

В поисках новых решений

«Могунция» – разработки для полуфабрикатов

Полуфабрикаты – актуальный сегмент мясоперерабатывающей промышленности: сейчас, когда люди ведут активный образ жизни, именно полуфабрикаты становятся настоящим спасением. Используя их, можно легко приготовить разнообразные блюда, даже если у вас ограниченное количество времени или навыков в кулинарии.

Полуфабрикаты снискали себе популярность у многих хозяек благодаря простоте и скорости их приготовления, они предоставляют больше свободы и комфорта в готовке и потреблении пищи, позволяют экономить время и силы, сохраняя при этом вкус и питательность блюд. Это удобный и быстрый способ приготовления пищи, который можно использовать в различных ситуациях: от обычного обеда в будний день до праздничного ужина в компании друзей. Ведь полуфабрикат – это уже почти готовый продукт. Часто его даже размораживать не надо, достаточно отварить или пожарить – и блюдо готово!

Современные полуфабрикаты – это высокотехнологичные продукты, обладающие определенными качественными характеристиками. Они разрабатываются с учетом специфики отрасли и потребностей рынка, их изготавливают с использованием специальных технологий и с соблюдением высоких

стандартов качества. Кроме того, полуфабрикаты позволяют хранить пищевые продукты длительное время без потери качества и с сохранением вкусовых свойств. Увеличивающийся потребительский спрос на мясные полуфабрикаты стимулирует производителей к увеличению объемов производства и расширению ассортимента.

Компания «Могунция-Интеррус» всегда стремится быть на передовых позициях комплексного подхода к производству, ищет новые технологические решения, в частности, в производстве полуфабрикатов. Разработаны комплексные препараты и универсальные смеси специй для изготовления полуфабрикатов, маринады сухие и жидкие – все ингредиенты только собственного производства.

Особое место в линейке функциональных пищевых добавок занимают рассольные препараты. Для подготовки мясного сырья, улучшения его органолептических свойств разработаны комплексные бесфосфатные препараты «Цертерлинг Пауэр», «Фришемикс», «Кулинария Стронг»; есть и фосфатный «Кулинарос». Эти препараты используют в рассолах, позволяющих увеличить выход мясных полуфабрикатов на 10–30%, они также позволяют увеличить срок годности и сохранить цвет натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса.

Все большей популярностью пользуются продукты без индекса Е. Специалисты компании разработали препараты без индекса Е, в их числе «Цертерлинг Фруктовый». Основой этого препарата являются фруктовые кислоты. Использование препарата позволяет получить продукты с выходом 110%, увеличивает срок годности натуральных и рубленых полуфабрикатов, сохраняет цвет продукта. Добавки серии «Цертерлинг» сохраняют структуру мышечных волокон, улучшают вкусовые качества готового продукта, придавая им сочность и нежность.

Для пролонгации сроков годности, стабилизации цвета, подавления развития патогенной микрофлоры имеются новые консерванты – «Консервант Стронг», «Фришин». Последний позволяет увеличить срок годности полуфабрикатов более чем на 50%.

Для сохранения свежести мясного сырья разработан препарат без индекса Е «Фришин 3D». Данный препарат подавляет рост патогенной микрофлоры, стабилизирует цвет, увеличивает срок годности натуральных и рубленых полуфабрикатов до 10–13 суток.

Новый универсальный препарат «Маскиратор» хорошо рекомендовал себя для нивелирования привкуса при использовании низкосортного сырья (мяса птицы механической обвалки, свиной шкурки, кожи куриной и т.д.) в рубленых полуфабрикатах.



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



Уважаемые
партнеры!

Приглашаем вас
посетить
наш стенд 12А70
павильон 1
верхний уровень

5-9
февраля
2024

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

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

Для приготовления полуфабрикатов из растительных компонентов, а также рубленых полуфабрикатов с вторичным разогревом, нужен сильный функциональный компонент. «Могунция» рекомендует функциональные препараты для приготовления эмульсий; также они могут применяться и в сухом виде: **Вита Гель МЦ /10** и **Вита Гель МЦ /20**.

