

Комплексный подход – гарантия результата

Инновационные ингредиенты «Могунции» для сырокопченых и сыровяленых колбас и продуктов



Сырокопченые колбасы являются одним из самых первых видов колбас: уже древние греки и римляне умели их изготавливать. Сегодня, в сравнении с другими мясными продуктами, эта группа колбас пользуется особым потребительским вниманием. Хотя производство сырокопченых колбас имеет многолетнюю традицию, в этой области всегда было и остается много тонкостей.

Говоря о сырокопченых и сыровяленых колбасах и продуктах важно отметить их преимущества перед другими видами мясных изделий. Этот вид продукции входит в группу деликатесов длительного хранения, а потребительский спрос обеспечивается

благодаря высокому качеству, органолептическим свойствам и соответствующей пищевой, биологической и энергетической ценности колбас.

Когда мы говорим о сырокопченых мясных продуктах и колбасах, сразу представляются европейские «Милано», «Санторини», «Хамон», салями средиземноморского вкуса. Но мало кому сейчас на ум приходят названия наших национальных колбас, которые помнятся со времен СССР. Например, это «Брауншвейгская» с/к колбаса, «Московская», «Свиная», «Суджук». Их рецептуры регламентируются ГОСТом, и эти колбасы являются высококачественным и имиджевым продуктом.

Предприятия, имеющие в своей ассортиментной линейке подобные продукты, находятся всегда в выигрышном положении среди конкурентов, так как процесс производства таких колбас строго регламентирован и подлежит усиленному контролю качественных и иных показателей.

«Могунция-Интеррус» на российском рынке пищевых добавок представлена с 1995 года, и в течение 27 лет по праву занимает лидирующие позиции. Компания одной из первых в России стала представлять комплексный подход к производству сырокопченых и сыровяленых колбас и продуктов.

Разработка рецептур сырокопченых колбас и изделий выделены в отдельное направление технологической службы, им уделяется особое внимание. Ассортимент компании очень широк, и охватывает все виды сырокопченых колбас, как с европейскими вкусами, так и с традиционными ГОСТовскими: это и функциональные пищевые добавки, и смеси специй, и комплексные пищевые добавки, и ароматизаторы. Особо нужно отметить наличие стартовых культур производства компании «Могунция».

Производство сырокопченых колбас и сыровяленых продуктов – довольно сложный процесс, залогом успеха которого служат процессы ферментации и созре-



Ассортимент
компании
очень широк,
и охватывает все
виды сырокопченых
колбас, как
с европейскими
вкусами, так
и с традиционными
ГОСТовскими: это
и функциональные
пищевые добавки,
и смеси специй,
и комплексные
пищевые добавки,
и ароматизаторы.
Особо нужно
отметить наличие
стартовых культур
производства
компании
«Могунция».

ченных, сыровяленых колбас, так и для цельномышечных продуктов.

Правильно подобранные культуры способствуют не только формированию приятного вкуса, структуры и аромата продукта, стабилизации окраски, но и подавлению жизнедеятельности гнилостных и санитарно-показательных бактерий, увеличению количества выхода готового продукта. Производители стартовых бактериальных культур, как правило, рекомендуют и свои смеси сахаров, которые обеспечивают быструю активацию и размножение полезных бактерий на ранних стадиях созревания. Наибольший выход молочной кислоты и самое выраженное снижение pH в продукте дают глюкоза и сахароза. Использование в составе смесей сахаров мальтозы, мальтодекстрина, галактозы и рафинозы имеет менее выраженный эффект.

При использовании бактериальных стартовых культур в технологии сырокопченых колбас появляется возможность регулировать pH мяса. Можно применять разнообразное сырье – парное, созревшее, выдержанное или замороженное. При использовании мяса с разными биохимическими параметрами в определенных условиях можно получить одинаковый продукт.

В компании постоянно ведется работа над усовершенствовани-

ем технологий производства сырокопченых и сыровяленых продуктов. Разрабатываются новые штаммы стартовых культур.

Наши стартовые культуры рекомендуем использовать совместно с комплексными препаратами исахарами. Отлично зарекомендовали себя на рынке стартовые культуры **БессаСТАРТ**, **ПекельСТАРТ**, **ПрестоСТАРТ**, **ПротектСТАРТ** (подавляет нежелательное действие энтеробактерий и листерии). Стартовые культуры позволяют контролировать процесс созревания классических сырокопченых и сыровяленых колбас с медленной ферментацией, так и с быстрой ферментацией.

Многоштаммовые культуры с молочнокислыми бактериями, образующими и поддерживающими цвет и аромат, обеспечивают:

- надежное контролируемое снижение уровня pH;
- подавление и снижение нежелательной микрофлоры;
- улучшение образования и удержания цвета;
- формирование структуры;
- быструю и равномерную сушку;
- хороший и отчетливый аромат ферментирования.

