

# Современные европейские смеси для полуфабрикатов

Успех любого производства заключается в стабильном спросе на его продукцию. На рынке мясопродуктов с его жесткими условиями и постоянным ростом цен на сырье таким успехом мало кто может похвастаться. Производители рубленых полуфабрикатов не являются в этом смысле исключением. Конечно популярность того или иного продукта на рынке во многом зависит от цены, но потребитель оценивает продукт в комплексе, и здесь ведущую роль играют его вкусовые качества.

## Визитная карточка

### Компания «ПРОГРЕСС»

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

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

В ассортименте компании «Прогресс» — поставщика ингредиентов для мясопереработки — более ста восьмидесяти позиций. Безусловно, наиболее продаваемой группой являются эмульгаторы. Также повышенным спросом пользуются смеси для производства ветчин и деликатесной продукции. В предыдущих номерах журнала мы подробно останавливались на этих группах. В то же время группа смесей для производства полуфабрикатов заслуживает большего внимания.

Начнем с *комплексных смесей для производства рубленых полуфабрикатов*. В данный момент «Прогресс» предлагает девять разновидностей таких смесей.

Смесь «**Сибирская**» (арт. 210055) обладает выраженным ароматом чеснока, идеально подходит для производства пельменей.

Смесь «**Оригинальная**» (арт. 210054) универсальна, рекомендуется для производства котлет, пельменей, других рубленых полуфабрикатов.

Смесь «**Традиционная**» (арт. 210070) обладает нотой черного перца и имбиря, рекомендуется для всех видов рубленых полуфабрикатов.

Для смеси «**Фрикадельки ароматные**» (арт. 210081) характерна выраженная нота перца чили, что придает остроту готовым изделиям. Рекомендуется для производства пельменей и фрикаделек.

Смесь «**Финские котлеты бургеры**» (арт. 210084) отличается выраженным ароматом перца, лука и свежей зелени. Идеально подходит для производства котлет.

Смесь «**Бренди**» (арт. 210085) — это, прежде всего, аромат бренди и чернослива. Рекомендуется для производства традиционных финских фрикаделек.

Смесь «**Домашняя**» (арт. 000901) характеризуется выраженным ароматом черного перца, лука и чеснока. Благодаря традиционному вкусу идеально подходит для всех видов полуфабрикатов.

Смесь «**Пикантная**» (арт. 000902) с выраженной нотой перца чили рекомендуется для производства пельменей.

Смесь «**Ароматная**» (арт. 000903) можно посоветовать для всех видов рубленых полуфабрикатов. Она допускает значительную долю замены мясного сырья и обладает выраженным мясным ароматом.

Также в ассортименте компании «Прогресс» — большая линейка *смесей с натуральными ароматизаторами*. Смеси отличаются по области применения и интенсивности мясного аромата.

Так, «**Ли Биф экстра**» (арт. 360438), «**Ли Порк экстра**» (арт. 360439) и «**Фин арома биф**» (арт. 510816), специально разработанные для производства рубленых полуфабрикатов, помимо специй

и натуральных ароматизаторов содержат в составе необходимое количество фосфата.

Смеси «**Биф Арома Сикс**» (арт. 250057) и «**Аромат говядины**» (арт. 250049) обладают схожим набором специй и натуральных ароматизаторов и отличаются только по интенсивности. Также лишь интенсивностью и нормой закладки отличаются смеси «**Порк Арома Сикс**» (арт. 250058) и «**Аромат свинины**» (арт. 250050). Все четыре смеси являются универсальными и могут использоваться для производства колбас и рубленых полуфабрикатов.

Смесь «**Куриный аромат**» (арт. 360804), как и можно предположить из названия, должна заинтересовать производителей продукции на основе мяса птицы, она рекомендуется для всех видов колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов. Смесь поможет улучшить вкусовые качества готовых полуфабрикатов при использовании в рецептуре фарша птицы механической обвалки и замене части мясного сырья.

Требования к функциональным смесям для замороженных полуфабрикатов особенно жесткие, так как продукт подвергается и заморозке, и термообработке при высокой температуре. В связи с этим производителям замороженных полуфабрикатов стоит обратить внимание на функциональные смеси «**Комплит гель**» (арт. 002964) и «**Ли-прогель**» (арт. 001991). Смесь «**Комплит гель**» предназначена для увеличения выхода замороженных полуфабрикатов, в том числе, мясного фарша. Гидратация смеси до 1:20. Реко-

мендуемая норма закладки смеси — 1% от массы фарша. Смесь «**Ли-прогель**» предназначена для приготовления «мясных гранул», например, с использованием сердца можно готовить гранулы в соотношении 1: 8:25 (смесь: сердце: вода). Применение обеих функциональных смесей позволит снизить себестоимость готовой продукции и увеличить рентабельность вашего производства.

Рынок мясных полуфабрикатов во всем мире развивается опережающими темпами, относительно рынка других мясопродуктов. Приходя с работы, люди не хотят тратить время на длительное приготовление пищи. В настоящее время Россия еще отстает в этом сегменте от Европы, но ситуация быстро меняется. Применение современных европейских смесей, предлагаемых компанией «Прогресс» позволит Вам надежно удерживать лидирующие позиции на рынке мясных полуфабрикатов. ✎

Денис ЦАРЕВ,  
главный технолог  
компании «Прогресс»