



МОГУНЦИЯ: РАЗРАБОТКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

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

Одной из важных проблем нашей страны является обеспечение населения высококачественными продуктами. Развитие мясной промышленности в социально-технологическом плане ориентируется на максимальное удовлетворение запросов потребителей и производство высококачественных продуктов. Конъюнктура российского рынка требует более широкого и разнообразного ассортимента мясной продукции, максимального удовлетворения запросов потребителей.

В сегодняшней статье хотелось бы затронуть такой сегмент мясоперерабатывающей промышленности, как полуфабрикаты. В наше быстро меняющееся время, когда многие люди ведут активный образ жизни и не всегда могут уделить достаточно времени на приготовление пищи, полуфабрикаты становятся настоящим спасением. Благодаря им, можно с легкостью приготовить разнообразные блюда в короткие сроки, даже если у вас мало времени или нет навыков в кулинарии.

Полуфабрикаты снискали себе популярность у многих хозяек благодаря простоте и скорости их приготовления. Они позволяют сэкономить время и силы, не теряя вкуса и питательности блюд. В целом полуфабрикаты представляют собой 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.

Таким образом, полуфабрикаты играют важную роль в нашем современном обществе.

Все они изготавливаются с использованием специальных технологий и соблюдением высоких стандартов качества. Кроме того, полуфабрикаты позволяют сохранить пищевые продукты на длительное время без потери их качества и вкусовых свойств. Современные полуфабрикаты — это высокотехнологичные продукты, обладающие определенными качественными характеристиками. Они разрабатываются с учетом специ-



фики отрасли и потребностей рынка. Увеличивающийся потребительский спрос на мясные полуфабрикаты стимулирует производителей к росту объемов производства и расширению ассортимента данной группы продукции.

Компания **«Могунция-Интеррос»** всегда стремится быть на передовых позициях комплексного подхода к новым технологическим решениям, в частности производству полуфабрикатов. Для этого разработаны комплексные препараты и универсальные смеси специй, сухие и жидкие маринады. Все ингредиенты только собственного производства.

Особое место в линейке функциональных пищевых добавок занимают рассольные препараты. Чтобы подготовить мясное сырьё, улучшить его органолептические свойства разработаны комплексные бесфосфатные препараты «Цертерлинг Пауэр», «Фришемикс», «Кулинария Стронг»; фосфатный — «Кулинарос». Эти препараты используют в рассолах, позволяющих увеличить выход мясных полуфабрикатов на 10-30 %, а также повысить срок годности и сохранить цвет натуральных и рубленых полуфабрикатов из всех видов мяса.

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

Для пролонгации сроков годности, стабилизации цвета, подавления развития патогенной микрофлоры имеются новые консерванты: «Консервант Стронг», «Фришин».

Их использование увеличивает срок годности полуфабрикатов более чем на 50 %.

Чтобы сохранить свежесть мясного сырья разработан препарат без индекса Е «Фришин 3D». Он подавляет рост патогенной микрофлоры, стабилизирует цвет, увеличивает срок годности натуральных и рубленых полуфабрикатов до 10-13 суток.

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

При производстве полуфабрикатов из растительных компонентов, а также рубленых полуфабрикатов со вторичным разогревом нужен сильный функциональный компонент. В этих случаях 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 — это функциональная добавка, которая эффективно регулирует реологические свойства готовых мясных и немясных продуктов, употребляемых в пищу в горячем виде. Идеальна для овощных полуфабрикатов, овощных и творожных начинок, изделий из теста по рецептурам как эконом, так и медиум класса. Функциональный препарат **Витагель МЦ/20** уплотняет растительный и мясной фарш, начинки, сохраняя свойства продукта при вторичном разогреве, улучшает «кусаемость» готовых изделий.

Каррагинаны Могунции — это природные гелеобразователи, получаемые при переработке красных морских водорослей. Данные каррагинаны тщательно отобраны специалистами компании. Каррагинан является альтернативой желатина растительного происхождения и также 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 создавать все новые продукты из мяса и птицы. Препараты компании «Могунция-Интеррус» придают изделиям любые желаемые вкусовые оттенки. Разработаны новые смеси специй без использования **Е-индексов** с выраженным ароматом мяса и специй для формирования вкусоароматических направлений мясных продуктов. Особую популярность приобрели: **Мадьярская без глутамата, Венская без глутамата, Домашняя Эко, Масло с травами фреш, Смесь специй для наггетсов, Котлетная, Котлеты рубленые Люкс, Карри.**

Ассортимент вкусоароматических добавок существенно расширен благодаря российским разработкам компании. Отдельно хотелось бы упомянуть такие как **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.

Специалисты Могунции разработали широкий спектр сухих и жидких маринадов с многогранностью вкусов и высокой функциональностью.

Сухие маринады используются как в сухом виде (при приготовлении колбасок для жарки, котлет), так и в разведённом (для шашлыка, стейков и т.д.).

Жидкие маринады на масляной основе серии **Арометте** пользуются 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 Арометте компания предлагает: **Чили-апельсин, Клюкву, Гиромикс, Медвежий лук, Средиземноморскую паприку.** Большой интерес представляет жидкий маринад **Вестерн Медовые ребрышки.** Маринад — слегка вязкий, тёмного красно-коричневого цвета с пряным медовым ароматом, немного 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 рекомендуем серию маринадов **Декора** с высоким содержанием овощей, в их числе **Греческую, Мексиканскую, Китайскую.** Данные продукты подходят для производства веганских и вегетарианских продуктов.

В последнее время в нашей стране развивается азиатское направление во вкусах. Если ранее это наблюдалась больше в сегменте *Street-Food*, то сейчас такое направление популяризируется и в сегменте вторых блюд, которые готовятся: на мангале, в духовке и т.д., В ассортименте компании, следуя данной тенденции, появились сухие маринады, такие как **Азия-имбирь терияки; Азия кисло-сладкий; Азия оригинально-пряный; Маринад Китайский; Арометте Джао Ян.**

Предлагаемые маринады можно использовать во время приготовления шашлыков, вторых блюд в пакете для запекания, добавив в них овощи, бобовые, свойственные восточной кухни.

Специалисты компании «Могунция-Интеррус» всегда следуют современным 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.

Просто обратитесь к нам!

Контакты:

141720, Московская область, г. Долгопрудный, мкр. Хлебниково, Цветочный проезд, д. 3.

Тел.: +7 (495) 234-08-18

E-mail: moguntia@moguntia.ru

www.moguntia.ru