

# Компания «Прогресс»: Что нового?



Производители ингредиентов для мясоперерабатывающей промышленности находятся в постоянном поиске новых технологических решений повышения экономической эффективности производства. Особенно актуальны предложения функциональных смесей в виду нестабильности на сырьевом рынке и стабильном росте цен на мясное сырье.

Безусловно, главной новинкой прошлого года в ассортименте компании «Прогресс» является смесь арт. 000724 «Липро Гост», выпускаемая нашими финскими партнерами. Сочетая в себе отличную функциональность — высокую влаго- и жиросвязывающую способность, а также возможность использования смеси на колбасы высших сортов, в том числе ГОСТ, продукт быстро обратил на себя внимание производителей. Прошло меньше года, и преимущества этого высокоэффективного эмульгатора уже успели оценить, начать использовать на десятках мясокомбинатов по всей России.

Технологи компании «Прогресс» в сотрудничестве с финскими коллегами находят оптимальные решения главных производственных задач: обеспечения стабильного качества готовой продукции, оптимизации себестоимости. Результатом этой работы стало появление двух новых эмульгаторов с рабочими названиями «МолоГОСТ». Главная особенность смеси скрыта в названии. Смесь дополняет линейку «Липро ГОСТ», также не содержит каррагинанов, гидроколлоидов, соевого белка и других неразрешенных к использованию в ГОСТовских рецептурах компонентов, но обладает новыми свойствами за счет применения в составе натурального молочного белка.

Здесь следует сделать отступление.

В виду особенностей российского мясного рынка существует

огромное количество предложений по «молочному белку». В настоящее время никого не удивляет возможность «молочного белка» связывать влагу в соотношении 1:15. Но такая высокая функциональность, как правило, — заслуга входящих в состав гидроколлоидов и каррагинанов, что сильно сужает область применения продукта. Да и содержание белка в подобных смесях, как правило, невелико.

Возвращаясь к смеси «МолоГОСТ», следует отметить, что благодаря использованию комбинации животного и молочного белка удалось увеличить функциональность. Так, влагосвязывающая способность смеси — 1:12. Кроме того, смесь позволяет добиться и плотной структуры, и эластичности при использовании в рецептурах ветчин и варено-копченых колбас.

Также хотелось бы обратить внимание на смесь арт. 1991 «Липро Гель». Это эффективный эмульгатор на основе альгината натрия, животного и молочного белков. Соотношение компонентов при изготовлении эмульсий таково — смесь: жир: вода — 1:9:30. Причем в качестве жира может применяться растительное масло, что позволяет использовать эмульсию в продукции без свинины. Полученная плотная эмульсия может выступать в качестве «искусственного шпика», значительно снижая себестоимость шпигоемких продуктов. Снижается при этом и калорийность готового продукта, что совпада-

ет с современными тенденциями. Используя сердце или фарш механической обвалки, можно получать мясные эмульсии (мясные гранулы) для замены части мясного сырья в рецептурах колбас.

Популярность натуральных полуфабрикатов неизменно растет. Продажи этого вида продукции уже не имеют столь выраженной зависимости от времени года. Финский опыт особенно интересен в данной области: именно в этой стране натуральные полуфабрикаты, в том числе, с использованием рассолов и маринадов завоевали огромную популярность. Правильнее будет сказать, что Финляндия является одним из лидеров в области разработки и использования маринадов.

## «ПроГресс»

Компания-поставщик ингредиентов для мясопереработки, представляет на российском рынке известные финские бренды «SIX» и «LINEL».

Контакты:  
Санкт-Петербург  
Тел. (812) 932-10-21;  
Москва  
Тел. (495) 228-13-73;

E-mail:  
mail@progressspb.ru  
Интернет:  
<http://www.progressspb.ru>



**ЕЖЕГОДНЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СЕМИНАР КОМПАНИИ «ПРОГРЕСС» ПРОЙДЕТ В Г. ПЕТЕРГОФЕ 21–25 ИЮНЯ.**

Весной этого года финскими технологами была разработана новая функциональная смесь для инъектирования натуральных полуфабрикатов арт. 001854 «Лифос Х 35» на основе цитратов и альгината натрия. Она позволяет инъектировать полуфабрикаты из мяса и птицы до 150%. Главной особенностью применения рассола на основе «Лифос Х 35» является низкий процент потерь после шприцевания, даже при использовании последующей заморозки или термической обработки полуфабрикатов.

