

Комплексное решение любой задачи

Инновационные продукты «Могунции» на выставке «Агропродмаш-2024»

Мир пищевой промышленности постоянно развивается и изменяется: на смену одним технологиям приходят другие – новые и усовершенствованные. Изменяются способы выработки, сырьевые составляющие, рецептуры продуктов, появляется новое оборудование и современные материалы. Всё это помогает специалистам промышленности улучшать качество, разрабатывать новые виды продуктов.

Для ознакомления с новыми тенденциями, представленными на рынке пищевой промышленности, существуют отраслевые выставки. Одной из самых знаковых выставок для пищевой индустрии является «Агропродмаш» – международная специализированная выставка оборудования, технологий и материалов для животноводства, растениеводства и переработки продукции. В 2024 году она пройдет уже в 25-й раз.

На базе данной выставки представители отрасли могут обмениваться опытом и знаниями, узнать о последних технологических новинках и разработках, а также заключить новые выгодные контракты. Преимущество и уникальность выставки заключается в том, что экспозиция демонстрирует оборудование и технологии для всей цепочки: от производства сырья и ингредиентов до выпуска готового продукта, его упаковки, контроля качества, охлаждения, хранения и логистических решений.

Компания «Могунция-Интеррус», являющаяся одним из лидеров по продажам комплексных добавок и специй для пищевой промышленности, не могла пропустить такое важное событие и занялась активной подготовкой к выставке «Агропродмаш-2024». Продолжая традиции, заложенные более четверти века назад, в рамках участия в выставке компания «Могунция-Интеррус» планирует представить на строгий суд потребителей как хорошо зарекомендовавшие себя продукты австрийского производства, так и ряд новинок, разработанных и произведенных на отечественных про-

изводственных мощностях компании. Продукция компании охватит все сегменты мясопереработки: колбасные изделия, деликатесы и полуфабрикаты.

Текущий год в истории компании «Могунция-Интеррус» ознаменовался расширением ассортимента и увеличением объемов продуктов отечественного производства. Была дополнительно приобретена и смонтирована линия по производству и упаковке пищевых добавок, которая позволила расширить имеющийся ассортимент и дала возможность увеличить объемы производства. В настоящий момент ассорти-



мент продуктов, вырабатываемых в России, насчитывает более 40 видов пищевых добавок различного функционального назначения.

В нашем портфолио вы найдете множество пищевых добавок, оказывающих влияние на консистенцию колбасных изделий: стабилизаторы, эмульгаторы, продукты для приготовления мясных гранул и эмульсий, имитационного шпига, кроме того, рассольные препараты для мясного сырья и консерванты.

Отдельную строку в ассортиментной матрице компании занимают вкусоароматические препараты отечественной разработки. Благодаря хорошо отлаженным поставкам сырьевых составляющих, а также технологиям производства компании «Могунция» (которая занимается производством добавок более века) российским специалистам удалось в короткий срок ввести в эксплуатацию и поставить на поток выработку пищевых добавок данной категории.

На производстве внедрена и успешно работает система

менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000–2019 (ISO 22000:2018). Работоспособность системы подтверждена успешным прохождением инспекционных аудиторских проверок со стороны сертифицирующих органов и высокой оценкой партнеров при проведении аудиторских проверок компании «Могунция-Интеррус» как поставщика пищевой продукции.

Продукты отечественного производства всего за полтора года получили заслуженное признание практически на всех федеральных мясоперерабатывающих предприятиях. Среди наиболее популярных продуктов – стабилизатор на основе альгината Майсол систем, Стабилизатор 841, Стабилизатор 77, рассольные препараты Пекельфит 501, Пекельфит 448, R Цертерлинг и R Фришин. Вкусовая палитра представлена набирающими популярность продуктами: Молочная традиционная R, Городская, Премьера, Модерн Экстра, Пражская и другими пищевыми добавками для всех видов колбасных изделий и деликатесов.

Однако, развивая производство в России, компания не прекратила использование высококачественных пищевых добавок австрийского производства. Мясопереработчики давно знают и высоко оценивают такие добавки «Могунции» как: Кодру, Домашняя, Мадьярская, Украинская, Соусики Коктейльные. Эти продукты отмечены стабильностью и постоянством качества, ярким вкусом и неповторимым ароматом, сохраняющимся в течение всего длительного срока хранения продукции.

