

The background image is a detailed collage of various food items, primarily meats and spices. At the top, there are several slices of cured meat, possibly salami or pepperoni, garnished with fresh green herbs and small black peppercorns. Below this, a wooden surface is covered with an assortment of spices and ingredients. There are bowls containing dried red chili peppers, ground green herbs, bright yellow turmeric powder, and vibrant red paprika. Scattered around are whole star anise, nutmeg, and other aromatic spices. The overall composition is rich and colorful, emphasizing the variety of ingredients available in the cluster.

КЛАСТЕР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ANKER

Специи и ингредиенты для
пищевых производств



Адрес: 111123 Москва
Ул. Плеханова, 4а

www.anker-group.ru
Тел/факс: **+7 (495) 223 02 01**
Email: **info@anker-group.com**



КЛАСТЕР ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Москва, 2014



ПАРТНЕР-М

Делаем из хорошего лучшее!



Соевые и пшеничные текстуры, концентраты, панировки, “Манка”, животные белки, плазма крови (с улучшенными характеристиками), клетчатка, многофункциональные белковые смеси, молочные белки, красители, вкусоароматические добавки, имитационный шпик, крахмалы, фосфаты.

ПРОИЗВОДСТВО

249096, Россия,
Калужская обл,
г. Малоярославец,
ул. Калинина, 11
тел.: +7 901 995 6776
факс: +7 48431 31 382

ОФИС

109316, г. Москва, Россия
ул. Талалихина, 26
ГНУ ВНИИМП
им. В.М. Горбатова
тел.: +7 499 270 0165 (многоканальный)
тел.: +7 495 676 6261

www.partnermk.ru parnertd@list.ru skype: td-partner

Введение	5
-----------------------	----------

1. Список компаний, представленных

в «Кластере ингредиентов для мясной промышленности:

ЗАО «Союзснаб»	6
ЗАО «Партнер-М»	20
ООО «Анкер»	27
ООО «Хитон»	40
КТ «ООО Штерн Ингредиенты»	54
ООО «Керри»	62
Московское представительство Общества «ВАН ХЕЕС ГмбХ» (Германия)	101
ООО «Продсырье»	112
ГК «Союзоптторг»	122
ООО «Санпрожель»	133
ООО «Коллекция вкусов»	145
ООО «Крист»	151
ООО «Спектропласт»	162
ООО «Фрутаром»	172
ЗАО «Компания Милорд»	189
ООО «ОМЕГА Фуд Технолоджис»	195
ООО «Березовый мир»	212
ООО «ТПК «Главснаб»	220

2. Список компаний с адресами	229
--------------------------------------------	------------

3. Список компаний по ассортиментному содержанию поставляемых ингредиентов	231
---------------------------------------------------------------------------------------------	------------

В кластере приведены информация об ингредиентах для мясной промышленности на современном рынке, а также данные компаний по ассортименту представляемой продукции, краткие технологические инструкции по ее применению и использованию на производстве, рекламные модули компаний и их контактные данные.

Электронная версия - на сайте www.vniimp.ru

Редакторы: А.Н. Захаров, канд. техн. наук,
С.А. Горбатов, канд. техн. наук, М.Д. Асхабова

Дизайн, обложка: Л.Г. Журбицкая
Компьютерная верстка: Л. Беликова

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

Тел: +7(495) 676-95-11, +7(495) 676-64-81. **Факс:** +7(495) 676-95-51, +7(495) 676-72-91

e-mail: pr@vniimp.ru

Тираж 1000 экз. Заказ № 45

Отпечатано в типографии

ООО «Адвансед Солюшнз»

119071, г. Москва, Ленинский пр-т., д. 19, стр. 1

Введение

Выпуск вкусной, качественной, рентабельной продукции, способной конкурировать с аналогичной продукцией в условиях современного рынка, невозможен без использования современных технологий и ингредиентов.

ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии представляет издание, в котором собраны компании на современном рынке ингредиентов.

Отмеченные в данном издании компании –производители разнообразных добавок и ингредиентов, которые обеспечивают более привлекательный внешний вид и полезность конечного продукта, сбалансированный вкус, более длительные сроки хранения, а также новые идеи продвижения Ваших продуктов, увеличение выхода готового продукта и стабильность продуктов в различных условиях.

Красочный и разнообразный калейдоскоп компаний, представленных в кластере, похож на показ модных нарядов на подиуме, однако наш подиум представляет индустрию ингредиентов.

Издание не претендует на полноту охвата всех ингредиентов, представленных на рынке. Кроме того, мы сохранили материал в том виде, в котором каждый мэтр индустрии ингредиентов хочет преподнести его Вам, уважаемые коллеги.

Добро пожаловать к новым и старым клиентам! Пусть сотрудничество с ними принесет Вам и Вашей компании финансовое благополучие и стабильность.

Составители выражают благодарность руководителям компаний и их сотрудникам, которые приняли участие в создании данного издания.



ЗАО «Союзснаб»

Адрес: 143405, г. Красногорск Московской обл., Ильинский тупик, д. 6

Тел.: +7(495) 937–87–37 (многоканальный)

факс: +7(495) 937–87–20

E-mail: mail@ssnab.ru

<http://www.ssnab.ru/>

Ассортиментный перечень группы компаний «Союзснаб» по производству колбасных изделий, мясных деликатесов, натуральных и рубленых полуфабрикатов и изделий из теста с начинками.