Ежегодный технологический семинар компании «Прогресс» пройдет в этом году в жемчужине Санкт-Петербурга — г. Петергофе 21–25 июня. На семинаре будет представлена продукция двух ведущих финских торговых марок — «SIX» и «LHHEL». Наши технологи совместно с финскими коллегами подготовили программу, которая позволит познакомиться с постоянным ассортиментом и новинками, продегустировать готовую продукцию. Участники семинара будут иметь возможность получить подробную информацию об ингредиентах, представляемых в России компанией «Прогресс», что называется, от первого лица — финских разработчиков.

До новых встреч! 🌿

**Денис ЦАРЕВ,**  
главный технолог компании  
«Прогресс»

**Арт. 360245 «Липро Штерн»** — эмульгатор на основе гидроколлоидов, гидратация до 1:50, норма закладки: до 0,5 г на кг фарша

**Арт. 250050 «Аромат Свинины»** — смесь с мясным ароматом для всех видов мясных изделий, норма закладки: 2–3 г на кг фарша

**Арт. 360072 «Венская»** — смесь специй для вареных колбасных изделий, норма закладки: 6–8 г на кг фарша

**Арт. 360060 «Лифос Комби 400»** — комплексная смесь на основе фосфатов и антиокислителей для всех видов колбасных изделий, норма закладки: 2–4 г на кг фарша

**Арт. 125016 «Натуральный краситель»** — краситель на натуральной основе для всех видов колбасных изделий, норма закладки: 50–100 г на 100 кг фарша 🌿

Сырье	кг
Говядина 2 сорт	25
Фарш птицы механической обвалки	40
Эмульсия из свиной шкурки	10
Свинина жирная	10
Изолят соевого белка гидратированный	12
Крахмал	3
Соль	2
Нитрит натрия	0, 01
Вода	25
Арт.360245 «Липро Штерн»	0,6
Арт. 360072 «Венская»	0,9
Арт. 250050 «Аромат Свинины»	0,4
Арт.360060 «Лифос Комби 400»	0,4
Арт. 125016 «Натуральный краситель»	0,1
<b>Итого</b>	<b>133,3</b>

# Сосиски



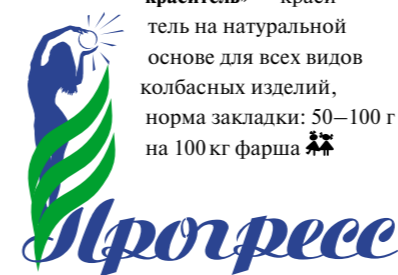
# Колбаса полукопченая

**Арт. 360096 «Польская»** — смесь специй для полукопченых колбас, норма закладки: 10 г/кг фарша

**Арт. 250050 «Аромат Свинины»** — смесь с мясным ароматом для всех видов мясных изделий, норма закладки: 2–3 г на кг фарша

**Арт. 360060 «Лифос Комби 400»** — комплексная смесь на основе фосфатов и антиокислителей для всех видов колбасных изделий, норма закладки: 2–4 г на кг фарша

**Арт. 125016 «Натуральный краситель»** — краситель на натуральной основе для всех видов колбасных изделий, норма закладки: 50–100 г на 100 кг фарша 🌿



Сырье	кг
Фарш птицы механической обвалки	30
Грудки куриные, ø 16 мм	25
Свинина п/ж, ø 5мм	10
Шпик	20
Эмульсия из свиной шкурки	10
Молоко сухое	2
Крахмал	3
Соль	1,9
Нитрит натрия	0,01
Вода	5
Натуральный краситель	0,1
Арт. 360096 «Польская»	1
Арт. 250050 «Аромат свинины»	0,2
Арт. 360060 «Лифос Комби 400»	0,2
<b>Итого</b>	<b>108.41</b>