Все штаммы контролируются институтом **«Arotop foog&ivironment»** во время производственного процесса по ISO, BRC, HACCP и GMP.

вания. Получить безопасный продукт высокого качества позволяет использование стартовых культур. Компания является одной из немногих компаний, которые производят стартовые культуры на собственном заводе в Швеции (г. Госсаяу).

Стартовые культуры – важнейший фактор формирования качеств сырокопченых колбас. Использование разных типов стартовых культур напрямую определяет качество и технологию изготовления данных мясных продуктов. Ассортимент культур разнообразен – как для сырокоп-



Образование окраски является важным процессом при созревании сырокопченых колбас. Красный цвет мяса определяется, в основном, содержанием миоглобина в мышечной ткани.

Стартовые культуры способствуют образованию окраски фарша в течение 48 часов, сохранению окраски колбасы, обеспечивают быстрое снижение рН и установление конечного рН. Наряду с молочнокислыми и другими бактериями стартовых культур в образовании окраски определенную роль играет также и нитрит натрия.

Использование микроорганизмов стартовых культур позволяет производителю выпускать гарантированно безопасный продукт. В такой колбасе во время созревания не «заходятся» вредоносные бактерии.

Зачастую при производстве сырокопченых колбас возникает и такая ситуация, при которой необходимо добавить краситель. «Могунция» предлагает красители для сырокопченых, сыровяленых колбас и продуктов: **Рубиново-красный плюс** – натуральный краситель на основе гемоглобина и кармина. **23076 Актив Ред** – натуральный краситель на основе гемоглобина. **59993 Рубиналь Нео** – концентрированный натуральный краситель на основе кармина. **3052 Паприн** – экстракт паприки, прекрасно подхо-

дит для придания характерного цвета колбасам типа «Чоризо» и «Пепперони».

Есть варианты колбас, которые в процессе покрываются белой благородной плесенью, создающей уникальный вкус. Для этого «Могунция» предлагает различные виды таухмасс.

Оригинальные колбасы производятся из цельномышечного куска и фарша. Кроме красивого внешнего вида, продукт отличается интересным вкусом в двух вариантах. В первом варианте представлен продукт с включением белых грибов, во втором варианте – с запоминающимся вкусом итальянской ветчины. Сырокопченный продукт «Валенсия» – с красивым мраморным рисунком на срезе, подчеркнутым изысканным средиземноморским вкусом, созданным **Ро-Пекельфит Парманелло**, арт. 7941.

Мы представляем новинку – сырокопченую колбасу «Романо» с истинно итальянским вкусом в плесени. Также из серии итальянских продуктов технологи «Могунции» предлагают крупношротную ветчину «Парманелло» с арт. 7941 **Ро – Пекельфит Парманелло** с перечным направлением вкуса ветчины «пармы», с нотами кориандра и имбиря.

Для изготовления итальянских ветчин и колбас рекомендуется арт. 50566 **Ро – Пекельфит Прошутто** – пищевая добавка

сочетает мясную ноту со вкусом вяленого мяса, подчеркнутые нотами чеснока и дыма. Прекрасно подходит как для производства сырокопченых и сыровяленых изделий, так и для производства варено-копченых колбас. Для усиления средиземноморского вкуса рекомендуем добавить арт. **59216 Арома Медитеран**.

Имеется ряд комплексов для создания европейских сырокопченых колбас: **56260 Зоммерсалиями**, **0901 Салиями Кремона**, **51433 Салиями Эльзас**, **51434 Бессавит Пфефферлинг**, **52227 Бессавит Салиями по-гольштински**, **52413 Салиями**. Для традиционных ГОСТовских рецептур «Могунция» имеет добавки с разрешением применения их в продуктах, сделанных по ГОСТу: арт. **55632 Брауншвейгская ГОСТ**, **52554 Сервелат ГОСТ**, **52411 Особенная ГОСТ**, **52555 Свиная ГОСТ**, смесь сахаров арт. **7360 Кристаллют** и стабилизатор цвета арт. **7440 Фарбфест**.

Сегодня также при изготовлении сырокопченых колбас важны препараты специального назначения. Новый препарат **Типро Милк**, разработанный специалистами «Могунции» стабилизирует консистенцию сырокопченых колбас, ускоряет процесс сушки, что позволяет максимально эффективно использовать производственные мощности.

Наши специалисты всегда рады оказать технологическую поддержку и ответить на все возникшие вопросы. Совершенствовайтесь вместе с нами, обращайтесь к нам за технологиями и ингредиентами, и мы Вам обязательно поможем!

Старовойт Т. Ф.,

генеральный директор

Дидан А. В., к.т.н.,

главный технолог

Дубровская В. И., к.т.н.,

технолог

ООО «Могунция-Интеррус»

тел : +7 (495) 234-08-18

www.moguntia.ru

