

Как защититься от повышения цен при помощи смесей от «Прогресс»?



Рост цен на мясное сырье значительно опережает рост цен на готовую продукцию. Это и понятно — покупательная способность населения продолжает снижаться. В таких условиях сохранение качества готовой продукции или снижение себестоимости становится неразрешимой проблемой. Усложняет дело и тот общеизвестный факт, что качество базового сырья для производства мясных изделий тоже не является постоянным. Однако снизить влияние цен и сырья на готовый продукт можно.

Рассмотрим ряд типичных проблем: оплавление шпига при термообработке, удорожание шпигосодержащих продуктов эконом-класса из-за экстремально высоких цен на шпиг, необходимость замены части мясного сырья и снижения себестоимости вареных колбасных изделий высшего сорта. Теперь обо всем по порядку.

Вареные колбасные изделия, изготавливаемые в соответствии с ГОСТ, как правило, составляют основную часть ассортимента любого производства. Чем выше доля колбас высшего сорта в ассортименте предприятия, тем более существенным оказывается влияние повышения цен на мясное сырье.

Снизить себестоимость вареных колбас высшего сорта, в том числе и выработанных по ГОСТ, помогут смеси арт. 002165 «МолоГост» и арт. 130014 ЕМС-10. Главное достоинство обеих смесей — отсутствие ингредиентов, запрещенных к использованию в «гостовских» колбасах. Смесь арт. 002165 «МолоГост» разработана на основе молочного и животного белка, рекомендуемая гидратация — до 1:10. Помимо снижения себестоимости смесь придает готовым изделиям выраженный аромат молока, что в свою очередь позволяет полностью исключить сухое молоко из рецептуры. Рекомендуемая дозировка смеси — до 2%.

Смесь арт. 130014 ЕМС-10 разработана на основе молочной

сыворожки и трансглутаминазы, рекомендуемая гидратация смеси 1:8. Как и «МолоГост», эта смесь придает готовым изделиям выраженный аромат молока, позволяя не использовать в рецептуре сухое молоко. Важным преимуществом смеси является то, что она препятствует явлению синерезиса (выделению влаги из продукта), который является серьезной проблемой при вакуумировании или упаковке в модифицированную газовую среду.

В значительной степени уменьшить оплавление бокового шпига после термообработки в полукопченых и варено-копченых колбасах позволит использование смеси арт. 000214 «Лимикс Экстра». Она разработана на основе гидроколлоидов и пищевых волокон. Дозировка при использовании для стабилизации шпига составляет 0,5 кг на 100 кг фарша.

Применение шпига в рецептурах изделий эконом-класса становится экономически неоправданным — ведь его цена порой в 1,5–2 раза больше стоимости фарша. Так что «искусственный шпиг» все более актуален. Использование 1 кг смеси арт. 001991 «Липрогель», разработанного на основе альгинатов натрия, дает возможность получить до 41 кг заменителя шпига. Он готовится в соотношении 1:10:30 (смесь: жир: вода). Высокая эффективность смеси позволяет существенно снизить

Визитная карточка

Компания «Прогресс»

Поставщик ингредиентов для мясопереработки, представляет на российский рынок известные финские бренды «SIX» и «LHNL».

Контакты:

— Санкт-Петербург —
(812) 932-10-21;
— Москва —
(495) 228-1373;

E-mail: mail@progressspb.ru.

Интернет: www.progressspb.ru

себестоимость шпигосодержащих продуктов. Кроме того смесь, «Липрогель» идеально подходит для изготовления «мясных гранул». При использовании в качестве мясной составляющей сердца или другого низкосортного сырья можно изготавливать гранулы в соотношении — 1:8:25 (смесь: мясное сырье: вода). Приготовленные с помощью смеси «Липрогель» мясные гранулы и заменитель шпига термостабильны — они выдерживают термическую обработку и заморозку без потери влаги, благодаря чему их можно рекомендовать для производства колбас и замороженных полуфабрикатов.

Специалисты компании «Прогресс» подготовят предложение и подберут рецептуры на интересующие вас виды продукции, исходя из специфики именно вашего производства. Уверен, что многообразие ассортимента компании не оставит равнодушными даже самых взыскательных клиентов.



Денис ЦАРЕВ,
главный технолог