Также компания не обошла стороной динамично развивающийся сегмент готовых вторых блюд и продуктов в маринадах. Ассортиментная линейка «Могунции» включает в себя большое количество соусов и маринадов, которые по своим вкусовым характеристикам удовлетворят самого взыскательного потребителя. Маринады Модерн, Арометте Средиземноморская паприка. Арометте Джао Ян, сухой маринад Пушта не оставят равнодушными никого.





Именно компанию «Могунция-Интеррус» стоит выбрать поставщиком маринадов по следующим причинам:

- Компания является и прямым производителем, и поставщиком этих продуктов
- Маринады имеют превосходное качество, проверенное столетним опытом
- Наличие широкого выбора вкусов: начиная от острого маринада с перцем чили и заканчивая маринадами со сливочными, ягодными и пряно-фруктовыми вкусами
- Получение более нежного и сочного мяса благодаря широкой линейке освежителей, консервантов и рассольных препаратов
- Удобство и простота использования продуктов, отличная обработка
- Высокая производительность; маринады способствуют удержанию сока в мясе
- Стабильный цвет мясных продуктов за счет освежителей и стабилизаторов, натуральных красителей
- Ингредиенты компании предотвращают высыхание мяса и увеличивают выход готового продукта.

Помимо маринадов, компания гордится своим производством стартовых культур. Несмотря на то, что стартовые культуры присутствуют в ассортиментной матрице многих компаний, это зачастую лишь перепродажа продукта известных производителей. «Могунция» является одной из немногих компаний, которые производят стартовые культуры на собственном производстве – на заводе в Швейцарии



(г. Госсая). Ассортимент культур разнообразен, предназначен как для сырокопченых, сыровяленых колбас, так и для цельномышечных продуктов. В компании «Могунция» постоянно ведется работа над усовершенствованием технологий производства сырокопченых и сыровяленых продуктов. Постоянно ведутся разработки новых культур, и к существующим (хорошо зарекомендовавшим себя на рынке БессаСТАРТ, ПекельСТАРТ, ПрестоСТАРТ) добавилась ПротектСТАРТ (подавляет нежелательное действие энтеробактерий и листерии). Разработана стартовая культура с новыми штаммами, адаптированная к работе с разными видами сырья. Все штаммы контролируются институтом «Arotop foog&ivironment» во время производственного процесса по международным стандартам качества: ISO, BRC, HACCP и GMP.

В условиях экономических санкций компания «Могунция-Интеррус» на 100% сохранила возможность поставок в Россию стартовых культур собственного производства. На складе компании в Московской области всегда имеется достаточный запас стартовых культур для осуществления бесперебойных поставок партнерам. Немаловажен и тот факт, что компания, являясь производителем стартовых культур, может обеспечить любую удобную кратность упаковки продукта для своих партнеров. Использование стартовых культур компании «Могунция» – залог качества и безопасности вашего продукта.

Таким образом, имея огромный производственный потенциал и более чем вековую историю разработок и производства ингредиентов (в том числе, более четверти века – в России), компания представит потребителям на выставке «Агропродмаш-2024» более тридцати продуктов для производства разных групп колбасных изделий и полуфабрикатов. Чтобы наши партнеры имели возможность по достоинству оценить наши соусы и маринады, на стенде будут проводиться мастер-классы от специально приглашенного бренд-шефа по приготовлению авторских блюд и мясных продуктов.

Компания не просто занимается продажей пищевых ингредиентов, «Могунция» готова предоставить комплексное решение любой задачи, возникшей на предприятии. Технологи компании постоянно работают над разработкой новых продуктов и улучшением характеристик текущих продуктов в разных ценовых категориях. Просто обратитесь к нам!

Приглашаем на стенд «Могунции» на выставке «Агропродмаш-2024» с 7 по 11 октября – СТЕНД 12D50, Павильон 1 / Верхний уровень.

Старовойт Т.Ф., генеральный директор,
Дидан А.В., к.т.н., главный технолог,
 ООО «Могунция-Интеррус»
 Контакты:
 Тел. +7 (495) 234 08 18
moguntia@moguntia.ru
www.moguntia.ru