



ВАРЁНЫЕ КОЛБАСЫ: ИСТОРИЯ И ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

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

Варёные колбасные изделия в последние годы очень популярны у покупателей. Эта продукция занимает четвертую позицию в шкале продуктов, пользующихся постоянным спросом у населения, уступая фруктам, овощам, молочным и хлебобулочным изделиям. Пару бутербродов с варёной колбасой и чашка ароматного кофе или чая — один из самых приятных способов перекусить. Варёная колбаса сопровождает нас повсюду: в магазинах, повседневной жизни и даже на праздниках. Сегодняшнюю статью хотелось бы посвятить этой группе колбас и рассказать о ней немного больше.

В настоящее время уже трудно проследить момент появления образца первой варёной колбасы. Историки считают, что обмотанный желудками сельскохозяйственных животных варёный фарш пользовался популярностью ещё в Персии и Древней Греции. Отдельные упоминания о способах приготовления варёных колбас сохранились и со средних веков.

Происхождение русского названия «колбаса» до сих пор вызывает споры у лингвистов. Одни специалисты считают, что оно произошло от еврейского «коль басар», что дословно переводится как «всё мясо». Другие — склоняются к латинскому «колба», что означает «круглый», третьи же отталкиваются от польского «киелбасар» — «мясо», которое также может иметь еврейские корни. Бытует версия, что русское название продукта произошло от тюркских слов «кюль» — «рука» и «бас» — «давить». В дореволюционной России вместо привычной «колбасы» использовалось слово «кълбаса».

В новейшей истории первую варёную колбасу начали производить в Германии в начале XIX века. Выпустив десятки сортов копчёных, тушёных и жареных колбас промышленники решили придумать особый сорт, который отличался бы необычным вкусом. Результатом экспериментов с ингредиентами и способами обработки фарша стала варёная колбаса, которая не могла долго храниться, но по сравнению с традиционными немецкими колбасками отличалась оригинальными вкусовыми свойствами.

В России промышленная выработка вареной колбасы началась в 1936 г. на недавно открытом тогда Московском мясокомбинате имени А. И. Микояна. Специально для «больных с подорванным здоровьем в результате Гражданской войны и царского деспотизма» был разработан

мясной диетический продукт, который получил название «Докторская колбаса». Бытует мнение, что такую колбасу изначально предполагалось назвать Сталинской, но при выборе наименования сотрудники Московского мясокомбината побоялись гнева вождя.

Советские руководители по достоинству оценили эту колбасу, которая потом стала относительно доступным деликатесом. В последующие годы появились другие разновидности варёных колбас: молочная, любительская, отдельная и т.д. На базе Московского мясокомбината была разработана нормативная документация: ГОСТ и технологические инструкции, регламентирующие выпуск данной группы продукции. Впоследствии их стали использовать остальные предприятия отрасли.

В настоящее время варёные колбасы считаются самыми популярными в мире, они присутствуют в ассортиментной матрице каждого производителя. Их ассортимент многообразен: от колбас премиум класса, выработанных по ГОСТ и включающих в свой состав только мясное сырьё, до продуктов эконом серии, изготавливаемых по техническим условиям с большими заменами мясного сырья.

В обоих случаях основная задача производителя — осуществить выпуск качественного и безопасного продукта с отличными вкусовыми характеристиками, имеющего оптимальное соотношение «цена-качество», который был бы с удовольствием принят широким спектром потребителей. Решение такой задачи возможно либо благодаря минимизации потерь качественного сырья, либо в результате использования функционально-технологических добавок, модифицирующих свойства сырья и регулирующих качественные характеристики готовых продуктов. Для достижения данных целей на помощь производителям приходят функциональные пищевые добавки.

Для модификации свойств мясного сырья в перерабатывающей промышленности широко используются функциональные пищевые добавки. Компания «Могунция-Интеррус» имеет огромный опыт разработок ингредиентов и предлагает широкий ассортимент этих добавок. Такие пищевые добавки позволяют заменить часть мясного сырья, сохранив и даже улучшив структуру готового продукта, при этом снизив его себестоимость. Особое место в линейке функциональных пищевых добавок нашей компании занимают продукты, предотвращающие синерезис, — актуальную в настоящее время проблему, возникающую при упаковке варёных колбасных изделий под вакуумом.

Растительные (в первую очередь соевые) и животные (коллагеновые, молочные, плазма крови и др.) белки при производстве варёных колбас используются сегодня очень широко, и их применение с каждым годом будет расти. В первую очередь это связано с экономическими

аспектами. Кроме того, в последнее время при растущих объемах производства и потребления варёных колбасных изделий ощущается нехватка мясного сырья. Соевые и животные белки позволяют произвести частичную замену недостающего дорогостоящего мясного сырья. Белки, дополнительно внесенные в мясную систему, оказывают положительное стабилизирующее воздействие.

