

БЛИЖЕ К РОССИЙСКОМУ ПОТРЕБИТЕЛЮ



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

На протяжении 25 лет компания «Могунция-Интеррус» являлась представителем Moguntia Food Group и занималась только импортом продукции из европейских стран – Австрии, Германии, Польши. Однако в середине 2022 г. многое изменилось: были построены собственный офис компании, современный склад и производственный комплекс.

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. Технология производства повторяет технологии материнских заводов компании Moguntia Food Group, опыт которой в разработке пищевых добавок насчитывает уже более века. Выстроенная система производства позволит «Могунции-Интеррус» сохранить традиционно высокое качество и стабильность производимых компонентов и при этом стать ближе к российскому потребителю.

На производственном участке размещена прекрасно оснащенная лаборатория, дающая возможность проводить испытания различных добавок, тестировать полученные продукты, осуществлять входной контроль качества сырья и контроль качества готовой продукции по многим показателям. На производстве внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции, соответствующая ГОСТ Р ИСО 22000–2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции». Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» (ISO 22000:2018). Для проведения оперативных испытаний разработанных продуктов, а также



для отработки технологических рецептов введен в эксплуатацию отдел отработки технологий, который представляет собой пилотный цех, оснащенный современным оборудованием ведущих европейских производителей: куттером на 60 л, вакуумным шприцем, массажером, инъектором, ледогенератором, мешалкой, термо- и климокамерами. Данный набор оборудования позволяет производить экспериментальные образцы всех видов колбасных и деликатесных изделий.

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

ред мясной отраслью непростую 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 – альгинатные препараты для изготовления имитационного шпига и уплотнения консистенции готового продукта «Типро Мит Эко» и «Майсол Систем», сбалансированные системы на основе животных белков «Типро Биф Сис-

тем» и «Типро Порк», линейка стабилизаторов для улучшения консистенции колбасных изделий «Стабилизатор 841», «Стабилизатор 77», «Стабилизатор 200», а также рассольные препараты для производства деликатесной группы изделий «Пекельфит 501» и «Пекельфит 448». Данные пищевые добавки позволяют частично заменить мясное сырье, сохранив (и даже улучшив) структуру готового продукта и при этом снизив его себестоимость.

Особое место в линейке продукции компании занимает препарат для улучшения структуры сырокопченых колбас «Типро Милк». Эта пищевая добавка успешно прошла испытания на ведущих предприятиях федерального уровня по производству колбасных изделий и показала отличные результаты. Использование «Типро Милк» способствует улучшению структуры колбасных изделий, ускоряет процесс сушки при осуществлении технологического производства сырокопченых и сыровяленых колбас, позволяет избежать «закала» продукта и деформации батончиков благодаря равномерному перемещению влаги от центральных слоев к периферийным. Таким образом, пищевая добавка «Типро Милк» помогает существенно сократить производственные затраты и увеличить производительность участка выработки сырокопченых колбас на предприятиях.

Одной из главных проблем в мясопереработке является проблема синерезиса. Компания «Могунция-Интеррус» располагает препаратами для его предотвращения. Препарат «Витагель Вак» отлично зарекомен-

довал себя и применяется на ведущих предприятиях России от Калининграда до Владивостока.

Отдельно хотелось бы отметить палитру вкусоароматических добавок компании. Большинство мясопереработчиков уже оценили по достоинству отличные вкусовые добавки австрийского производства компании Moguntia Food Group. «Кодру», «Домашняя», «Мадьярская», «Украинская», «Сосиски Коктейльные», «Докторская традиционная» – данные наименования широко известны в кругу мясопереработчиков и ценятся за постоянство качества, яркий вкус и неповторимый аромат, сохраняющийся в течение всего длительного срока хранения продукции.

В настоящий момент ассортимент вкусоароматических добавок компании «Могунция-Интеррус» существенно расширен благодаря российским разработкам. При создании новой продукции специалисты компании ориентировались на потребности и особенности российского рынка колбасных изделий. Отдельно хотелось бы упомянуть такие пищевые добавки, как «Городская комби», отлично подходящая под экономический сегмент колбасных изделий вареной группы, «Пражская» и «Премьера» – пищевые добавки для сырокопченых колбас, обладающие яркой вкусовой палитрой и предназначенные для продукции с большим процентом замен мясного сырья, ароматы «Салями» и «Бекон», позволяющие придать продуктам особый аромат и пикантность.


Также компания не обошла стороной динамично развивающийся сег-

мент готовых вторых блюд и продуктов в маринадах. Линейка компании включает в себя большое количество соусов и маринадов, которые могут удовлетворить своими вкусовыми характеристиками самого взыскательного потребителя. Маринады «Модерн», «Латино-средиземноморская паприка», «Южноазиатский Джао Ян», «Пушта» не оставят покупателей равнодушными.

Особого внимания заслуживает то, что компания Moguntia Food Group является одним из немногих в мире производителем стартовых культур, использование которых позволяет формировать мягкий и неповторимый вкус сырокопченых колбас.

Ежегодно в октябре в Москве, в центральном выставочном центре проходит очень важное мероприятие для всех мясопереработчиков и других предприятий, работающих в пищевой отрасли, – отраслевая выставка «Агропродмаш». Продолжая традицию, заложенные более четверти века назад, в рамках участия в выставке «Агропродмаш – 2023» компания «Могунция-Интеррус» представила ряд новинок, в том числе отечественного производства, предназначенных для выпуска колбасных изделий и деликатесов, а также полуфабрикатов из мяса и рыбы, особенно актуальных в настоящее время для пищевой промышленности. Дегустационное меню компании включало более 30 позиций колбасных изделий разных групп и более 15 наименований полуфабрикатов, натуральных и рубленых. Посетители выставки оценили продукцию по достоинству. Сосиски, варенокопченые, сырокопченые колбасы произвели впечатление даже на самых требовательных дегустаторов.

Невзирая на широкую ассортиментную матрицу продукции, технологи компании постоянно работают над созданием новых продуктов и улучшением характеристик уже существующих в разных ценовых категориях.

Компания готова предоставить потребителям не просто пищевую добавку, а комплексное решение задачи или проблемы, возникшей на предприятии. Просто обратитесь к нам! 

www.moguntia.ru

