

Новейшие технологии в производстве полуфабрикатов

Л.И. Дроздовская, шеф-технолог компании «Консул»

Российский рынок полуфабрикатов претерпел значительные изменения за последние два года и на сегодняшний день представлен широчайшим ассортиментом продуктов. Объем производства полуфабрикатов неизменно растет, начиная с 1999 года. Очевидно, что для производителей интересны добавки, которые позволяют улучшить качественные и экономические показатели продукции.

ОТ ИНГРЕДИЕНТОВ К ДОКУМЕНТАМ...

Компания «Консул», представляющая фирмы «Гевюрц Мюле Нессе» и «Фрутаром», успешно развивает направление пищевых добавок для полуфабрикатов. Предприятиям предоставляется ТД «Полуфабрикаты мясные охлажденные и замороженные», включающая более 50 наименований продуктов различной ценовой категории. В ассортименте натуральные полуфабрикаты: шашлык из говядины, свинины, баранины, птицы, шейка для запекания, тушки кроликов «Гриль» и др., – а также разнообразные рубленые полуфабрикаты: котлеты, купаты, фаршированные окорочка, пельмени.

Для производства этих полуфабрикатов компанией предлагаются высокофункциональные добавки, специи, ароматизаторы, позволяющие получить рентабельный, а главное – вкусный продукт.

ПОСОЛ – ДЕЛО ТОНКОЕ...

Технология производства натуральных полуфабрикатов предусматривает шприцевание и последующую обработку мяса в массажере. Комплексные препараты на основе фосфатов «Хам-Стар В», «Хам-Стар Стандарт 35» позволяют увеличить выход готового продукта на 10 – 20 %. Применение «Хам-Стар F 20» (новинка!), содержащего каррагинан «F» холодного загущения, увеличивает выход до 125 % и позволяет исключить массирование. В результате готовый продукт (после тепловой обработки) получается сочным и нежестким. Для сборных рассолов предлагается каррагинан «F» в чистом виде, жидкие фосфаты «Фос-целль» и «Z-236».

ДОБРОСОВЕСТНАЯ ЗАМЕНА...

В производстве рубленых полуфабрикатов большой интерес представляют заменители мяса растительного

и животного происхождения, а также их комбинации, доля которых в рецептурах может составлять 30 % и более. Главные требования к заменителям мяса: высокая эмульгирующая способность, хорошая набухаемость в холодной воде и устойчивость при замораживании и размораживании.

Высокофункциональный белок животного происхождения «Мит-Гель 8» легко гидратируется в холодной воде в соотношении от 1:8 до 1:12 и образует хорошо нарезаемый гель. При взаимодействии с мясным фаршем он выполняет «склеивающие» функции, благодаря чему фарш получается вязким, а готовый продукт – плотным и сочным.

Молочный белок «Анисомин ВЕ» на основе альбумина сыворотки широко применяется для предварительного посола мяса. Такая обработка мяса значительно снижает его себестоимость, улучшает органолептические показатели и повышает его эмульгирующую способность.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ...

Сегодня все большую популярность приобретают мясные изделия так называемого здорового питания, такие как, например, обогащенные витаминами, микроэлементами, балластными веществами (растительная клетчатка, инулин и др.). Компания «Консул» предлагает целый ряд таких «обогащителей» – различные виды клетчатки, разработанные специально для полуфабрикатов. Особенно большой интерес у потребителей вызывает «Морковное волокно» – натуральный продукт, на 84,4 % состоящий из балластных веществ, из которых только 0,4 % приходится на сахар и жир. Содержание протеина – 2,4 %, содержание минеральных веществ – 4,4 %, преимущественно кальция. Водосвязывающая способность «морковного волокна» – 1:10.

На основе инулина – пробиотического вещества, получаемого из корня цикория, предлагается добавка «Глюкозин Low Fat». Оба продукта не имеют выраженного вкуса и запаха, что является важным показателем для производства мясных изделий.

СПЕЦИИ И АРОМАТИЗАТОРЫ...

Несомненно, важной составляющей рубленых полуфабрикатов являются специи. Традиционного черного перца и чеснока уже недостаточно для всыкательного потребителя, и акцент смещается в сторону кориандра, базилика, майорана, укропа, паприки и смесей на их основе, таких как «Смесь для котлет и шницелей», «Смесь пряностей для фрикаделек», «Смесь для пельменей с травами» и др., присутствующих в арсенале «Консула». Завершенность вкусу придадут ароматизаторы: «Аромат свинины», «Аромат жаркого», «Аромат жареной птицы», «Аромат грибов», «Пельмени арома» и др.

Разработка и внедрение новых смесей специй, комплексных, белковых препаратов для полуфабрикатов продолжают постоянно, а рынок таких добавок растет пропорционально росту рынка полуфабрикатов. Каждый производитель при желании находит оптимальное решение именно для себя, обеспечивая расширение ассортимента и высокую конкурентоспособность своих продуктов. 🔴

ЗАО «КОНСУЛ» работает по новому адресу
111141, г. Москва, Электродная,
д.9, стр.1, оф. 321
тел.: (495) 901 9940,
306 3522, 309 1051/1296
e-mail: info@nesse.ru
www.nesse.ru