

ИННОВАЦИОННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ «МОГУНЦИИ» ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС И ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫХ ПРОДУКТОВ

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

Компания «Могунция» работает на российском рынке с 1995 г. Ассортимент ее продукции для пищевой, в том числе мясной, промышленности очень широк, это: функциональные и комплексные пищевые добавки, смеси специй, стартовые культуры, маринады, ароматизаторы, панировки, соусы. За долгие годы успешной работы с мясоперерабатывающими предприятиями «Могунция» стала одним из лидеров отечественного рынка в области комплексного подхода к производству сырокопченых и сыровяленых колбас и деликатесных продуктов.

Сырокопченые и сыровяленые колбасы, а также деликатесные продукты занимают важную позицию на продовольственном рынке. В настоящее время эта группа мясной продукции пользуется особым потребительским вниманием. Говоря о сырокопченых, сыровяленых колбасах и деликатесных продуктах, важно отметить их преимущества перед остальными видами мясных изделий. Продукция данной группы является деликатесами длительного хранения, а значительный потребительский спрос достигается благодаря ее стабильному качеству, прекрасным органолептическим свойствам и высокой пищевой, биологической и энергетической ценности.

Несмотря на то что производство сырокопченых и сыровяленых колбас имеет многолетнюю традицию, у каждого производителя имеется в запасе много технологических тонкостей. Безусловно, одним из самых важных ожиданий потребителя по отношению к таким колбасным изделиям является стабильное качество. При этом по мере развития рынка и расширения ассортимента запросы потребителей все больше растут.



Когда мы говорим о сырокопченых колбасах, сразу представляются европейские «Милано», «Санторини», хамон или салями средиземноморского вкуса. Однако мало кому на ум приходят названия наших национальных колбас и деликатесных продуктов, которые многие помнят еще со времен СССР. Например, «Брауншвейгская» с/к колбаса, а также «Московская», «Свиная» или «Суджук». Рецептуры данных продуктов регламентируются ГОСТами, а сами колбасы являются высококачественным имиджевым продуктом. Предприятия, имеющие в своей ассортиментной линейке подобные продук-

ты, всегда находятся в выигрышном положении среди конкурентов, так как гостовские колбасы находятся под пристальным контролем качественных характеристик и показателей безопасности, а процесс их производства строго регламентирован.

Компания «Могунция» уделяет особое внимание разработке рецептур и технологий сырокопченых, сыровяленых колбас и деликатесных изделий, выделяя это направление в технологической службе. Предлагаемый компанией ассортимент очень широк и охватывает все виды сырокопченых колбас, как с европейскими вкусами, так и с традиционными

гостовскими. Это и функциональные пищевые добавки, и смеси специй, и комплексные пищевые добавки, и ароматизаторы.

Производство сырокопченых и сыровяленых колбас и мясных продуктов – довольно сложный процесс, залогом успеха в котором служат процессы ферментации и созревания. Получить безопасный продукт высокого качества позволяет использование стартовых культур.

Компания «Могунция» является одной из немногих компаний, производящих стартовые культуры на собственном заводе в Швейцарии (Gosau). Ассортимент таких культур разнообразен: они выпускаются как для сырокопченых и сыровяленых колбас, так и для цельномышечных продуктов. Стартовые культуры – важнейший фактор формирования качества сырокопченых колбас. Использование разных типов стартовых культур напрямую опре-

деляет качество и технологию изготовления данных мясных продуктов. Правильно подобранные культуры способствуют не только формированию структуры, приятного вкуса и аромата продукта, стабилизации его окраски, но и подавлению жизнедеятельности гнилостных и санитарно-показательных бактерий, увеличению выхода готового продукта.

Производители стартовых бактериальных культур, как правило, рекомендуют и собственные смеси сахаров, которые обеспечивают быструю активацию и размножение полезных бактерий на ранних стадиях созревания. Наибольший выход молочной кислоты и самое выраженное снижение pH в продукте дают глюкоза и сахароза. Применение в составе смесей сахаров мальтозы, мальтодекстрина, галактозы и раффинозы имеет менее выраженный эффект.

При участии бактериальных стартовых культур в технологии сыро-

копченых колбас появляется возможность регулировать pH мяса. Можно применять разнообразное сырье – парное, созревшее, выдержанное или замороженное. При использовании мяса с разными биохимическими параметрами в определенных условиях можно получить одинаковый продукт. Специалистами компании «Могунция» постоянно ведется работа над усовершенствованием технологий сырокопченых и сыровяленых продуктов. Разрабатываются и новые штаммы стартовых культур.