- **Коллекция вкусоароматических добавок Del'Ar**
Комплексные вкусоароматические добавки Del'Ar на основе экстрактов натуральных специй
Экстракты натуральных специй и пряностей Del'Ar
Комплексные вкусоароматические добавки Del'Ar для полуфабрикатов
Ароматизаторы и вкусоароматические добавки Del'Ar
Комплексные вкусоароматические добавки. Маринады Del'Ar
- **Пряные смеси «Госаром» для вареных колбас, выработанных по ГОСТ Р 52196–2011**
- **Многофункциональные системы Гелеон**
- **Стартовые и защитные культуры AiBi**
- **Улучшители теста и корректоры муки Denfai**
- **Пищевые волокна**
- **Соевые белки**
- **Крахмалы**
- **Пищевые красители Esco**
- **Консерванты и антиоксиданты**
- **Желатины**
- **Фосфаты**
- **Усилители вкуса и аромата. Сахара. Дрожжевой экстракт**
- **Наполнители — овощные и фруктово-ягодные «ДЕНФРУТ» для изделий из теста с начинками**

Экстракты натуральных специй и пряностей Del'Ar

Экстракты натуральных специй Del'Ar собственного производства ГК «СОЮЗСНАБ» являются современной технологичной альтернативой традиционным молотым специям и используются для придания мясным продуктам более выраженного и гармоничного вкуса и аромата. Экстракты натуральных специй и пряностей Del'Ar соответствуют требованиям по качеству и безопасности.



Область применения

Все виды мясных продуктов и полуфабрикатов

На сегодняшний день большим спросом пользуются:

Экстракты натуральных специй и пряностей Del'Ar

Наименование	Номер	Вкус	Аромат	Рекомендуемое соотношение с натуральными специями	Назначение
Имбирь	10.07.545	Жгучий, теплый, пряный	Мягкий, пряный, лимонный	1: 1	Природный усилитель вкуса, хорошо завершает композицию, сдвигает ее в мясную сторону
Кардамон	10.07.520	Острый, пряный	Сильный, приятный	1: 1	Облагораживает аромат, выправляет вкус ливерных колбас
Мускатный орех	10.07.560 10.07.560Д	Сначала слабый, позднее сильно-пряный	Тонкий, сладковато-пряный	1: 1 1: 2	Деликатная пряность для колбасного производства
Перец белый	10.07.508	Жгучий, пряно-освежающий	Пряный, острый	1: 1	Аналог черного перца, но с более тонким ароматом и менее острым вкусом
Перец душистый	10.07.503Д	Своеобразный, жгучий	Сильный, насыщенный, приятный	1: 1	Придает особый вкус птице, паштетам, баранине
Перец черный	10.07.500Д 10.07.500	Жгучий, пряно-освежающий	Пряный, острый	1: 1 1: 2	Используется практически во всех мясных продуктах



ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА КОМПАНИЙ

СОЮЗСНАБ

www.ssnab.ru

МИР
ИННОВАЦИЙ

Почему более

700

**мясоперерабатывающих
предприятий**

выбрали группу компаний «СОЮЗСНАБ»
в качестве партнера по бизнесу



◆ АССОРТИМЕНТ

Эффективный, отвечающий самым требовательным запросам производителей ассортимент, включающий все основные группы ингредиентов, применяющиеся в современном производстве мясных изделий: вкусоароматические добавки, ароматизаторы, комплексные вкусоароматические добавки, маринады, экстракты натуральных специй, многофункциональные системы, стартовые и защитные культуры, пищевые волокна, соевые белки, крахмалы, консерванты и антиоксиданты, желатины, фосфаты, улучшители вкуса, наполнители и многое другое. В ассортименте продукция собственного производства и от ведущих мировых производителей более чем из 20 стран мира.



◆ ПРОИЗВОДСТВО

Современное российское производство пищевых ингредиентов. Внедренные системы менеджмента качества, контроль входного сырья, глобальная система контроля технологических параметров гарантируют нашим клиентам стабильно высокое качество производимой продукции.



◆ ИССЛЕДОВАНИЯ

Исследования продуктов на базе Аналитического центра – сервис, который мы готовы предоставить нашим клиентам.



◆ РАЗРАБОТКА

Инновационно-технологический центр обеспечивает уникальные возможности в области разработки широчайшего спектра новых ингредиентов и рецептур.



◆ ПРОЕКТЫ

В год мы успешно реализуем более 300 совместных проектов с нашими клиентами.



◆ СЕРВИС

Технологическая и информационная поддержка – неотъемлемая часть взаимоотношений с нашими клиентами.

Центральный офис группы компаний «Союзснаб»
143405, Московская область, г.Красногорск, Ильинский тупик, д.6
Тел.: +7 (495) 937-87-44, +7 (495) 937-87-37 (многоканальный)
email: mail@ssnab.ru www.ssnab.ru

Филиалы в России и странах ближнего зарубежья:
на сайте www.ssnab.ru в разделе «Контакты»



Ароматизаторы и вкусоароматические добавки Del'Ar

Вкусоароматические добавки Del'Ar собственного производства ГК «СОЮЗСНАБ» представляют собой многокомпонентные смеси на основе ароматизаторов, специй, эфирных масел и различных ароматических добавок, что позволяет формировать в продуктах как простые, так и сложносоставные, многогранные вкусы. Ароматизаторы и вкусоароматические добавки Del'Ar соответствуют требованиям по качеству и безопасности.



