

# 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