



MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903



Технологические компоненты, эмульгаторы и стабилизаторы	СУБФЕТ МИТСТАБИЛ 18 ТИПРО БИФ СИСТЕМ ВИТАГЕЛЬ МС ТИПРО МИТ ЭКО
Комби добавки и смеси специй	БЕССАВИТ® ФИКСРАЙФ® РО-ПЕКЕЛЬФИТ® ПЕКЕЛЬФИТ® ЦЕРТЕРЛИНГ®
Стартовые культуры	БЕССАСТАРТ® ПРЕСТОСТАРТ® ПРОТЕКТСТАРТ ПЕКЕЛЬСТАРТ®
Консерванты и освежители	ФРИШИН® ФРИШИН ФРЕШЕР ФРИШИН 3D МАСКИРАТОР КОНСЕРВАНТ СТРОНГ
Красители	РУБИНОВО-КРАСНЫЙ ПЛЮС РУБИНАЛЬ РЕД РУБИНАЛЬ НЕО АКТИВ РЕД
Маринады	АРОМЕТТЕ® МАРИНЕТТЕ®
Пищевые растительные волокна	ВИТАЦЕЛЬ МОГУЦЕЛЬ СЕАМФАЙБЕР
Соевые белки	МАЙСОЛ СОЙТЕКС
Животные белки	ТИПРО
Каррагинан	ГУМГЕЛЬ

МОГУНЦИЯ – ВКУС УСПЕХА!



141720, г. Долгопрудный,
мкр. Хлебниково,
Цветочный проезд, д.3, корп.1

тел. +7 (495) 234 08 18
www.moguntia.ru
moguntia@moguntia.ru

Производство полуфабрикатов в тесте

«Могунция Интеррус» имеет многолетний опыт применения разных технологий пельменей

Динамичный ритм жизни сегодня в значительной мере определяет широкий ассортимент мясных полуфабрикатов, представленных на потребительском рынке. Это конечно же, является предпосылкой для увеличения доли мясных полуфабрикатов – продуктов, приготовление которых экономит затраты времени и сил. Самым распространенным полуфабрикатом в России были и остаются пельмени.

Пельмени одинаково популярны во все времена, но в древности считались именно «зимней едой». Некоторые считают их первоначальной родиной Китай. В кухнях многих народов есть похожие блюда. Так, в Италии есть равиоли и тортеллини, в Китае – цзяо цзы, в европейской кухне – креплах, в кухнях народов Средней Азии, Кавказа, Тибета и Кореи – позы, манты, хинкали.

Пельмени – блюдо необычное: могут быть как незатейливой быстрой едой, так и настоящим праздничным деликатесом. Отличаются они не только формой и размером, но и начин-

кой, и даже цветом. Вся пельменную «семью» объединяет одно: их любят практически во всем мире.

В настоящее время лишь в многих семьях лепят пельмени самостоятельно, в основном их покупают в магазинах. Тем не менее, покупатели всё чаще ищут в продаже пельмени, вкус которых наиболее близок к «домашнему». По форме пельмени могут быть как классической формы «полумесяц», так и формы «равиоли» (подушечка); «полумесяц» может быть с «гребешком» и без; крупнее и помельче, но в любом случае пельмени должны быть «крепко склеены» и не разваливаться по швам при варке, не быть слипшимися.

Производство пельменей в России демонстрирует непрерывную динамику. Прогнозируется рост потребления замороженных полуфабрикатов на 3,5–5 % ежегодно.

Для того чтобы создать конкурентоспособный, пользующийся спросом продукт, необходимы качественное сырьё, хорошо подобранные специи и надежное высокотехнологичное

оборудование. Для производителя важным моментом является подбор ингредиентов, входящих в состав рецептуры.

Компания «Могунция Интеррус» имеет многолетний опыт применения при разных технологиях производства пельменей. Разработана и предложена производителям нормативная документация, включающая в себя широкий ассортимент полуфабрикатов в тесте. По данной нормативной документации успешно работают десятки российских мясопереработчиков. В ней приведены более четырех десятков различных рецептов изготовления замороженных полуфабрикатов в тесте, среди них более двух десятков рецептов пельменей; также есть манты, равиоли, хинкали. Любой самый требовательный производитель может выбрать понравившуюся рецептуру из нашей нормативной документации.

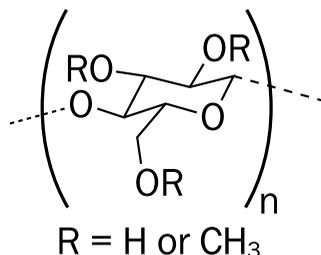
Рецептуры полуфабрикатов в тесте помимо мясного сырья (говядины, свинины, шпика, мяса птицы механической обвалки), включают также в себя высококачественные пищевые добавки компании «Могунция-Интеррус». Данные пищевые добавки как придают продукту отменный вкус, так и положительно влияют на структуру начинки и теста.

