структурообразования в колбасах. Тем не менее нам удалось справиться с этими технологическими вызовами посредством наших пищевых добавок, стартовых культур и подхода к технологическим процессам.

Остановимся подробнее на новых разработках для этой группы продуктов. Одна из них – «**Типро Милк**», позволяющая улучшить процесс структурообразования. Благодаря применению этой добавки сырокопченые колбасы приобретают плотную структуру, становятся более эластичными, хорошо нарезаются на слайсере.

Интенсификация производства сырокопченых и сыровяленых колбас, а также улучшение их качественных характеристик возможны за счет направленного использования бактериальных препаратов и некоторых пищевых добавок – ускорителей созревания, комплексных вкусо-ароматических добавок. Новые стартовые культуры серии «**Престостарт**» позволяют уверенно вести технологический процесс и гарантированно получать продукты с высокими органолептическими и гигиеническими показателями.



МОГУНЦИЯ – ВКУС УСПЕХА!



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

Комплексные препараты для полуфабрикатов

Все большей популярностью среди покупателей пользуются *полуфабрикаты*. Для подготовки мясного сырья и улучшения его органолептических свойств при производстве полуфабрикатов мы предлагаем комплексные препараты «Цертерлинг Пауэр» и «Фришемикс». Они позволяют увеличить выход мясных полуфабрикатов на 10–30 %, улучшая их вкусовые качества – продукты получаются сочными и нежными.

Для тех, кто не желает употреблять продукты с индексом Е, мы разработали «Цертерлинг фруктовый». Основой этого препарата служат фруктовые кислоты. Используя его, можно получить полуфабрикаты с выходом 110 %, увеличить срок годности натуральных и рубленых полуфабрикатов, а также сохранить цвет продукта.

Ассортимент маринадов

Интересный вкус и мягкую консистенцию полуфабрикатам из любого вида мяса придают маринады. Их выпускают в сухом (порошок) и жидком виде, на водной основе и на основе растительного закаленного масла (исключает прогоркание маринада). Специалисты «Могунци-Интеррус» разработали широкий спектр сухих и жидких маринадов с многогранными вкусами, разной цветовой гаммой и высокой функциональностью.

Маринады в виде порошка (сухие) просты в использовании и имеют минимальный расход. Они позволяют получить маринад желаемой консистенции и более низкой стоимости. Производителей они привлекают своей эффективностью и простотой применения. На первом этапе технологического процесса необходимо развести сухую смесь в воде и ввести в нее растительное масло. Затем следует перемешать маринад с мясом в массажере или вручную. Добавление растительного масла способствует защите поверхности продукта от обветривания и придает ей идеальный блеск.

Среди новинок компании – следующие сухие (порошкообразные) маринады:

- «Модерн» – пряный, ярко-красного цвета;



- «Ирландская» – пряный, перечный, с легкой нотой тмина;
- «Китайский» – с паприкой, перцем, карри;
- «Сметана укроп» – с включениями сухого укропа.

Маринады серии «Арометте» – жидкие глянцевые маринады с хорошо видимыми включениями специй и овощей. Они изготовлены на основе закаленных растительных масел, которые не позволяют продукту пригорать при жарке. Готовы к употреблению, идеальны для гриля и барбекю. Компания предлагает следующие новинки серии:

- «Ариетте Латино-средиземноморская паприка» – маринад на основе копченой паприки с томатами и чесноком, с нотками фенхеля и черного перца;
- «Арометте Джао» – маринад с южноазиатским шармом за счет кориандра, имбиря, зеленого перца, корицы и свежей ноты цитрусов;
- «Арометте Чили-апельсин» – фруктовый жидкий маринад с кусочками апельсиновой цедры;
- «Арометте Клюква» – жидкий маринад с цельной клюквой, без Е-кода;
- «Арометте Кайен» – жидкий маринад с острым кайенским перцем;
- «Арометте Медвежий лук» – пряный маринад с нотками чеснока и черемши, с видимыми включениями трав, без Е-кода.

Для формирования вкусо-ароматических направлений полуфабрикатов для гриля (колбасок, котлет и др.) технологи компании предлагают такие добавки, как «Мадьярская» (смесь специй с чесноком

и чили для бургеров, колбасок и т.д.), «Масло с травами фреш» (оригинальная смесь специй с чесноком, луком, петрушкой, укропом для колбасок и др.), «Марийская» (смесь специй с чесноком, черным перцем, чили).

Также для полуфабрикатов доступны новые смеси специй без Е-кода с выраженным ароматом мяса и специй – «Гармония», «Котлетная», «Котлеты рубленые Люкс» и др.

Кроме того, компания «Могунци-Интеррус» предлагает технологию *колбасок с соусом в виде гранул* – сливочным, французским, кетчупом, томатным, грибным или сырным.

Для пролонгации сроков годности мясной продукции (это особенно актуально в теплое время года), стабилизации цвета, подавления развития патогенной микрофлоры мы рекомендуем использовать новые консерванты – «Консервант Стронг» и препарат без индекса Е «Фришин 3D». Указанный препарат подавляет рост патогенной микрофлоры, стабилизирует цвет, увеличивает срок годности натуральных и рубленых полуфабрикатов.

Гарантировать отличный результат использования добавок «Могунци-Интеррус» поможет многолетний опыт наших сотрудников. Специалисты компании всегда рады оказать клиентам технологическую поддержку и ответить на все возникающие вопросы. Просто позвоните нам и расскажите о своих задачах – наши технологи максимально оперативно проведут консультацию или приедут к вам на предприятие. 🍷