Область применения

Все виды мясных продуктов и полуфабрикатов

На сегодняшний день большим спросом пользуются:

Ароматизаторы и вкусоароматические добавки Del'Ar

Наименование	Вкусоароматический профиль	Дозировка, г/кг фарша	Действующие компоненты	Назначение
Ветчина Del'Ar 10.06.163	Мясной, легкая нота копчености	2–4	Натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества, сахара, усилители вкуса и аромата (Е621, Е631, Е627), масло растительное, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (Е551), стабилизатор цвета (Е920), мальтодекстрин, соль	Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий
Курица Del'Ar 10.06.141 М	Куриный, с пряностями	4–6	Натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества, гидролизат растительных белков, соль, усилитель вкуса (Е621), экстракты натуральных специй, натуральные специи, мальтодекстрин	Рекомендуется использовать для производства продуктов из мяса птицы
Мясо Del'Ar 10.06.104	Усиленный вкус вареной говядины	2–4	Натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические усилители вкуса и аромата (Е621, Е631, Е627), добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (Е551), соль, глюкоза, мальтодекстрин	Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчин, копченостей, паштетов, ливерных колбас, зельцев, хот-догов. ЭКОНОМ-КЛАСС

Ароматизаторы и вкусоароматические добавки Del'Ar

Наименование	Вкусоароматический профиль	Дозировка, г/кг фарша	Действующие компоненты	Назначение
Мясо (Фаворит) Del'Ar 10.06.485	Яркий мясной вкус	2–4	Натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества, соль, мальтодекстрин, глюкоза, усилитель вкуса и аромата (Е621), пищевая добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (Е551)	Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий, ветчин, копченостей, паштетов, ливерных колбас, зельцев, холодцов. ЭКОНОМ-КЛАСС
Свинина Del'Ar 10.06.103	Свиной, с пряностями	1–3	Натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества, сахара, дрожжевые экстракты, усилители вкуса и аромата (Е621, Е631, Е627), мальтодекстрин, красители (Е100, Е150d), соль, масло растительное, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (Е551), стабилизатор цвета (Е920)	Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий
Говядина Del'Ar 10.06.101	Говяжий, с пряностями	1–3	Натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества, антиокислитель (Е300), усилитель вкуса (Е621), дрожжевые экстракты, регуляторы кислотности (Е262, Е575), соль, масло растительное, добавка, препятствующая слеживанию и комкованию (Е551), натуральные экстракты специй, мальтодекстрин	Рекомендуется использовать для производства всех видов колбасных изделий



Инкапсулированные вкусоароматические добавки

Инкапсулированные вкусоароматические добавки собственного производства ГК «СЮЗСНАБ» являются современной технологичной альтернативой традиционным молотым специям и используются для придания мясным продуктам более выраженного и гармоничного вкуса и аромата. Инкапсулированные вкусоароматические добавки соответствуют требованиям по качеству и безопасности.



Область применения

Применяются при производстве продуктов быстрого приготовления, консервов, включая мясные, быстрозамороженных продуктов, колбасных изделий, мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, пельменей, вареников, паштетов, зельцев, мясных деликатесов, снеков.

Разрешено ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии применять взамен молотых пряностей для мясной продукции, изготовленных по национальным и межгосударственным стандартам:

1. «Изделия колбасные вареные. Технические условия» **ГОСТ Р 52196-2011**: «Молочная», «Чайная», «Московская», «Ветчино-рубленая», «Свиная», «Отдельная», «Отдельная баранья», «Столовая», «Обыкновенная», «Калорийная», «Заказная»; сардельки «Говяжьи», «Свиные», «Обыкновенные»; колбасные хлеба: «Ветчинный», «Говяжий», «Отдельный», «Чайный»;

2. «Колбасы полукопченые. Технические условия» **ГОСТ Р 53588-2009**: «Русская», «Дачная», «Алтайская», «Любительские колбаски»;

3. «Колбасы жареные. Технические условия» **ГОСТ Р 53515-2009** и **ГОСТ 31501-2012**: колбасы жареные «Украинская», «По-домашнему», «С грудинкой», «С луком», «Пряная», «Свиная», «Русская», «С печенью»;

4. «Колбасы вареные из конины. Технические условия» **ГОСТ Р 52587-2009**: колбасы вареные «Бурятская», «Кавказская», «Татарская», «Казанская»;

5. «Колбасы полукопченые из конины. Технические условия» **ГОСТ Р 53591-2009**: полукопченые колбасы «Домашняя», «Ароматная», «Восточная»;

6. «Ливерные колбасы. Технические условия» **ГОСТ Р 54646-2011**: ливерные колбасы «Яичная», «Славянская»;

7. «Колбасы кровяные. Технические условия» **ГОСТ Р 54670-2011**: «Кашанская»;

8. «Паштеты мясные и мясосодержащие. Технические условия» **ГОСТ Р 55334-2012**: паштеты «Нежный», «Любительский», «Пряный», «Калорийный», «Говяжий», «Бутербродный», «Ароматный», «Дачный».

Разрешённый ассортимент Del'Ar (caps), применяемый для производства мясной продукции в качестве вкусоароматических компонентов взамен молотых пряностей: «Чеснок Т», «Чеснок М», «Чеснок С», «Тмин», «Кардамон», «Кориандр», «Мускатный орех», «Перец душистый», «Перец красный», «Перец черный», «Перец белый», «Горчица», «Корица», «Лавр», «Лук», «Лук жареный», «Гвоздика».

В ассортименте ГК «Союзснаб» более 80 инкапсулированных вкусоароматических добавок. На сегодняшний день большим спросом пользуются:

- Ароматизатор Говядина Del'Ar M инкапсулированный
- Смесь пищевая комплексная Del'Ar Чеснок Т (caps)
- Смесь пищевая комплексная Del'Ar Перец черный (caps)
- Смесь пищевая комплексная Del'Ar Мускатный орех (caps)
- Смесь пищевая комплексная Del'Ar Перец белый (caps)
- ВАД Сливки Del'Ar 11.05.150/5 (caps)
- Смесь пищевая комплексная Del'Ar Кориандр (caps)

Пряные смеси «Госаром» для вареных колбас, выработанных по ГОСТ Р 52196–2011

Пряные смеси для вареных колбасных изделий «Госаром» собственного производства ГК «СОЮЗСНАБ» включены в ГОСТ Р 52196–2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия» и соответствуют требованиям по качеству и безопасности.

Технологические свойства

Улучшают микробиологические характеристики мясного фарша, что способствует увеличению срока хранения колбасных изделий.

Улучшают органолептические показатели колбасных изделий: консистенцию, вид на разрезе, вкус и аромат.

