

КОЛБАСА БЕЗ Е-КОДОВ? ЭТО РЕАЛЬНО!



Многие потребители колбасных изделий считают себя экспертами в области пищевых добавок, придирчиво изучая этикетки. Однако далеко не все знают, что даже в продукции, изготовленной в строгом соответствии с действующим ГОСТ, присутствуют пищевые добавки с индексом Е: нитрит натрия, фосфаты, глютамат натрия и т. д. Можно ли сделать качественную колбасу без пищевых добавок с индексом Е, чтобы потрафить ожиданиям покупателей? Этот вопрос технологи компании «Прогресс» стали серьезно изучать с 2005 года.

Уже в 2006 году был проведен целый ряд испытаний, но добиться желаемого результата оказалось не так-то просто. На это понадобилось еще несколько лет. Сегодня с уверенностью можем сказать: колбаса без Е кодов — это реально!

Технологами компании с участием финских специалистов разработана технология с использованием комплекса «НАТУР МИКС» на основе натуральных ингредиентов. Он позволяет добиться привычной окраски колбасных изделий и сопоставимого с традиционной технологией выхода готовой продукции. В новой технологии используется другой принцип цветообразования — без биохимической реакции с нитритом натрия. Добиться необходимой окраски позволяет использование определенного сочетания натуральных красителей.

Основные функциональные компоненты комплекса «НАТУР МИКС» получены из натурального молочного сырья и продуктов его переработки. Это позволяет без применения фосфатов и их аналогов

достичь структуры колбасных изделий, отвечающей современным требованиям. Отказ от использования усилителей вкуса и искусственных ароматизаторов позволяет почувствовать настоящий вкус натурального продукта.

Выверенная дозировка комплекса «НАТУР МИКС» составляет 27 г на 1 кг фарша. Использование комплекса «НАТУР МИКС» позволяет выпускать колбасные изделия без изменений технологического процесса на этапе составления фарша и термической обработки. Комплекс производится на современном европейском предприятии, сертифицированном по системе ВРС (удовлетворяет требованиям ISO и HACCP).

Но новая технология — это не просто отказ от добавления фосфата и нитрита натрия. Все начинается с контроля. Например, если в исходном сырье присутствуют фосфаты, то они обязательно будут и в готовом продукте. Мясное сырье не должно содержать внешней влаги, фосфатов, нитрита натрия. Мясное

E-120
E-301
E-124
E-252
E-331
E-250
E-450



Компания «Прогресс»
Поставщик ингредиентов для мясопереработки, представляет на российском рынке известные финские бренды «SIX» и «LHHEL».
Контакты:
— Санкт-Петербург —
(812) 932-10-21;
— Москва —
(495) 228-13-73;
E-mail: mail@progressspb.ru
Интернет: www.progressspb.ru

сырье должно соответствовать

требованиям по жирности.

При соблюдении требований к сырью и использованию комплекса «НАТУР МИКС» стабильное качество готового продукта гарантируется.

Культура производства продуктов с повышенными требованиями к уровню безопасности сырья давно развита во всем мире. Эта линейка продуктов помимо всего отличается существенной разницей в цене по сравнению с традиционными продуктами. Покупатели не только готовы к новым продуктам, но и готовы покупать их существенно дороже. При этом по предварительному расчету себестоимость продукта, произведенного с «НАТУР МИКСОМ» без применения добавок с индексом Е, отличается от стоимости продукта, выработанного по традиционной технологии, не более чем на 10%. 