Специалисты компании «Могунция-Интеррус» разработали сбалансированные смеси на основе животных белков, которые позволяют получить стабильные органолептические характеристики вырабатываемого продукта. Такие смеси, как **Типро Биф систем** и **Типро Порк** пользуются спросом у технологов предприятий при производстве варёных колбас. Все функциональные пищевые добавки на основе смесей белков МОГУНЦИИ являются высококачественными, сбалансированными продуктами, которые вырабатываются по самым современным технологиям и проходят тщательный контроль качества.

Чтобы модифицировать свойства мясного сырья, в перерабатывающей промышленности широко используют гидроколлоиды. К веществам данной группы относятся каррагинаны, камеди, альгинаты, и т.д., причем альгинаты занимают доминирующее положение среди промышленных гидроколлоидов, вырабатываемых из морских водорослей. Альгинат натрия (добавка под индексом E401) — натуральный природный полисахарид, который получают из морских бурых и красных водорослей.

У альгината есть важные свойства, благодаря чему этот полимер нашёл широкое применение в мясной промышленности при производстве варёных колбас. Он хорошо растворяется в воде и входит в группу гидроколлоидов, таких как агар-агар и карраген. Сам гель полисахарида обладает высокой термостабильностью. При нагревании и охлаждении он не меняет своих свойств, его консистенция всегда остаётся одна и та же. При помощи альгинатов можно производить имитационное мясное сырье, такое как имитационный шпик, говядина и т.п.

Компания «Могунция-Интеррус» разработала линейку препаратов на основе альгината натрия: **Типро Мит Эко**, **Майсол систем**, **Стабилизатор 200**, **Митстабил 18**, **Субфет экстра**. Данные препараты представляет собой смесь гидроколлоидов и идеально подходят для изготовления имитационного мясного сырья и уплотнения консистенции варёных колбасных изделий, в том числе и экономического сегмента.

Наряду с альгинатами при производстве варёных колбас применяются и другие гидроколлоиды. По своим функциональным свойствам они являются загустителями, гелеобразователями, стабилизаторами и в некоторых случаях эмульгаторами. В частности препараты компании **Стабилизатор 841**, **Стабилизатор 77**, **Оптипралл** помогают решить производственные задачи при выработке таких изделий.

Варёные колбасы всегда привлекали покупателя своим неповторимым цветом. Придания продукту привлека-

тельного цвета особо актуально. Ведь выбирая продукт, потребитель в первую очередь покупает «глазами». Большую популярность у покупателей имеет упаковка батонных варёных колбас «со срезом», она позволяет оценить потребителю внешний вид и цвет продукта. Но одновременно с этим производителям подобной упаковки доставляет ряд неудобств, например, обесцвечивание продукта в процессе хранения в торговых точках. Для решения данной проблемы на помощь технологам приходят красители компании «Могунция-Интеррус». Такие продукты, как краситель на основе гемоглобина **Актив Ред**, карминовые красители **Рубиналь Нео** и **Рубиналь Ред** широко используются российскими мясоперерабатывающими предприятиями и позволяют сохранить привлекательный цвет варёных колбас в течение всего срока хранения.

Вкусовые качества варёных колбас являются основополагающим фактором для признания продукта потребителем. У МОГУНЦИИ опыт производства вкусоароматических добавок — более века. Эти добавки всегда имели высокое и постоянное качество и получили заслуженное признание технологов не только России, но и всего мира. В настоящий момент в ассортиментной матрице компании «Могунция-Интеррус» — огромный выбор пищевых вкусоароматических добавок для производства этих колбас любой ценовой категории.

Для варёных колбас, производимых по ГОСТ, рекомендуем пищевые добавки **Докторская комби**, **Докторская с мускатом**, **Колбаса вареная Молочная**, **Колбаса молочная с мускатом**, **Молочная с кардамоном**, **Русская ГОСТ**. В рецептурах таких колбас, выпускаемых по ТУ с заменами мясного сырья, предпочтительней использовать следующие вкусоароматические добавки: **Сосиски Коктейльные**, **Комби Венская экстра**, **Мадьярская**, **Украинская**, **Молочная экстра**, **Сосиски Молочные деликатесные**, **Докторская деликат**, **Комби Докторская традиционная**, **Комби Бородинская**, **Мускарит**.

Особую гордость компании представляют вкусоароматические добавки для варёных колбас, разработанные и производимые на российском заводе ООО «Могунция-Интеррус» — **Городская**, **Молочная традиционная Р**.

В целом компания «Могунция-Интеррус» располагает полным спектром пищевых добавок для производства варёных колбас с яркими потребительскими характеристиками. Технологическая служба компании всегда готова прийти на помощь производителям, представить рецептуры продуктов, оказать содействие в решении сложных и актуальных производственных задач.

Компания не только занимается продажей пищевых добавок, наши сотрудники всегда готовы предложить вам наиболее актуальное и наименее затратное решение любых производственных вопросов. Просто обратитесь к нам!

Контакты:

Тел.: +7 (495) 234-08-18

E-mail: moguntia@moguntia.ru

www.moguntia.ru