

Актуальный ответ на требования мясного рынка

Дефицит мясного сырья приводит к нестабильности качества и постоянному росту цен. Использование заменителей мясного сырья и эффективных функциональных смесей для многих производителей — вопрос выживания. С другой стороны, в условиях серьезной конкуренции и качество никак не может отойти на второй план. Возникает потребность в эффективных функциональных и вкусоароматических смесях. В ассортименте компании «Прогресс» можно подобрать немало смесей, соответствующих этим требованиям.

Тема актуальных ингредиентов была затронута в предыдущем номере, где была дана подробная информация о функциональных смесях, позволяющих снизить себестоимость продукции. Однако при снижении доли мясных ингредиентов и их качества в рецептуре колбас возникает необходимость в тщательном подборе вкусовых смесей. Условно вкусовые смеси для продукции с заменой мясного сырья можно разделить на две группы.

Для колбас средней ценовой категории актуален своего рода баланс между ценой и качеством. Для продуктов эконом-класса главное достоинство — низкая цена.

В первом случае задача не много проще, так как в рецептуре значительная доля мясных ингредиентов, но и требования к вкусовым качествам тоже высоки. Для данного сегмента

следует выделить следующие смеси.

110019 «Доктор Кок» обладает выраженной нотой кардамона и рекомендуется для вареных колбас типа «Докторская». Норма закладки — 6 г/кг.

100032 «Нежная» с нотой мускатного ореха и аромата мяса. Рекомендуется для вареных колбас типа «Докторская», «Останкинская», «Любительская», «Телячья». Норма закладки — 8 г/кг.

360029 «Сосиски комби» с нотой белого перца, мускатного ореха и аромата мяса. Рекомендуется для всех видов сосисок. Норма закладки — 10 г/кг.

125119 «Коктейль» рекомендуется для всех видов сосисок, в том числе с большим содержанием мяса птицы. Норма закладки — 6 г/кг.

110068 «Имбирная» рекомендуется для всех видов сосисок и сарделек, в том числе с большим

содержанием мяса птицы. Норма закладки — 10 г/кг.

1250025 «Сардельки комби» особо рекомендуется для сарделек, в том числе с большим содержанием мяса птицы. Норма закладки — 10 г/кг.

360319 «Докторская комби» обладает выраженной нотой мускатного ореха и рекомендуется для вареных колбас типа «Докторская». Содержит эмульгаторы, что позволяет дополнительно увеличить выход на 10%. Норма закладки — 14 г/кг.

003660 «Ли биф экстра» — смесь ароматизаторов с выраженным молочно-сливочным вкусом и ароматом мяса. Рекомендуется для всех видов вареных колбасных изделий. Норма закладки — до 5 г/кг.

В случае с изделиями эконом-класса основная задача — максимально скрыть привкус заменителей мясного сырья. Для этой категории продуктов рекомендуются следующие смеси.

110146 «МДМ универсал» — рекомендуется для вареных и полукопченых колбас на основе фарша птицы механической обвалки. Содержит краситель. Норма закладки — 7 г/кг.

003892 «Любительская» — рекомендуется для всех видов вареных колбасных изделий. Обладает ярко-выраженным ароматом мяса. Норма закладки — 10 г/кг.

000132 «Докторская» — рекомендуется для вареных колбас. Дозировка смеси может варьироваться в зависимости от рецептуры от 8 до 12 г/кг.

005895 «МДМ универсал» — для продуктов с большой долей эмульсий и фарша птицы механической обвалки. Норма закладки — 10 г/кг.

110033 «Любительская смесь» — рекомендуется для сосисок

и сарделек эконом-класса.

Норма закладки — 7,5 г/кг.

125009 «Фреш арома Сикс» — комплекс ароматизаторов для работы с проблемным сырьем. Норма закладки — 3 г/кг.

При изготовлении колбасных изделий эконом-класса не стоит забывать, что сроки годности такой продукции гораздо ниже. И здесь стоит обратить внимание на консерванты.

360520 «ФФ Ли фини» — на основе антиокислителей и регуляторов кислотности. Норма закладки — 5 г/кг.

003398 «Фреш арома микс» — на основе антиокислителей и консервантов. Норма закладки — 4–5 г/кг.

Жидкий консервант «Аромат лука» на основе растительных экстрактов будет интересен производителям, не желающим отображать консерванты на этикетке.



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@progresspb.ru

Интернет: www.progresspb.ru