Пряные смеси «Госаром» для вареных колбас, выработанных по ГОСТ Р 52196–2011

Наименование	Органолептические свойства	Дозировка, г/кг фарша	Состав	Наименования колбасных изделий
Фосфатосодержащие смеси на основе экстрактов натуральных специй				
Госаром ФС № 1 (для колбасы «Любительской»)	Мускатный орех, перец черный, кардамон	9–10	Стабилизаторы (Е450, Е451), соль, мальтодекстрин, Е621, антиокислитель (Е316), экстракты натуральных специй	Колбаса «Любительская», «Телячья»
Госаром ФС № 4 (для колбасы «Молочной»)	Мускатный орех, перец душистый	9–10	Стабилизаторы (Е450, Е451), соль, Е621, антиокислитель (Е316), экстракты натуральных специй	Колбаса «Молочная», сосиски «Русские»
Госаром ФС № 4 (для сосисок «Молочных»)	Перец черный, мускатный орех, кардамон	9–10	Стабилизаторы (Е450, Е451), соль, мальтодекстрин, Е621, антиокислитель (Е316), экстракты натуральных специй	Сосиски «Молочные»

Пряные смеси «Госаром» для вареных колбас, выработанных по ГОСТ Р 52196–2011

Наименование	Органолептические свойства	Дозировка, г/кг фарша	Состав	Наименования колбасных изделий
Госаром ФС (колбаса «Докторская»)	Мускатный цвет, кардамон	9–10	Стабилизаторы (Е450, Е451), соль, мальтодекстрин, Е621, антиокислитель (Е316), экстракты натуральных специй	Колбаса «Докторская»
Вкусоароматические смеси на основе экстрактов натуральных специй				
Госаром ВС № 4 (для колбасы «Молочной»)	Мускатный орех, перец черный, кардамон	4–5	Соль, глюкоза, мальтодекстрин, Е621, экстракты натуральных специй	Колбаса «Молочная»
Госаром ВС (колбаса «Докторская»)	Мускатный орех	4–5	Соль, глюкоза, мальтодекстрин, Е621, экстракты натуральных специй	Колбаса «Докторская»
Вкусоароматические смеси на основе экстрактов натуральных специй с чесноком				
Госаром ВСЧ № 3 (для колбасы «Чайной»)	Перец черный, чеснок	4–5	Соль, глюкоза, мальтодекстрин, Е621, экстракты натуральных специй	Колбаса «Чайная», хлеб «Чайный»
Госаром ВСЧ (колбаса «Русская»)	Мускатный орех, чеснок	4–5	Соль, глюкоза, мальтодекстрин, Е621, экстракты натуральных специй	Колбаса «Русская»

Многофункциональные системы «Гелеон»

Многофункциональные системы «Гелеон» собственного производства ГК «СОЮЗСНАБ» — это добавки, регулирующие или формирующие консистенцию и структуру продукта. Они включают в себя несколько компонентов: эмульгатор, стабилизатор, загуститель, гелеобразователь.



Область применения

Вареные колбасные изделия, жировые и коллагеновые эмульсии, полукопченые и варено-копченые колбасы, ветчины и деликатесы, ливерные колбасы и паштеты, консервы (мясные, мясорастительные), рубленые полуфабрикаты, полуфабрикаты из теста с начинками.

**На сегодняшний день большим спросом пользуются:
Многофункциональные системы «Гелеон»**

Наименование	Состав	Область применения	Рекомендуемые дозировки	Преимущества	Способы внесения
Стабилизатор Гелеон 180М—М	Смесь животного и молочного белка	Добавка, позволяющая повысить рентабельность колбас, с сохранением физико-химических показателей продукта и восполнения полноценного белка в продукте	10—30 г на 1 кг массы фарша. Рекомендуемая гидратация 1: 6—12	Использование стабилизатора позволяет снизить сырьевую себестоимость продукта более чем на 20%, при этом сохраняя физико-химические показатели, идентичные требованиям ГОСТ Р 52196	Стабилизатор вносят на первом этапе обработки нежирного сырья
Стабилизатор Гелеон 180М—С	Животный белок, крахмал модифицированный, лактоза	Применяется для вареных, полукопченых и варено-копченых колбас	0,6—1,3 г на 1 кг сырья. Рекомендуемая гидратация 1: 10. Для стабилизации шпика 0,4—0,6 кг	Применяется в шпигоемких колбасах для связывания жира. Придает плотность и кусаемость колбасам. Применяется в п/к колбасах с содержанием шпика до 45%	Стабилизатор вносят на первой стадии куттерования для вареных колбас и на последней стадии для варено-копченых и полукопченых колбас. Для стабилизации шпика — стабилизатор добавляется на шпик на стадии перемешивания
Стабилизатор Гелеон 184 М	Стабилизатор (Е407), загустители (Е412, Е425), желеобразующий агент (Е508), глюкоза	Для производства вареных колбасных изделий, сосисок, сарделек; реструктурированных мясных продуктов из свинины, говядины, мяса птицы	0,1—0,6 кг на 100 кг несоленого сырья. Для ветчин 0,4—0,8 на 100 кг несоленого сырья	Уменьшает пористость при шпиговании колбас. Снижает риск получения булынно-жировых отеков при термообработке. Позволяет регулировать реологические свойства фарша	Стабилизатор вносят на первом этапе обработки нежирного сырья

Многофункциональные системы «Гелеон»

