

Оригинальные технологические решения от финских партнеров компании «Прогресс»

Словосочетание «натуральный продукт» становится все более и более значимым для покупателей. Немало россиян принципиально выбирают натуральные полуфабрикаты вместо колбас, деликатесов и рубленых полуфабрикатов. Само понятие «натуральный полуфабрикат» подразумевает большую полезность по сравнению с другими продуктами глубокой переработки. Однако многие натуральные полуфабрикаты имеют недостатки, из-за которых эти продукты не столь популярны, как могли бы быть.



Так, например, натуральные продукты на основе филе птицы, свинины, говядины и других видов мяса вследствие малого содержания жира недостаточно сочные, а это в свою очередь снижает общую органолептическую оценку.

Казалось бы, благодаря большому ассортименту рассолов для шприцевания натуральных полуфабрикатов эта проблема легко решается. Но использование обычных рассолов увеличивает лишь содержание влаги в продукте. В отдельных случаях это приводит к тому, что независимо от способа термообработки потребитель получает вареный продукт даже при жарке или запекании, так как избыточная влага не успевает удалиться во время процесса термообработки. Кроме того наличие большого количества влаги в полуфабрикатах вызывает у покупателей по меньшей мере недоумение, и как следствие выбор другого производителя.

Но решение есть. Определяется оно тем, что мясной белок способен удерживать приблизительно равное количество влаги и жира, и для получения нежного продукта необходимо дополнительное внесение обоих компонентов. Технология приготовления рассола для шприцевания полуфабрикатов на основе поставляемой фирмой «Прогресс» смеси «Пикник» позволяет готовить рассол эмульсионного типа. Готовый рассол содержит около тридцати процентов растительного масла и обладает консистенцией сливок. Рекомендуемый процент шприцевания — до 25%.
Технология

приготовления рассола для шприцевания достаточно проста и не требует наличия специального оборудования. Таким образом, полученный новый натуральный продукт в готовом виде получается более сочным; обладает вкусом и ароматом сливочного масла; имеет хороший внешний вид.

Благодаря применению данной технологии производитель может одновременно решить сразу несколько задач. А именно:

- получить новый продукт;
- снизить себестоимость;
- при одинаковом проценте шприцевания по сравнению с обычной технологией готовый продукт выглядит более натуральным;
- меньше потери при термообработке.

Как и обычные натуральные полуфабрикаты данный продукт рекомендуется использовать совместно с маринадами или обсыпками из натуральных специй.

При изготовлении многих традиционных продуктов производители часто сталкиваются с проблемой расширения ассортимента за счет разработки новых эксклюзивных продуктов. И в этом направлении компания «Про-

Визитная карточка

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

Контакты:

— Санкт-Петербург —

(812) 932-10-21;

— Москва —

(495) 228-13-73;

E-mail: mail@progressspb.ru

Интернет: www.progressspb.ru

гресс» готова предложить ряд интересных решений.

Например, линейку таких продуктов как колбаски гриль, набравших популярность в последнее время, можно дополнить новым продуктом на основе вкусовой смеси «Колбаски гриль — Томат с Моцареллой». Благодаря оригинальному составу с включением сушеных томатов, а также натуральному аромату сыра моцарелла можно быть уверенным в уникальности продукта. Что гарантированно вызовет неподдельный интерес покупателей и дополнительное внимание к производителю.

В сегменте варено-копченых колбас достаточно сложно получить продукт с оригинальными вкусовыми качествами.

Но можно. С этой задачей прекрасно справляется линейка «финских сервелатов». В ассортименте компании «Прогресс» — поставщика финских ингредиентов — есть не только такие смеси, как, скажем, «Сервелат брусничный», «Сервелат медовый», «Сервелат ореховый», но и зарегистрированные технические условия с одноименными названиями. 🌿

СПЕЦИАЛИСТЫ
КОМПАНИИ
«ПРОГРЕСС»
ПРИГЛАШАЮТ
НА СТЕНД ФИР-
МЫ НА ВЫСТАВКЕ
«АГРОПРОДМАШ-
2012», КОТОРАЯ
ПРОЙДЕТ В МО-
СКВЕ С 8 ПО 12
ОКТАБРЯ. НОМЕР
СТЕНДА — 1D20.