

Новинки для мясной отрасли



Ежегодно в октябре в Москве в Центральном выставочном центре проходит очень важное мероприятие для всех мясопереработчиков и предприятий, работающих в пищевой отрасли, – отраслевая выставка Агропродмаш. Компания «**Могунция-Интеррус**», являющаяся одним из лидеров по продажам комплексных добавок и специй для пищевой промышленности, не могла пропустить такое событие и занялась активной подготовкой к выставке «Агропродмаш-2023». Продолжая традиции, установившиеся более четверти века назад, в рамках участия в выставке «Агропродмаш-2023» компания «**Могунция-Интеррус**» планирует представить ряд новинок, в том числе отечественного производства, предназначенных для выпуска колбасных изделий и деликатесов, полуфабрикатов из мяса и рыбы, особенно актуальных сегодня для пищевой промышленности.

Текущий год в истории компании «**Могунция-Интеррус**» ознаменовался важнейшим событием – произошел запуск собственного производства добавок для пищевой промышленности. Для производственного участка было приобретено высококачественное технологическое оборудование. Технология производства повторяет технологию материнских заводов компании «Могунция Фуд Групп», опыт кото-

рой в разработках пищевых добавок насчитывает уже более века.

Выстроенная система производства позволит «**Могунция-Интеррус**» сохранить традиционно высокое качество и стабильность производимых компонентов, при этом стать ближе к российскому потребителю. Производственный участок имеет прекрасно оснащенную лабораторию позволяющую проводить испытания различных добавок, тестировать полученные продукты, осуществлять входной контроль качества сырья и контроль качества готовой продукции по многим показателям. На производстве внедрена также система менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000–2019 (ISO 22000:2018).

С вводом в действие собственного производства компания «**Могунция-Интеррус**», имеющая более чем 25-летний опыт разработок добавок для российского рынка, сможет быстрее решать те проблемы, с которыми сталкивается в настоящее время мясная промышленность. Самые 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 этой задачи возможно либо за счет минимизации потерь мясного сырья, либо за счет использования 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 для изготовления имитационного шпига и уплотнения консистенции готового продукта **Типро Мит эко** и **Майсол** систем. А также сбалансированные системы на основе животных белков **Типро Биф** систем и **Типро Порк** и линейку стабилизаторов для улучшения консистенции колбасных изделий **Стабилизатор 841**, **Стабилизатор 77**, **Стабилизатор 200**, рассольные препараты для производства деликатесной группы изделий – **Пекельфит 501** и **Пекельфит 448**. Эти пищевые добавки позволяют частично заменить мясное сырье, сохранив (и даже улучшив) структуру готового продукта, снизив при этом его себестоимость.

Отдельное место в линейке продукции компании занимает препарат для улучшения структуры сырокопченых колбас «**Типро Милк**». Пищевая добавка успешно прошла испытания на веду-

щих предприятиях федерального уровня по производству колбасных изделий и показала отличные результаты. Использование «**Типро Милк**» способствует улучшению структуры колбасных изделий, ускоряет процесс сушки при осуществлении технологического производства сырокопченых и сыровяленых колбас, позволяет избежать «закала» продукта и деформации батонов благодаря равномерному перемещению влаги от центральных слоев к периферийным. Пищевая добавка «**Типро Милк**» помогает существенно сократить производственные затраты и увеличить производительность участка выработки сырокопченых колбас на предприятиях.

Одной из главных проблем в мясопереработке является проблема синерезиса. Компания «**Могунция-Интеррус**» имеет в своем ассортименте препараты для предотвращения данной проблемы. Препарат Витгель Вак отлично зарекомендовал себя и применяется на ведущих предприятиях России – от Калининграда до Владивостока.

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

В настоящий момент ассортимент вкусоароматических добавок компании «**Могунция-Интеррус**» существенно расширен благодаря российским разработкам компании. Специалисты компании при разработке нового ассортимента

Текущий год в истории компании «Могунция-Интеррус» ознаменовался важнейшим событием – произошел запуск собственного производства добавок для пищевой промышленности. Для производственного участка было приобретено высококачественное технологическое оборудование. Технология производства повторяет технологию материнских заводов компании «Могунция Фуд Групп», опыт которой в разработках пищевых добавок насчитывает уже более века.

ориентировались на потребности и особенности российского рынка колбасных изделий. Отдельно хочется отметить пищевую добавку «**Городская комби**» (отлично подходит для сегмента колбасных изделий вареной группы). «**Пражская**» и «**Премьера**» – пищевые добавки для сырокопченых колбас, обладающие яркой вкусовой палитрой и подходящие для продукции с большим процентом замен мясного сырья; ароматы «**Салями**» и «**Бекон**» позволяют придать продуктам особенный аромат и пикантность.

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

Также компания «**Могунция**» является одним из немногих в мире производителем стартовых культур. Использование стартовых культур «**Могунции**» позволит сформировать мягкий и неповторимый вкус ваших сырокопченых колбас.

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

Старовойт Т.Ф.,
генеральный директор компании
«Могунция-Интеррус»

Дидан А.В.,
к.т.н., главный технолог