Наименование	Состав	Область применения	Рекомендуемые дозировки	Преимущества	Способы внесения
Стабилизатор Гелеон 188 М-Е	Стабилизатор (E466), загустители (E1413), пищевое растительное волокно, регулятор кислотности (E500, E575)	При производстве рубленых мясных полуфабрикатов, вареных колбас, сосисок и сарделек, мясных и творожных начинок, изделий из теста	Жировые эмульсии 1: 4; 15 (стабилизатор: жир, вода). В сухом виде 0,5–2,0 кг на 100 кг фарша в зависимости от рецептуры	Улучшает кусаемость готовых продуктов. Позволяет регулировать реологические свойства фарша. Позволяет снизить себестоимость за счет замены мясного сырья на эмульсию	В сухом виде вносят на жирное сырье на втором этапе куттерования. При приготовлении эмульсии Гелеон 188М-Е куттеруют с водой и льдом до однородной массы, затем добавляют жиросодержащее сырье и куттеруют до образования однородной эмульсии
Стабилизатор Гелеон 180М-П	Животный белок, растительный белок, пищевые волокна, стабилизаторы (E450, E451)	При производстве рубленых полуфабрикатов и изделий из теста с начинками	5–20 г на 1 кг фарша	Делает комочек плотным и кусаемым, обеспечивает сочность готового продукта, позволяет снизить потери массы при жарке и хранении	При приготовлении фарша последовательно загружают мясное нежирное сырье, Гелеон 180М-П
Функциональная смесь Гелеон 185М-К	Регулятор кислотности (E331, E262, E500), антиокислитель (E316), соль	Применяется при производстве натуральных мясных полуфабрикатов	10 г на 1 кг мясного сырья	Способствует уменьшению показателя активности воды (Aw) и более длительному сохранению свежести продукта в процессе хранения	Используется в сухом виде, добавляется на мясо, перемешивается с добавлением воды

Многофункциональные системы «Гелеон»

Наименование	Состав	Область применения	Рекомендуемые дозировки	Преимущества	Способы внесения
Функциональная смесь Гелеон 189 M-E	Молоочный белок, стабилизаторы (E450, E451, E407), сахара, пищевые волокна (E460), натуральные и идентичные натуральным вкусоароматические вещества, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), соль, натуральные экстракты специй	Для приготовления рассолов для инъецирования при выработке цельномышечных копченостей из свинины и говядины	Рекомендуемые дозировки: 5 кг на 100 л рассол. При инъецировании 100% по отношению к массе сырья	Позволяет получать высокий выход деликатесной продукции. Хорошо связывает и удерживает введенную при инъецировании влагу. Отсутствует синерезис. Улучшает органолептические свойства продукта, придает изделиям натуральный мясной вкус и аромат. Улучшает нарезанность деликатесов. <i>Позволяет получать продукцию стабильного качества</i>	При приготовлении рассола соль вводят в состав рассола в конце, после полного растворения функциональной смеси Гелеон 189 M-E.
Функциональная смесь Гелеон 185 M-T	Стабилизатор (E407a), регуляторы кислотности (E450, E451), молочный белок, загуститель (E1414), декстроза, усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), натуральные вкусоароматические вещества и идентичные натуральным вкусоароматические вещества, экстракты натуральных специй	В пищевой промышленности: мясной, птицеперерабатывающей, консервной. Для приготовления рассолов для инъецирования. При производстве вареных и варено-копченых продуктов из мяса птицы	3,5 кг функциональной смеси Гелеон 185 M-T — на 100 л рассола, при уровне шприцевания 35–40% от массы сырья	Увеличивает выход и сочность готового продукта. Улучшает текстуру и нарезанность продукта. Позволяет снизить потери массы при термообработке. Содержащиеся в составе функциональной смеси вкусоароматические добавки позволяют получить конечный продукт с высокими органолептическими свойствами даже при большом уровне инъецирования	При приготовлении рассола соль вводят в состав рассола в конце, после полного растворения функциональной смеси Гелеон 185 M-T

Стартовые культуры AiBi™

ГК «СОЮЗСНАБ» обладает собственным производством бактериальных культур ТМ AiBi. В наличии собственная коллекция производственно-ценных штаммов. Аналоги на российском рынке отсутствуют!

Основные преимущества применения стартовых культур AiBi:

- Стабильное кислотообразование
- Антагонистическая активность по отношению к условно-патогенной микрофлоре и возбудителям порчи
- Придание мясным продуктам специфического, свойственного им вкуса и аромата
- Формирование цвета и устойчивости окраски
- Сокращение технологического процесса созревания и сушки

Стартовые культуры AiBi для ускоренной ферментации

AiBi серии	Характеристика	Направление использования	Технологические параметры
StIb 37.03 M Staphylococcus carnosus Lactobacillus curvatus	Позволяет быстро снизить pH и получить продукт превосходного вкуса и стабильного цвета	Сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия	Минимальная температура ферментации 15 °С, максимальная 42 °С, концентрация сахара 6–10 г/кг мясного изделия
StLbPb 41.02 S Staphylococcus carnosus Lactobacillus plantarum Pediococcus acidilactici	Позволяет быстро снизить pH и получить продукт с кислинкой во вкусе (в составе комплекс из активных кислотообразующих молочнокислых микроорганизмов)	Сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия	Минимальная температура ферментации 15 °С, максимальная 42 °С, концентрация сахара 6–10 г/кг мясного изделия
LbPd 27.04 Lactobacillus curvatus Lactobacillus casei Pediococcus acidilactici Pediococcus pentosaceus	Позволяет быстро снизить pH, придает продукту выраженный аромат и стабильный цвет (за счет входящего в состав культуры денитрифицирующего микроаргонизма).	Сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия	Минимальная температура ферментации 10 °С, максимальная 42 °С, концентрация сахара 6–10 г/кг мясного изделия