Вита Гель МЦ /10 – функциональная добавка, позволяющая эффективно регулировать реологические свойства готовых мясных и немясных продуктов, употребляемых в пищу в горячем виде. Добавка идеальна для овощных полуфабрикатов, овощных и творожных начинок, изделий из теста по рецептурам как эконом, так и медиум класса. Функциональный препарат **Вита Гель МЦ/20** уплотняет растительный и мясной фарш или начинки, сохраняя свойства продукта при вторичном разогреве, улучшает «кусаемость» готовых изделий. Каррагинаны «Могунции» – это природные гелеобразователи, получаемые при переработке красных морских водорослей. Они тщательно отобраны специалистами компании. Каррагинан является альтернативой желатина растительного происхождения и подходит для приготовления пудингов, супов, соусов, где он выступает стабилизатором. Без этого компонента любое ореховое или соевое молоко будет иметь слой песчаного осадка.

Широкое использование различных приправ и специй позволяет разрабатывать все новые продукты из мяса и птицы. Разработки компании «Могунция-Интеррус» позволяют придавать изделиям любые желаемые вкусовые оттенки и создавать новые продукты. Разработаны новые смеси специй без использования Е-индексов с выраженным ароматом мяса и специй, для формирования вкусо-ароматических направлений мясных продуктов. Особую популярность приобрели: **Мадьярская без глутамата, Венская без глутамата, Домашняя Эко, Масло с травами фреш, Смесь специй для наггетсов, Котлетная и Котлеты рубленые, Люкс, Карри.**

Ассортимент вкусоароматических добавок существенно расширен благодаря российским разработкам компании. Отдельно хотелось бы упомянуть добавки: **Городская комби, Пражская, Премьера, Салями, Бекон, Гармония, Наггетсы по-домашнему.**

Интересный вкус, мягкую консистенцию полуфабрикатам из любого вида мяса придают маринады. Они имеют ярко выраженный вкус, цвет и запах. Маринады используются для нанесения на поверхность полуфабрикатов, как самостоятельный компонент или с декоративными специями.

Специалистами «Могунции» разработан широкий спектр маринадов – сухих и жидких с многогранностью вкусов и высокой функциональностью. Сухие маринады используются в сухом виде (для колбасок для жарки или котлет) и в разведенном (для шашлыка, стейков и т.д.).

Жидкие маринады на масляной основе серии **Арометте** пользуются заслуженной популярностью у потребителей, они имеют в своем составе видимые включения специй и овощей, изготовлены на основе закаленных растительных масел, не позволяющих продукту пригорать при жарке. Полностью готовы к употреблению, идеальны для гриля и барбекю, безупречны для всех видов мяса. Среди новинок маринадов серии Арометте компания предлагает: **Арометте Чили-апельсин, Арометте Клюква, Арометте Гиромикс, Арометте Медвежий лук, Арометте Средиземноморская паприка.** Большой интерес среди новинок представляет жидкий маринад **Вестерн Медовые ребрышки.** Маринад слегка вязкий, темного красно-коричневого цвета с пряным медовым ароматом, слегка

острый, с паприкой, томатами и ноткой дыма. Прекрасно подходит для птицы, мясных ребрышек, а также как альтернатива соусам Терияки.

Для разнообразия готовых блюд, овощных поджарок, соте и рагу предлагается серия маринадов **Декора** с высоким содержанием овощей, среди них **Декора Греческая, Декора Мексиканская, Декора Китайская.** Данные продукты подходят для производства веганских и вегетарианских продуктов.

В последнее время в нашей стране идет развитие азиатского направления во вкусах. Если ранее это наблюдалась больше в сегменте *Streed-Food*, то сейчас это направление популяризируется и в сегменте вторых блюд, которые готовятся на мангале, в духовке и т.д. В ассортименте компании в соответствии с этой тенденцией появились сухие маринады: **Азия-имбирь терияки, Азия кисло-сладкий, Азия оригинально-пряный, Маринад Китайский; Арометте Джао Ян.** Их можно использовать при приготовлении шашлыков или вторых блюд в пакете для запекания, добавив в них овощи, бобовые, свойственные для восточной кухни.

Специалисты компании «Могунция-Интеррус» всегда следуют тенденциям времени, находятся в поисках новых решений. Получить гарантированно отличный результат с использованием добавок «Могунции» поможет многолетний опыт наших сотрудников. Технологический отдел компании всегда рад оказать поддержку в разработке и производстве любых видов продукции, ответить на все возникающие вопросы.

Старовойт Т. Ф.,
генеральный директор

Дидан А. В.,
к.т.н., главный технолог

Дубровская В. И.,
к.т.н., технолог