



Уважаемые коллеги!

Технологическая компания «ПРОГРЕСС», работающая на рынке мясопереработки с 1997 года, продолжает проект по информированию российских производителей об актуальных новостях рынка, который может быть полезен для развития Вашего бизнеса.

«Свинина стала прямым конкурентом мясу бройлера. Это касается как розницы, так и в переработке мяса, потому что в приготовлении вареных колбас, сосисок, сарделек идет взаимная замена свинины и мяса птицы. Самый серьезный конкурент для нашей отрасли (свиноводства) будет, безусловно, индейка. Сейчас идет интенсивное развитие индейки, и с точки зрения культуры потребления, и с точки зрения темпов развития, но, безусловно, она сегодня дороже. По мере того, как производство индейки будет нарастать, конкуренция будет нарастать, будет происходить снижение цен на индейку, она будет приближаться к свинине — это будет нашим основным конкурентом» (из сообщения гендиректора Национального Союза свиноводов).

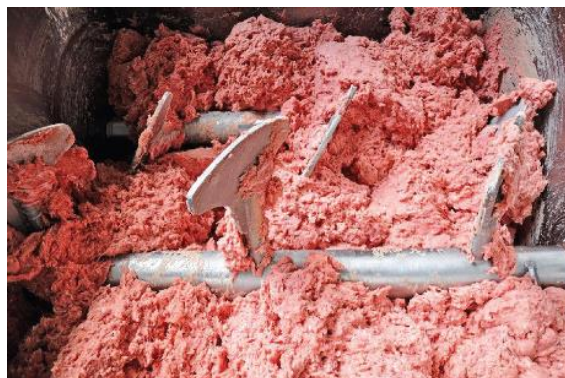
С ростом цен на мясо птицы столкнулись также производители колбасных изделий и полуфабрикатов, где продукты переработки птицы занимают зачастую большую долю рецептуры продуктов эконом-сегмента.

Нехватка мяса птицы на рынке, повышение цен, естественно, приводит и к росту себестоимости рецептур с продуктами первичной и вторичной переработки мяса птицы, таких как МПМО, куриная кожа.

Для сохранения себестоимости колбасных изделий эконом сегмента с использованием мяса птицы в рецептурах, Компания Прогресс имеет решения, актуальные сегодня на текущем рынке, как никогда:

Функциональная КПД для удешевления МПМО: арт.300501 "Фарш МДМ"

Увеличивает выход и снижает себестоимость фаршей механической обвалки, сохраняет консистенцию фарша и естественный цвет, снижает отсечение бульона в процессе термической обработки, что важно при производстве из фарша колбас и полуфабрикатов. Рецепт удешевленного фарша проста: 100кг фарша МДМ+1,5 кг смеси + 20л воды. Решение соответствует требованиям продукции Халяль.



Функциональная КПД для производства жировых эмульсий из куриной кожи: арт. 000130 "ЭмульТоп"



Удешевляет продукцию вследствие высокой функциональности: 1 часть смеси свяжет 40 частей куриной кожи и 50 частей воды в эмульсию

Функциональная КПД для колбасных изделий: арт. 378008 "Аврора Куттер Микс 1"

Снижает себестоимость готовой продукции из мяса птицы. Функциональность смеси заключается в способности связывать воду в пропорции **1:30**. Придаёт продукту плотность, кусаемость, нарезаемость.

НЕ СОДЕРЖИТ СОЕВЫЙ БЕЛОК.



Таким образом, с использованием вспомогательных ингредиентов и дополнительных технологических приемов есть возможность сохранить себестоимость продукции из мяса птицы и сделать ее по-прежнему доступной для потребителя.

Готовы оказать технологическую поддержку и помощь!