Стартовые культуры AiBi для традиционной ферментации

AiBi серии	Характеристика	Направление использования	Технологические параметры
StIb 37.01 Staphylococcus carnosus Lactobacillus sakei	Позволяет получить продукт с тонким пикантным вкусом и ароматом, обеспечивает стабильный цвет, за счет входящего в состав культуры денитрифицирующего микроорганизма	Сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия	Минимальная температура ферментации 10 °С, максимальная 42 °С, концентрация сахара 2–3,5 г/кг мясного изделия
LbM 26.05 Micrococcus caseoliticus Lactobacillus plantarum	Позволяет быстро снизить pH, обладает ярко выраженным ароматообразованием. Продукт имеет превосходно выраженный вкус	Сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия	Минимальная температура ферментации 10 °С, максимальная 42 °С, концентрация сахара 2–3,5 г/кг мясного изделия
St 9.06 Staphylococcus carnosus	<i>Позволяет получить продукт превосходного вкуса, обладает умеренным кислотообразованием. Значительно усиливает вкус и цвет</i>	Сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия	Минимальная температура ферментации 10 °С, максимальная 42 °С, концентрация сахара 2–3,5 г/кг мясного изделия

Улучшители теста и корректоры муки «Denfai»

Оптимальный состав и соотношение компонентов улучшителей Denfai стабилизируют состояние углеводно-амилазного и белково-протеиназного комплексов муки, что позволяет корректировать время замеса, получать оптимальную структуру теста, облегчать механическую его обработку. Ряд компонентов улучшителей положительно влияет на варочные свойства пельменного теста, обеспечивая сохранность заданной формы.

На сегодняшний день большим спросом пользуются:

Улучшители теста и корректоры муки «Denfai»

Наименование	Состав	Дозировка, % в зависимости от ИДК муки	Рекомендуемое оборудование
Улучшитель Denfai 70.01 (оптимум)	Пшеничная мука, сухая пшеничная клейковина, эмульгатор (Е471), ферментные препараты, аскорбиновая кислота (Е300)	ИДК 35–50 0,5; ИДК 55–75 0,3; ТДК 80–100 0,2	Китайские, российские аппараты

Улучшители теста и корректоры муки «Denfai»

Наименование	Состав	Дозировка, % в зависимости от ИДК муки	Рекомендуемое оборудование
Улучшитель Denfai 70.01 (классический)	Пшеничная мука, эмульгаторы (Е322, Е471), ферментные препараты, аскорбиновая кислота (Е300)	ИДК 35–50 0,3; ИДК 55–75 0,2; ТДК 80–100 0,1	Все виды аппаратов
Улучшитель Denfai 70.01 (премиум)	Пшеничная мука, сухая пшеничная клейковина, эмульгатор (Е471, Е322), ферментные препараты, аскорбиновая кислота (Е300)	ИДК 35–50 0,3; ИДК 55–75 0,2; ТДК 80–100 0,1	Все виды аппаратов
Улучшитель Denfai 12.01 (блины)	Сухая молочная сыворотка, разрыхлитель (Е341 (i), Е500ii), эмульгаторы (Е322, Е481), декстроза, ферментные препараты, краситель (Е100 (ii))	0,5–1,0	Для блинов

Пищевые красители

ГК «СОЮЗСНАБ» предлагает натуральные и синтетические пищевые красители собственного производства и от ведущих мировых производителей, соответствующие требованиям СанПиН 2.3.2.1078–01.

На сегодняшний день большим спросом пользуются:

Пищевые красители

Наименование	Описание	Дозировка, г/кг фарша	Назначение
Краситель пищевой натуральный Esco Кармин	Однородный порошок, светло-фиолетового цвета	0,1–0,3	При производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, ветчин
Краситель бета-каротин 0,3%	Масляная мелкодисперсная система	0,3–25	Тестовые оболочки
Краситель Карамельный колер E150d (порошок)	Темно-коричневый порошок	0,1–2,0	Мясные фарши, начинки для изделий из теста
Краситель Диоксид титана Esco E 171	Белый порошок	0,6–2,0	Тестовые оболочки, фарши из мяса птицы



ПАРТНЕР-М

ЗАО «Партнер-М»

Адрес: г. Москва, ул. Талалихина, д. 26, Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности

Тел.: +7 (499) 270-01-65 (многоканальный), +7 (901) 995-67-76

E-mail: partnertd@hotmail.com, partnertd@list.ru; partnermk@mail.ru

www.partnermk.ru



Ассортимент

Наименование и торговая марка продукта	Характеристика продукта	Упаковка
Линия текстурированных продуктов «Протекс»		
Продукты соевые текстурированные «Протекс-М»:	Классический текстурированный соевый белок высокого качества с традиционным и повышенным содержанием белка. Прекрасно имитирует волокнистую структуру мясного и рыбного сырья. Используется для его замены как по белковому составу, так и по органолептическим показателям. Уровень гидратации: мука 1: 3–3,5; концентраты 1: 4–4,5.	Мешок
А. Мука «Протекс-М» 50 с массовой долей белка не менее 50%;	Базовые продукты: — гранулы 1–3 мм — «мелкий фарш»;	16; 18; 20 кг
	— гранулы 3–5 мм — «крупный фарш»;	18; 20 кг
	— кусковой 20–40 мм — «тушенка».	13 кг
Б. Концентрат «Протекс-М» 60 с массовой долей белка не менее 60%;	Специальные продукты: — пластинки 3 × 4 мм — «хлопья»;	16 кг
	— круглые 3 мм — «мелкий шарик»;	20 кг
	— круглые 5 мм — «крупный шарик»;	20 кг
	— кубик 10 × 10 и 20 × 20 мм — «гуляш»;	13 кг
	— плоский кусок 10 × 70 и 20 × 80 мм — «стейк»	10 кг
В. Концентрат «Протекс-М» 70 с массовой долей белка не менее 70%	Все продукты выпускаются натурального цвета, окрашивание и ароматизация продуктов — по желанию заказчика (оговаривается в контракте отдельно). Продукция изготовлена из сырья, не содержащего ГМО	

