

«Прогрессивные» новости летнего сезона

Рынок ингредиентов для мясоперерабатывающей промышленности вынужден оперативно предлагать актуальные технологические решения для повышения экономической эффективности производства и расширения ассортимента. Особенно актуальны предложения функциональных смесей, так как несмотря на значительное повышение цен на мясное сырье производители должны зачастую сдерживать рост цен на готовую продукцию. О предложениях петербургской компании «Прогресс» рассказывает ее главный технолог Денис ЦАРЕВ.



В статьях, опубликованных в предыдущих номерах журнала «Партнер», достаточно много было сказано о смеси **арт. 000724 «Липро Гост»**, которая сочетает отличную функциональность и широкую область применения (от продуктов эконом-класса до изделий высшего сорта и ГОСТ). Эта смесь по-прежнему заслуживает особого внимания, как и не менее популярная бес-

фосфатная версия **Липро Гост, арт. 001482**. Оба варианта исполнения смеси «Липро Гост» благодаря высокой функциональности позволяют находить новые технологические решения. Так, например, использование «Липро Гост» в сочетании со смесью «Сикс ЕМС-10» позволяет добиться наилучшего результата при производстве вареных колбас благодаря взаимному усилению функцио-

нальных свойств. Результатом совместного использования этих двух продуктов является получение хорошей структуры и отличного вкуса готового продукта.

Арт. 130014 «Сикс ЕМС-10» — функциональная смесь на основе молочной сыворотки и транслютаминазы не содержит ингредиентов, запрещенных к использованию в колбасах, изготовленных по ГОСТ, благодаря чему область

ее применения практически не ограничена. Гидратация смеси — до 1:8, оптимальная норма закладки смеси — 2% от массы фарша. Помимо описанных преимуществ использование смеси позволяет эффективно снижать количество влаги, образующейся в упаковке при вакуумировании колбасных изделий.

Смесь «Лихел Гидро» **Арт. 002165** дополняет линейку функциональных смесей, к которым относятся разновидности «Липро ГОСТ», она также не содержит каррагенана, гидроколлоидов, соевого белка и других неразрешенных к использованию в ГОСТовских рецептурах компонентов, но обладает новыми свойствами за счет применения в составе натурального молочного белка. Следует отметить, что благодаря использованию комбинации животного и молочного белка удалось увеличить функциональность — влагосвязывающая способность смеси 1:12. Кроме того смесь позволяет добиться и плотной структуры и эластичности при использовании в рецептурах ветчин и варенокопченых колбас.

Смесь «Комплит Гель», **арт. 003505**, пожалуй, главная новинка в группе функциональных смесей этого года. Она разработана на основе животного, молочного белков и фермента транслютаминазы. Обладает высокими влагосвязывающими и эмульгирующими свойствами (гидратация смеси — до 1:20). Применение смеси позволяет добиться уплотнения консистенции и при этом снизить себестоимость продукта, заменив до 15% мясного сырья.

Помимо функциональных смесей технологи компании работают над расширением линейки вкусовых композиций. Так, например, в мае были введены

в ассортимент две комплексные смеси специй для производства вареных колбасных изделий. Смесь «Молочная», арт. 003783, обладает выраженным ароматом молока и сливок и предназначена для производства вареных колбас высших сортов типа: «Молочная», «Сливочная». Смесь «Молочная 1» **арт. 003668**, специально разработана для производства вареных колбасных изделий с низким содержанием мясного сырья, а также для продуктов на основе птицы. Обладая хорошо подобранной комбинации пряностей и натуральных ароматизаторов, смесь позволяет получить продукт с хорошими вкусовыми качествами даже при использовании большой доли замены мясного сырья, в том числе и эмульсий, и фарша птицы механической обвалки.

Смесь «Ли Биф Экстра», **арт. 003660**, пополняет линейку натуральных ароматизаторов компании «Прогресс». В состав входит мясной аромат и аромат сливок. Область применения смеси достаточно широка, ведь вкусоароматика такого направления актуальна не только в продуктах эконом-класса, но и когда необходимо подчеркнуть благородный вкус изделий премиум-сегмента. Кроме того «Ли Биф Экстра» рекомендуется практически во всех видах мясных продуктов: от рубленых полуфабрикатов до колбасных изделий и ветчин.

Популярность натуральных полуфабрикатов неизменно растет. Продажи этого вида продукции уже не имеют столь выраженной зависимости от времени

Визитная карточка

Компания «Прогресс»

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

Контакты:

— Санкт-Петербург — (812) 932-10-21;

— Москва — (495) 228-13-73;

E-mail: mail@progressspb.ru

Интернет:

<http://www.progressspb.ru>

года, но именно сейчас полезно напомнить об опыте «Прогресса» и его партнеров в данной области. Именно в Финляндии — стране где разрабатываются смеси торговых марок «Сикс» и «Лихел» — натуральные полуфабрикаты, в том числе, с использованием маринадов завоевали огромную популярность. Правильнее будет сказать, что Финляндия является одним из лидеров в области разработки и использования маринадов. Ассортимент компании «Прогресс», насчитывающий два десятка смесей для приготовления маринадов — является ярким тому подтверждением.

Технологи компании всегда рады оказать помощь в создании нового продукта. 🍷