Многие производители полуфабрикатов в тесте сталкиваются с проблемой не плотной консистенции комочка мясной начинки. Для покупателей очень важно, чтобы пельменный мясной комочек имел плотную, сочную консистенцию. Для этой цели мы предлагаем решение! Высококвалифицированными специалистами нашей компании разработан специальный препарат **Витагель МЦ**.

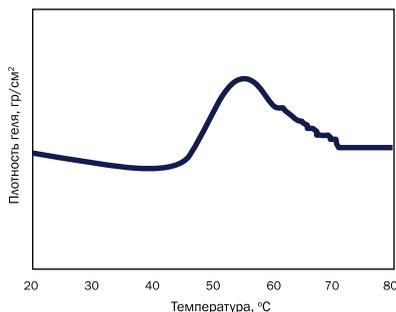
При помощи данного препарата изготавливается жировая эмульсия, применение которой позволяет оптимизировать рецептуру, проведя



частичную замену дорогостоящего мясного сырья. При этом уплотняется мясной комочек, одновременно ему придается требуемая сочность. Действие данного уникального препарата основано на наличии в его составе оптимально подобранной смеси метилцеллюлозы и крахмала. Основным действующим компонентом является метилцеллюлоза (E461). Метилцеллюлоза – это полимер целлюлозы, имеет эмпирическую формулу $[C_6H_7O_2(OH)_{3-x}(OCH_3)_x]_n$.



Пищевой стабилизатор **Витагель МЦ (E461)** добавляют с целью создания и стабилизации эмульсий и других пищевых дисперсных систем. Он определяет консистенцию пищевого продукта, его пластические свойства. При температуре выше 55° С образует плотный гель.



График, отражающий зависимость плотности геля с метилцеллюлозой от температуры (при pH=7)

Также проблему плотности и сочности комочка можно решить с применением натуральных структурообразователей. К ним относятся различного вида клетчатки (пищевые волокна). В ассортименте компании «Могунция Интеррус» имеется большой ассортимент пищевых волокон: соевые, пшеничные, цитрусовые. Благодаря своей капиллярной структуре пищевые волокна прочно связывают воду и жир. В результате этого в пельменях получается сочная пышная начинка, которая более плотно прилегает к тесту; между тестом и начинкой не образуется влага. Во время варки не происходит отделение жира в бульон, улучшается внешний вид пельменей, так как после варки они не изменяют форму.

Компания «Могунция – Интеррус» была первой в России, успешно применившей пшеничную клетчатку **«Витагель»** в технологиях изготовления мясных продуктов, в том числе и в пельменях. Отдельной строкой в нашем ассортименте необходимо отметить цитрусовую клетчатку **Сеамфайбер 7000**, имеющую высокий процент гидратации в холодном виде.

При производстве пельменей наряду с высокими характеристиками мясного комочка крайне важны характеристики тестовой оболочки. Толщина тестовой оболочки пельменей очень незначительная, но для стабильности формирования на различных видах оборудования, используемого производителями, она должна обладать эластичностью, это очень важно для максимального и эффективного наполнения мясным фаршем. Важным критерием каче-

ства оболочки пельменей является сохранение формы, приобретенной при лепке, отсутствие порывов и деформаций, увеличение объема при варке изделий. Эффективно решить данную задачу поможет улучшитель пельменного теста из ассортимента нашей компании.

Основопологающей характеристикой полуфабрикатов из теста являются их вкусовые характеристики, и одними функциональными препаратами их не достичь. Для придания продукту яркого вкуса и аромата компания «Могунция – Интеррус» располагает широким спектром вкусоароматических препаратов. Данные препараты обладают высоким, стабильным качеством, придают продукту яркий, неповторимый вкус. Подбор вкуса индивидуален для каждого производителя, обуславливается используемым мясосырьем, потребительскими предпочтениями и многими другими факторами. Наша компания готова предложить самую широчайшую палитру вкусов и комплексных препаратов, среди которых отдельно можно выделить: **Комби пельмени говяжьи, Комби пельмени классик**. Мы предлагаем смеси специй: **Домашняя, Де люкс, Масло с травами фреш, Котлетная, Котлета рубленая люкс** и ароматизаторы: **Аромат мяса экстра, Аромат сливки эко, Пряный сливочный препарат**.

Любой, даже самый требовательный, производитель сможет собрать свою палитру вкуса при помощи вкусоароматических добавок нашей компании.

Используя наши технологии и препараты при изготовлении полуфабрикатов в тесте, производители получают возможность расширить ассортимент, решить ряд важных производственных задач, таких как улучшение качества готового продукта, сокращение издержек, повышение рентабельности.

Старовойт Т. Ф.,
генеральный директор,
Дидан А. В., к. т. н.,
главный технолог,
Фефелов Д. А.,
заместитель главного технолога по разработкам
Контакты: +7 (495) 234-08-18
moguntia@moguntia.ru