Наименование и торговая марка продукта	Характеристика продукта	Упаковка
Линия текстурированных продуктов «Росстекс»		
Продукты соевые текстурированные «Росстекс»:	Текстурированная соевая мука с более жестким структурным каркасом. Как и классическая соевая текстурированная мука используется для имитации структуры мясного и рыбного сырья. Используется для замены ее как по белковому составу, так и по органолептическим показателям. Гидратация 1: 3–3,5	
А. Мука «Росстекс»:		
— «Росстекс»Р1 — массовая доля белка не менее 49%;	Базовые продукты:	16; 18; 20 кг
— «Росстекс»Р2 — массовая доля белка не менее 48%;	— гранулы 3–5 мм — «крупный фарш»;	
— «Росстекс»Р3 — массовая доля белка не менее 47%;	— кусковой 20–40 мм — «тушенка».	13 кг
— «Росстекс»Р4 — массовая доля белка не менее 46%	Специальные продукты:	16 кг
	— пластинки 3 × 4 мм — «хлопья»;	
	— круглые 5 мм — «крупный шарик»;	20 кг
	— кубик 20 × 20 мм — «гуляш»;	13 кг
	— плоский кусок 30 × 80 мм — «стейк».	10 кг
Б. Концентрат «Росстекс»К1:	Текстурированный соевый концентрат с оптимальным (К1) и традиционным (К2) содержанием белка. Превосходно имитирует структуру мясного и рыбного сырья, заменяя его в рецептурах изделий. Наиболее эффективен при использовании в ММО птицы и продуктах с его применением. Уровень гидратации 1: 4–4,5	
— «Росстекс»К1/Р1 — массовая доля белка не менее 59%	Базовые продукты:	18; 20 кг
— «Росстекс»К1/Р2 — массовая доля белка не менее 58%;	— гранулы 3–5 мм — «крупный фарш»;	
— «Росстекс»К1/Р3 — массовая доля белка не менее 57%;	— кусковой 20–40 мм — «тушенка».	13 кг
— «Росстекс»К1/Р4 — массовая доля белка не менее 56%;	Специальные продукты:	16 кг
В. Концентрат «Росстекс»К2:	— пластинки 3 × 4 мм — «хлопья»;	
— «Росстекс»К2/Р1 — массовая доля белка не менее 69%;	— круглые 5 мм — «крупный шарик»;	20 кг
— «Росстекс»К2/Р2 — массовая доля белка не менее 68%;	— кубик 20 × 20 мм — «гуляш»;	13 кг
— «Росстекс»К2/Р3 — массовая доля белка не менее 67%;	— плоский кусок 30 × 80 мм — «стейк».	10 кг
— «Росстекс»К2/Р4 — массовая доля белка не менее 66%	Все продукты выпускаются натурального цвета, окрашивание и ароматизация продуктов — по желанию заказчика (оговаривается в контракте отдельно). Продукция изготовлена из сырья, не содержащего ГМО	
Линия пшеничных текстурированных продуктов «Протекс А»		
Продукты пшеничные текстурированные «Протекс А» марки 10 с массовой долей белка не менее 9%:	Мука пшеничная текстурированная — 100% натуральный продукт. Получена обработкой пшеничной муки экологичными методами — экструзией и помолом	

Наименование и торговая марка продукта	Характеристика продукта	Упаковка
— мука помола 100 и 200 меш марка 10/1кл	Мука холодного набухания с уровнем гидратации 1: 3–4 — загуститель регулирует вязкость фарша, влагоудерживающая добавка в тесто и панировочные смеси	25 кг
— мука помола 100 и 200 меш. марка 10/1 жел	Мука холодного набухания и эффектом образования холодновязких дисперсий. При уровне гидратации 1: 6–7 используется аналогом холоднонабухающих модифицированных крахмалов в соусах, йогуртах, фаршах, тестах и МФС	25 кг
— крупа марка 10/2	Мелкая крупка (до 1,5 мм — «манка») с уровнем гидратации 1: 3–4 и эффектом холодного набухания — эффективная замена манной крупы в рецептуре	25 кг
— крупа марок 10/3 и 10/3п	10/3 — средняя крупка — размол 1–3 мм с гидратацией 1: 3–4 — сырье — наполнитель с высокой функциональностью 10/3 п — мелкая панировка — гранулы 1–3 мм повышенной плотности — панировка для п/ф и кулинарных изделий	18 или 25 кг
— крупа марок 10/4 и 10/4п	Мелкая панировка — размер 2–3 мм применяется для панировки п/ф и кулинарных изделий. 10/4 — крупная крупка — размол 3–5 мм с гидратацией 1: 3–4 — сырье — наполнитель с высокой функциональностью. 10/4п — крупная крупка — гранулы 3–5 мм повышенной плотности — панировка для п/ф и кулинарных изделий	18 или 25 кг
— текстурат марок 10/4ТР1 и 10/4ТР2	Текстурированные гранулы размером 3–5 мм и уровнем гидратации 1: 3 — классический текстурат для «бессоевых» изделий: 10/4Т Р1 — текстурированная пшеничная мука; 10/4Т Р2—текстурированная пшеничная мука обогащенная	20 или 25 кг
	Все продукты выпускаются натурального цвета, окрашивание и ароматизация продуктов — по желанию заказчика (оговаривается в контракте отдельно). Продукция изготовлена из сырья, не содержащего ГМО	
Линия продуктов «Гелекон» (добавки пищевые комплексные)		
Концентраты белковые «Гелекон 650М»:	Композиции белков животного и растительного происхождения. Массовая доля белка не менее 65%. Функциональность аналогична изолятам соевого белка — 1: 5 и 1: 5: 5. Продукция изготовлена из сырья, не содержащего ГМО	Мешок 20 кг