Мы рекомендуем применять наши стартовые культуры совместно с комплексными препаратами и сахарами. Например, отлично зарекомендовали себя на рынке стартовые культуры **БессаСТАРТ**, **ПекельСТАРТ**, **ПрестоСТАРТ**, **ПротектСТАРТ** (подавляют нежелательное действие энтеробактерий и листерии). Наши стартовые культуры позволяют



реклама

ООО «Могунция-Интеррус»

141720, г. Долгопрудный,

мкр. Хлебниково, Цветочный проезд, д. 3

тел.: +7 (495) 234-08-18

moguntia@moguntia.ru | www.moguntia.ru



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



контролировать процесс созревания классических сырокопченых и сыровяленых колбас как с медленной, так и с быстрой ферментацией.

Многоштаммовые культуры с молочнокислыми бактериями, образующими и поддерживающими цвет и аромат, обеспечивают:

- надежное и контролируемое снижение уровня pH;
- подавление и снижение нежелательной микрофлоры;
- улучшение образования и сохранения цвета;
- формирование структуры продукта;
- быструю и равномерную сушку;
- хороший и отчетливый аромат ферментированного изделия.

Все штаммы контролируются во время производственного процесса по ISO, BRC, HACCP и GMP институтом **Arotop Foog & Ivironment**.

Образование цвета – важный элемент в процессе созревания сырокопченых колбас. Красный цвет мяса определяется в основном содержанием миоглобина в мышечной ткани. Стартовые культуры способствуют формированию окраски фарша в течение 48 ч, сохранению окраски колбасы, обеспечивают быстрое снижение и установление конечного pH. Наряду с молочнокислыми и другими бактериями стартовых культур, в образовании окраски определенную роль играет также и нитрит натрия. Использование микроорганизмов стартовых культур позволяет производителю выпускать гарантированно безопасный продукт.

Зачастую при производстве сырокопченых колбас возникает ситуация, при которой необходимо добавить краситель. «Могунция» предлагает следующие красители для сырокопченых, сыровяленых колбас и продуктов:

• **Рубиново-красный плюс** – натуральный краситель на основе гемоглобина и кармина;

• **Актив Ред (23076)** – натуральный краситель на основе гемоглобина;

• **Рубиналь Нео (59993)** – концентрированный натуральный краситель на основе кармина;

• **Паприн (3052)** – экстракт паприки, который прекрасно подходит для придания характерного цвета колбасам типа «Чоризо» и «Пепперони».

Есть варианты колбас, которые в процессе производства покрываются белой благородной плесенью, придающей им уникальный вкус. Для этого «Могунция» предлагает различные виды специальных таухмасс. Оригинальные колбасы изготавливают из цельномышечного сырья и фарша. Такие продукты кроме красивого внешнего вида отличаются интересным вкусом, причем в двух вариантах. В первом варианте представлен продукт с включением белых грибов, во втором – с запоминающимся вкусом итальянской ветчины.

Представляем новинку – сырокопченую колбасу «Романо» с истинно итальянским вкусом, покрытую плесенью. Также из серии итальянских продуктов технологи «Могунция» предлагают крупношротовую ветчину «Парманелло» с **Ро-Пекельфит Парманелло (7941)** с перечным направлением вкуса ветчины «пармы», нотами кориандра и имбиря и сырокопченый продукт «Валенсия» с красивым мраморным рисунком на срезе, изысканным средиземноморским вкусом, созданным **Ро-Пекельфит Парманелло (7941)**.

Для изготовления итальянских ветчин и колбас рекомендуем **Ро-Пекельфит Прощутто (50566)**. Эта

пищевая добавка гармонично сочетается мясную ноту со вкусом вяленого мяса, подчеркнутые нотками чеснока и дыма, благодаря чему прекрасно подходит для производства как сырокопченых и сыровяленых изделий, так и варено-копченых колбас. Для усиления средиземноморского вкуса можно добавить **Арома Медитеран (59216)**.

Имеется также ряд комплексов для создания европейских сырокопченых колбас: **Зоммерсалями (56260)**, **Салями Кремона (0901)**, **Салями Эльзас (51433)**, **Бессавит Пфедферлинг (51434)**, **Бессавит Салями по-Гольштински (52227)** и **Салями (52413)**.

Для традиционных гостовских рецептур у «Могунция» есть добавки с разрешением применять их в продуктах, сделанных по ГОСТ: **Брауншвейгская ГОСТ (55632)**, **Сервелат ГОСТ (52554)**, **Особенная ГОСТ (52411)**, **Свиная ГОСТ (52555)**, а также смесь сахаров **Кристаллот (7360)** и стабилизатор цвета **Фарбфест (7440)**.

Сегодня при изготовлении сырокопченых колбас не менее важны препараты специального назначения. Новый препарат **Типро Милк**, разработанный специалистами «Могунция», стабилизирует консистенцию сырокопченых колбас и ускоряет процесс сушки, что позволяет максимально эффективно использовать производственные мощности.

Специалисты компании «Могунция» всегда рады оказать технологическую поддержку и ответить на все возникшие вопросы. Совершенствуйтесь вместе с нами, обращайтесь к нам за технологиями и ингредиентами, и мы вам обязательно поможем! Просто обратитесь к нам! 