

ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОДУКТЫ «МОГУНЦИИ» НА «АГРОПРОДМАШ-2024»

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

В статье представлены новые, а также уже зарекомендовавшие себя добавки и стартовые культуры для мясных продуктов от ООО «Могунция-Интеррус». Компания продемонстрирует их на выставке «Агропродмаш-2024».

Ежегодно в октябре в Москве проходит очень важное, знаковое мероприятие для всех мясопереработчиков и предприятий, работающих в пищевой отрасли, – отраслевая международная выставка оборудования, технологий, сырья и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности «Агропродмаш». Согласно «Общероссийскому рейтингу выставок», это абсолютный лидер среди выставок России по тематике «Пищевая промышленность, оборудование и ингредиенты» во всех категориях. Преимущество и уникальность мероприятия – в том, что экспозиция демонстрирует оборудование и технологии для всей цепочки производства: от сырья и ингредиентов до выпуска готового продукта, его упаковки, контроля качества, охлаждения, хранения и доставки.

Компания «Могунция-Интеррус», один из лидеров по продажам комплексных добавок и специй для пищевой промышленности, в очередной раз не смогла пропустить такое важное событие и занялась активной подготовкой к выставке «Агропродмаш-2024». Продолжая традиции, заложенные более четверти века назад, в рамках участия в этом мероприятии компания планирует представить на строгий суд потребителей как хорошо зарекомендовавшие себя продукты австрийского производства,

так и ряд новинок, разработанных и произведенных на отечественных производственных мощностях. Ассортимент продукции охватит все сегменты мясопереработки – колбасные изделия, деликатесы, полуфабрикаты.

Этот год в истории компании «Могунция-Интеррус» ознаменовался расширением ассортимента и увеличением объемов продуктов отечественного производства. Была приобретена и смонтирована дополнительная линия по производству и упаковке пищевых добавок. На данный момент ассортимент продуктов компании, вырабатываемых в России, насчитывает более 40 видов пищевых добавок различного функционального назначения.

В нашем портфолио представлено множество пищевых добавок, оказывающих влияние на консистенцию колбасных изделий, – стабилизаторы, эмульгаторы, продукты для приготовления мясных гранул и эмульсий, имитационного шпика, а также рассольные препараты на различный процент инъекции мясного сырья и консерванты. Отдельную строку в ассортиментной матрице компании занимают вкусоароматические препараты отечественной разработки. Благодаря хорошо отлаженным поставкам сырьевых составляющих, а также технологиям «Могунции», которая занимается производством добавок уже более века, российским специалистам удалось в короткий



срок ввести в эксплуатацию и поставить на поток выработку пищевых добавок данной категории. На производстве внедрена и успешно работает система менеджмента безопасности пищевой продукции, соответствующая ГОСТ Р ИСО 22000–2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции». Работоспособность системы подтверждена успешным прохождением инспекционных аудиторских проверок со стороны сертифицирующих органов, а также высокой оценкой партнеров при проведении аудиторских проверок компании «Могунция-Интеррус» как поставщика пищевой продукции.

Продукты отечественного производства всего за полтора года получили заслуженное признание практически на всех федеральных мясоперерабатывающих предприятиях. Среди наиболее востребованных продуктов – стабилизатор на основе альгината **Майсол систем, Стабилизатор 841, Стабилизатор 77**, рассольные препараты **Пекельфит 501, Пекельфит 448, R Цертерлинг и R Фришин**. Вкусовая палитра представлена набирающими популярность продуктами **Молочная традиционная R, Городская, Премьера, Модерн Экстра, Пражская** и другими пищевыми добавками для всех видов колбасных изделий и деликатесов.

Развивая производство в России, компания не прекратила использовать высококачественные пищевые добавки австрийского производства. Мясопереработчики давно знакомы с такими добавками «Могунции», как **Кодру, Домашняя, Мадыарская, Украинская, Сосиски Коктейльные**. Эти продукты высоко ценят за стабильность качества, яркий вкус и неповторимый аромат, сохраняющийся в течение длительного срока годности продукции.

Также компания не обошла стороной динамично развивающийся сегмент готовых вторых блюд и продуктов в маринадах. Ассортиментная линейка «Могунции» включает в себя большое количество соусов и маринадов, которые удовлетворяют свои-



ми вкусовыми характеристиками самого взыскательного потребителя. Маринады **Модерн, Арометте Средиземноморская паприка, Арометте Джао Ян, сухой маринад Пушта** не оставят вас равнодушными.

