



«МОГУНЦИЯ-ИНТЕРРУС»: ПУТЬ К УСПЕХУ

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

На протяжении 25 лет компания «Могунция-Интеррус» являлась представителем *Moguntia Food Group* и занималась только импортом продукции из стран ЕС: Австрии, Германии, Польши. Но в середине 2022 г. многое изменилось — был построен офис, современнейший склад и производственный комплекс.

Текущий 2023 г. в истории компании «Могунция-Интеррус» ознаменовался важнейшим событием — произошел запуск собственного производства добавок для пищевой промышленности. Для этого было приобретено высококачественное технологическое оборудование. Технология ингредиентов повторяет технологию материнских заводов компании *Moguntia Food Group*, опыт которой в разработках пищевых добавок насчитывает уже более века. Таким образом, выстроенная система производства позволяет «Могунции-Интеррус» сохранить традиционно высокое качество и стабильность вырабатываемых компонентов, при этом стать ближе к российскому потребителю.

Производственный участок имеет прекрасно оснащенную лабораторию, в которой можно проводить испытания различных добавок, тестировать полученные продукты, осуществлять входной контроль качества сырья и контроль качества готовой продукции по многим показателям. На производстве внедрена система менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018).

Для оперативных испытаний разработанных продуктов, а также для внедрения технологических рецептур введен в эксплуатацию Отдел отработки технологий. Он представляет собой пилотный цех, который оснащен самым современным оборудованием ведущих европейских производителей: куттером на 60 л, вакуумным шприцом, массажером, инъектором, льдогенератором, мешалкой, термо- и климокамерами. Такой набор оборудования позволяет производить экспериментальные образцы всех видов колбасных и деликатесных изделий.

С вводом в действие собственного производства компания «Могунция-Интеррус», имеющая более чем 25-летний опыт создания добавок для российского рынка, сможет быстрее решать те актуальные проблемы, с которыми сталкивается в настоящее время мясная промышленность. Наиболее актуальные из них — увеличение стоимости и снижение качества мясного сырья.

Эти проблемы в свою очередь ставят перед мясной отраслью непростую задачу: выпуск высококачественной продукции со стабильными органолептическими и физико-химическими показателями по приемлемым ценам. Решение такой задачи возможно либо в результате минимизации потерь мясного сырья, либо благодаря использованию функционально-технологических добавок, модифицирующих свойства сырья и регулирующих качественные характеристики готовых продуктов.



Для достижения этих целей специалисты компании «Могунция-Интеррус» разработали и внедрили на предприятиях мясной промышленности новые функциональные пищевые добавки: альгинатные препараты **Типро Мит эко** и **Майсол систем** для изготовления имитационного шпига и уплотнения консистенции готового продукта, сбалансированные системы на основе животных белков **Типро Биф систем** и **Типро Порк**, линейку стабилизаторов с целью улучшения консистенции колбасных изделий **Стабилизатор 841**, **Стабилизатор 77**, **Стабилизатор 200**, рассольные препараты для производства деликатесной группы изделий: **Пекельфит 501** и **Пекельфит 448**.

Представленные пищевые добавки позволяют час-



тично заменить мясное сырье, сохранив (и даже улучшив) структуру готового продукта, при этом снизив его себестоимость. Отдельное место в линейке продукции компании занимает препарат для улучшения структуры сырокопченых колбас «**Типро Милк**». Данная пищевая добавка успешно прошла испытания на ведущих предприятиях федерального уровня по производству колбасных изделий и показала отличные результаты.

Использование этой пищевой добавки способствует улучшению структуры колбасных изделий, ускоряет процесс сушки при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас, позволяет избежать «закала» продукта и деформации батонов благодаря равномерному перемещению влаги от центральных слоев к периферийным. Таким образом, пищевая добавка «Типро Милк» существенно помогает сократить производственные затраты и увеличить производительность участка выработки сырокопченых колбас на предприятиях.

Одной из главных проблем в мясопереработке является возникновение синерезиса. Компания «Могунция-Интреррус» располагает в своем ассортименте препаратами для предотвращения этой проблемы. В частности отлично зарекомендовал себя препарат **Витагель Вак** — его успешно применяют на ведущих предприятиях России от Калининграда до Владивостока.

Отдельно хотелось бы отметить палитру вкусоароматических добавок компании. Многие мясопереработчики хорошо знакомы и уже оценили по достоинству яркие вкусовые добавки австрийского производства компании Могунция: **Кодру, Домашняя, Мадьрская, Украинская, Сосиски Коктейльные** — данные наименования широко известны в кругу специалистов и ценятся за постоянство качества, яркий вкус и неповторимый аромат, сохраняющийся в течение всего длительного срока хранения продукции.

В настоящее время ассортимент вкусоароматических добавок «Могунция-Интреррус» существенно расширен благодаря российским разработкам. Специалисты компании при создании их нового ассортимента ориентировались на потребности и особенности российского рынка колбасных изделий. Отдельно хотелось бы упомянуть такие наши изделия, как «Городская комби», отлично подходящая под экономический сегмент колбасных изделий вареной группы, «Пражская» и «Премьера» — пищевые

добавки для сырокопченых колбас, обладающие яркой вкусовой палитрой и подходящие для продукции с большим процентом замены мясного сырья, ароматы «Сялями» и «Бекон», которые позволяют придать продуктам особенный аромат и пикантность.

Компания не обошла стороной и динамично развивающийся сегмент готовых вторых блюд и продуктов в маринадах. Ассортиментная линейка компании включает в себя большое количество соусов и маринадов, которые удовлетворяют по своим вкусовым характеристикам самого взыскательного покупателя. **Маринады Модерн, Латинско-средиземноморская паприка, Южноазиатский Джоу Ян, Пушта** не оставят равнодушными потребителей.

Сегодня Могунция является одним из немногих в мире производителем стартовых культур. Их использование позволит сформировать мягкий и неповторимый вкус изготавливаемых сырокопченых колбас.

Ежегодно в октябре в Москве, в центральном выставочном центре проходит очень важное мероприятие для всех мясопереработчиков и предприятий, работающих в пищевой отрасли, — международная выставка «Агропродмаш». Продолжая традиции, положенные более четверти века назад, в рамках участия в выставке «Агропродмаш-2023» компания «Могунция-Интреррус» планирует представить ряд новинок, в том числе отечественного производства, предназначенных для выпуска колбасных изделий и деликатесов, полуфабрикатов из мяса и рыбы. Это особенно актуально в настоящее время для пищевой промышленности.

Наши технологи постоянно работают над разработкой новых продуктов и улучшением характеристик текущих продуктов в разных ценовых категориях. Компания готова предоставить потребителю не только пищевую добавку, а именно комплексное решение задачи или проблемы, возникшей на предприятии. Просто обратитесь к нам!

Ждём вас на нашем стенде на выставке «АГРОПРОДМАШ-2023», 9-13 октября в Москве, в ЦВК «Экспоцентр». Павильон 3, стенд № 3Е30