ЮБИЛЕЙ «МОГУНЦИИ»: 30 ЛЕТ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ! НОВИНКИ НА ВЫСТАВКЕ «АГРОПРОДМАШ-2025»

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

В июле 2025 г. компания «Могунция-Интеррус» – лидер по продажам комплексных добавок и специй для пищевой промышленности – отметила 30-летний юбилей своей деятельности на российском рынке. К выставке «Агропродмаш-2025» специалисты компании подготовили ряд новинок для колбасных изделий, деликатесов, полуфабрикатов, готовой еды и др.

Мир пищевой промышленности постоянно развивается. На смену одним технологиям приходят другие, новые и усовершенствованные, изменяются способы выработки, сырьевые составляющие, рецептуры продуктов, появляются новые оборудование и материалы. Все это помогает специалистам промышленности улучшать качество и разрабатывать новые виды продуктов. Для ознакомления с тенденциями на рынке пищевой промышленности регулярно проводятся отраслевые мероприятия. Одной из самых знаковых выставок для пищевой индустрии является «Агропродмаш» – международная специализированная выставка оборудования, технологий и материалов для животноводства, растениеводства и переработки продукции. На этом мероприятии представители отрасли могут обменяться опытом и знаниями, узнать о последних технологических новинках и разработках, а также заключить новые выгодные контракты.

Преимущество и уникальность выставки в том, что экспозиция демонстрирует оборудование и технологии для всей производственной цепочки: от производства сырья и ингредиентов до выпуска готового продукта, его упаковки, контроля качества, охлаждения, хранения и транспортирования. В этом году выставка обещает быть особенно интересной, потому что впервые за всю свою историю сменит место проведения с Центрального выставочного комплекса «Экспоцентр» на Международный выставочный центр «Крокус Экспо», а также станет тридцатой!

Компания «Могунция-Интеррус», один из лидеров по продажам комплексных добавок и специй для пищевой промышленности, в июле 2025 г. также отметившая 30-летний юбилей своей деятельности на российском рынке, не могла пропустить такое важное событие и заранее занялась активной подготовкой к выставке «Агропродмаш-2025». Продолжая традиции, заложенные почти треть столетия назад, компания «Могунция-Интеррус» планирует представить на строгий суд потребителей в рамках участия в выставке как хорошо зарекомендовавшие себя продукты австрийского производства, так и ряд новинок, разработанных и произведенных на отечественных производственных мощностях. Продукция компании охватит все сегменты мясопереработки – колбасные изделия, деликатесы, полуфабрикаты, готовую еду, HoReCa, кондитерское, молочное, рыбное направления.

Расширение видов деятельности компании стало возможным благодаря вводу в эксплуатацию

ООО "МОГУНЦИЯ-ИНТЕРРУС"

Тел.:+7 (495) 234 08 18
moguntia@moguntia.ru
www.moguntia.ru
141720, МО, г.Долгопрудный, мкр.Хлебниково, Цветочный проезд, д.3

собственного центра разработок, лаборатории и дополнительных производственных мощностей.

Этот год в истории компании «Могунция-Интеррус» ознаменовался еще и большим расширением ассортимента, существенным увеличением объемов выпуска продуктов отечественного производства. На данный момент ассортимент продуктов, вырабатываемых в России, насчитывает более 60 видов пищевых добавок различного функционального назначения.

В нашем портфолио можно найти множество пищевых добавок, влияющих на консистенцию колбасных изделий: стабилизаторы, эмульгаторы, продукты для приготовления мясных гранул и эмульсий, имитационного шпика, а также рассольные препараты для различного процента инъекции мясного сырья, консерванты. Отдельную строку в ассортиментной матрице компании занимают вкусоароматические препараты отечественной разработки.

Продукты российского производства получили заслуженное признание практически на всех федеральных мясоперерабатывающих предприятиях. Среди наиболее популярных – стабилизатор на основе альгината Майсол систем, Стабилизатор 841, Стабилизатор 77, рассольные препараты Пекельфит 501, Пекельфит 448, R Цертерлинг и R Фришин, стабилизатор для сырокопченых колбас Типро Милк.

Вкусовая палитра представлена такими набирающими популярность продуктами, как Молочная традиционная R, Городская, Премьера, Модерн Экстра, Пражская, Оригинальная Комби, Сосиски Деликатесные, Пряная, Комби Сливочная, и другими пищевыми добавками для всех видов колбасных изделий и деликатесов.

Развивая производство в России, компания не прекратила и использование высококачественных пищевых добавок австрийского производства. Мясопереработчики давно знакомы с такими добавками «Могунции», как Кодру, Домашняя, Мадьярская, Украинская, Сосиски Коктейльные, и высоко ценят их за стабильность и постоянство качества, яркий вкус и неповторимый аромат, сохраняющиеся в течение всего длительного срока хранения продукции.

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

Помимо маринадов, компания гордится своим производством стартовых культур. Во всем мире их не так уж и много. Несмотря на то, что стартовые культуры присутствуют в ассортиментной матрице многих компаний, это часто перепродажа продукта известных производителей. «Могунция» является одной из немногих компаний, которые производят стартовые культуры на собственном заводе в Швейцарии (г. Госсау). Ассортимент культур широк и предназначен как для сырокопченых, сыровяленых колбас, так и для цельномышечных продуктов. В компании «Могунция» постоянно ведется работа над совершенствованием технологий сырокопченых и сыровяленых продуктов и созданием новых культур. К уже хорошо зарекомендовавшим себя на рынке БессаСТАРТ, ПекельСТАРТ, ПрестоСТАРТ добавились ПротектСТАРТ (подавляет нежелательное действие энтеробактерий и листерии) и стартовая культура с новыми штаммами, адаптированная к работе с разными видами сырья. Все штаммы контролируются институтом Arotop food&environment во время производственного процесса по международным стандартам качества ISO, BRC, HACCP и GMP.

Таким образом, имея огромный производственный потенциал и более чем вековую историю разработки и производства ингредиентов, компания представит потребителям на выставке более тридцати продуктов для разных групп колбасных изделий и полуфабрикатов. Чтобы у партнеров была возможность по достоинству оценить наши соусы и маринады, на стенде будут проводиться мастер-классы по приготовлению авторских блюд и мясных продуктов от специально приглашенных бренд-шефов.

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

Приглашаем на стенд «Могунции» на выставке «Агропродмаш-2025» с 29 сентября по 2 октября – стенд 18Е030, павильон 3, зал 18.