Особая гордость компании – сегмент пищевых добавок для производства сырокопченых и сыровяленых колбас. Помимо широкой вкусовой палитры, преимуществом «Могунции» является то, что она – прямой производитель стартовых культур. Использование стартовых культур в производстве мясopодуктов позволяет интенсифицировать технологический процесс, сделать его экономичным и безопасным. Наиболее важное преимущество такого подхода – стартовые культуры более жизнеспособны по сравнению с патогенными, что является результатом тщательного отбора штаммов. При отборе штаммов следят за тем, чтобы их эффективность сохранялась в условиях, которые становятся неблагоприятными по отношению к ним при добавлении посолочных ингредиентов, а также под влиянием процессов сушки и снижения pH. Также важна способность культур продуцировать молочную кислоту из углеводов и обеспечивать снижение pH. Снижение уровня pH оказывает технологическое влияние на процессы сушки и образование плотной консистенции сырокопченых колбас. При уровне pH до 5,3 способность мяса удерживать воду заметно снижается. Одновременно денатурируют частицы белков,



из-за чего образуется гель и, соответственно, колбасы становятся нарезаемыми. Стартовые культуры способствуют денитрификации изделия, что позволяет получить не только привлекательный по цвету, но и безопасный для потребителя продукт, поскольку остаточное содержание нитрита натрия снижается. В хорошо созревших сухих колбасах остаточное количество нитрита заметно ниже предельно допустимых значений, миоглобин и окись азота образуют относительно стабильную смесь нитрозмиоглобина. Оксимиоглобин и метмиоглобин также могут быть трансформированы в нитрозмиоглобин. Это означает, что стартовые культуры усиливают образование окраски мясных продуктов при совместном использовании с нитритом.

Многообразие ароматов в сырокопченых колбасах напрямую зависит от работы микроорганизмов. Так, характерный аромат вырабатывается



в ходе реакции продуктов разложения нитрита с частицами мясного фарша. Также компонентами аромата являются кислота, производимая в ходе ферментации углеводов, и другие разнообразные продукты ферментации углеводов, белков и жиров. Эти микробиологические составляющие аромата дополняются ароматами мяса, соли, дыма и специй. Наконец, интенсивность отдельных ароматических компонентов зависит от достигнутой степени сушки.

Срок годности сырокопченых колбас ограничен сенсорными факторами, зависящими от стабильности жировых тканей. Внешние факторы, такие как кислород, свет, тепло, могут вызвать прогоркание и образование определенных метаболитов в колбасе. Важным фактором при этом являются в первую очередь перекиси, образуемые гетероферментативными бактериями нежелательной микрофлоры, которые и служат причиной прогоркания продукта, поскольку могут вызывать цепную реакцию разложения жира. Это приводит к разрушению мышечного пигмента и, соответственно, обесцвечиванию.

Таким образом, стартовые культуры могут продлевать срок годности сырокопченых колбас. Учитывая все процессы, проходящие в период ферментации с участием стартовых культур, их применение при производстве сырокопченых колбас является логическим продолжением традиционного способа созревания. Использование стартовых культур позволяет контролировать процесс фермента-

ции. Этот метод обеспечивает единообразие бактериального фона, подавляет активность нежелательных патогенных микроорганизмов, способствует стабилизации обмена веществ и придает особые вкусовые качества готовому продукту. Очевидно, чтобы получить сырокопченые продукты высокого качества, необходимо использовать при производстве высококачественные ингредиенты – особенно это относится к стартовым культурам.

Во всем мире не так уж и много производителей ингредиентов, которые могли бы похвастаться собственным производством стартовых культур. Стартовые культуры присутствуют в ассортиментной матрице многих компаний, но это часто перепродажа продуктов известных производителей. «Могунция» – одна из немногих компаний, которые производят стартовые культуры на собственном заводе в Швейцарии (г. Госсая). Ассортимент культур разнообразен – они предназначены как для сырокопченых, сыровяленых колбас, так и для цельномышечных продуктов. В компании «Могунция» постоянно ведется работа над совершенствованием технологий сырокопченых и сыровяленых продуктов. Разрабатываются новые культуры: недавно к уже хорошо зарекомендовавшим себя на рынке **БессаСТАРТ**, **ПекельСТАРТ**, **ПрестоСТАРТ** добавилась **ПротектСТАРТ** (подавляет нежелательное действие энтеробактерий и листерии). Эта стартовая культура с но-

выми штаммами, адаптированная к работе с разными видами сырья. Все штаммы контролируются во время производственного процесса институтом Arotop food&environment по международным стандартам качества (ISO, BRC, HACCP и GMP).

В условиях экономических санкций «Могунция-Интеррус» на 100% сохранила возможность поставок стартовых культур собственного производства в Россию. На собственном складе компании в Московской области всегда есть достаточный запас стартовых культур для осуществления бесперебойных поставок своим партнерам. Также немаловажен тот факт, что компания, являясь производителем стартовых культур, может обеспечить любую кратность упаковки продукта для удобства партнеров. Использование стартовых культур компании «Могунция» – залог качества и безопасности вашего продукта.

Таким образом, имея огромный производственный потенциал и более чем вековую историю разработок и производства ингредиентов, в том числе более четверти века в России, компания представит потребителям на выставке «Агропродмаш-2024» более тридцати продуктов для разных групп колбасных изделий и полуфабрикатов. Для того чтобы у наших партнеров была возможность по достоинству оценить наши соусы и маринады, на стенде будут проводиться мастер-классы по приготовлению авторских блюд и мясных продуктов от специально приглашенного бренд-шефа. «Могунция» не просто занимается продажей пищевых ингредиентов – она готова предоставить комплексное решение любой задачи, возникшей на предприятии. Технологи компании постоянно работают над созданием новых продуктов и улучшением характеристик уже выпускаемых продуктов в разных ценовых категориях. Просто обратитесь к нам!

Приглашаем на стенд «Могунция» 12D50 на выставке «Агропродмаш-2024» (навильон 1, верхний уровень). 🍷

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