Наименование и торговая марка продукта	Характеристика продукта	Упаковка
— «Гелекон 650М» ЭМ	Белковое сырье — стабилизатор тонкоизмельченных фаршевых систем и эмульсий с высокими влагосвязывающими и эмульгирующими свойствами.	20 кг
— «Гелекон 650М» ПФ	Белковое сырье высокой функциональности с текстуризирующим эффектом для грубоизмельченных фаршевых систем	20 кг
— «Гелекон 650М» СК	Белковый функциональный смесевой концентрат — альтернатива изолятам соевого белка	20 кг
Линия продуктов «Ньюмил» (добавки пищевые комплексные)		
Комплексные пищевые добавки «Ньюмил»:	Линия комплексных пищевых добавок различного функционального назначения на основе продуктов переработки молока	Мешок
— «Ньюмил База» 3М	Предназначена для применения в качестве сырья как замена СОМ или добавка — стабилизатор консистенции и улучшитель вкусовых характеристик продукции. Состав: молочные продукты, животный белок, лактоза. Массовая доля белка — не менее 17%. Функциональность 1: 3, 1: 3: 3.	20 кг
— «Ньюмил База», «Ньюмил Классик»	Предназначены для применения в качестве загустителей-стабилизаторов консистенции с выраженным эффектом жиросульгирования. Состав: продукты переработки молока, полисахариды, гидроколлоиды. «Ньюмил Классик» имеет выраженный вкус молока. Массовая доля белка не менее: «Ньюмил База» — 17%; «Ньюмил Классик» — 25%. Функциональность — 1: 8, 1: 8: 8	20 кг
— «Ньюмил База» 3К	Предназначен в качестве сырья — замена СОМ или добавки — стабилизатора консистенции в колбасных изделиях и п/ф «эконом-класса» по ТУ. Содержит молочные продукты и гидроколлоиды	Мешок 20 кг
— «Ньюмил Профи» ТП	Эмульгатор на белковой основе для белково-жировых эмульсий — жирового сырья в пищевых эмульсионных системах. Работает на основных видах жирсырья и растительных маслах холодным методом в соотношениях от 1: 2,5: 12,5 до 1: 5: 10.	20 кг

Наименование и торговая марка продукта	Характеристика продукта	Упаковка
— «Ньюмил Профи» ТС	Эмульгатор на белковой основе для термонеобратимой нарезаемой эмульсии — ИМИТАЦИИ СВИНОГО ШПИГА, НАТУРАЛЬНОГО КУРДЮЧНОГО И ГОВЯЖЬЕГО ЖИРА на основных видах жирсырья и растительных маслах (холодным методом в соотношениях от 1: 2,5: 12,5 до 1: 5: 10). На данном продукте разработана рецептура для изготовления имитационного сыра	20 кг
Линия продуктов «Протомакс» (добавки пищевые комплексные)		
Комплексные пищевые добавки «Протомакс»:	Композиции животных белков — основное сырье в рецептурах мясных и рыбных изделий или стабилизатор — эмульгатор для решения современных сырьевых проблем	Мешок
— «Протомакс А»	Говяжий белок коллагенового типа, термостабильный, с высокой влагосвязывающей способностью: гель 1: 15–20, БЖЭ 1: 10: 10 — гранулы 1: 9. Универсален в применении	20 кг
— «Протомакс С»	Комплекс животных белков коллагенового типа с растительными волокнами, термостабильный с высокой влагосвязывающей способностью. Гель 1:10:15, гранулы 1:9, БЖЭ 1:8:8 (1:10:10)	20 кг
— «Протомакс В» ЭМ	Комплекс животных белков альбуминового типа на основе плазмы крови. В сравнении с плазмой крови обладает лучшими органолептическими характеристиками, что позволяет увеличивать закладку в два раза! ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ: гели 1: 8, эмульсии 1: 8: 8. После 65 °С ГЕЛИ ТЕРМОНЕОБРАТИМЫ!!! Особо рекомендуется для продуктов ВТОРИЧНОГО НАГРЕВА. УРОВЕНЬ ЗАКЛАДКИ — до 4% к сырью	20 кг
— «Протомакс В» ИН	Композиция животных белков альбуминового типа на основе плазмы крови для инъекционных растворов. Применяется как белковый компонент со стабилизирующими свойствами: высокая проникаемость в структуру ткани, термонеобратимый, не склонный к синерезису, стабильный при хранении гель. Уровень закладки — выше, чем у плазмы крови! — до 4% в инъецированном сырье	20 кг



Наименование и торговая марка продукта	Характеристика продукта	Упаковка
Линия продуктов «АРОМАМИКС-П» (добавки пищевые комплексные)		
Добавки пищевые комплексные «АРОМАМИКС — П»: С традиционным мясным вкусом и ароматом	Ароматизаторы-вкусобразователи для раскрытия и создания вкусоароматической гаммы готового продукта. Незаменимы при больших заменах мясосырья, работе с обводненным сырьем и создании имитационных продуктов. Дозировка — 1–3 г/кг фарша	Банки в коробах
— «АРОМАМИКС-П Мясо»	Интенсивный аромат вареного мяса	1 кг × 20
— «АРОМАМИКС-П Свинина»	Традиционный аромат вареной свинины	
— «АРОМАМИКС-П Говядина»	Выраженный аромат вареной говядины	
— «АРОМАМИКС-П Бекон»	Аромат ветчины с нотой копчения	
— «АРОМАМИКС-П Деликатес куриный»	Интенсивный аромат варено-копченой куриной грудки	
«АРОМАМИКС-П Тирольский» С ароматом концентрированно-го мясного бульона	Мясной аромат с пикантной нотой трав и специй	
«АРОМАМИКС-П Пикантный» с ароматом пряных трав и специй	Базовый аромат смеси специй для мясных, рыбных изделий, инстантных продуктов	Пищевое сырье и ингредиенты:
«АРОМАМИКС-П Молоко» ароматизатор молока	Интенсивный аромат жирного сладкого молока для молочных продуктов и изделий с добавлением молока	
Мука соевая дезодорированная ГОСТ 3898–56:	Мука соевая дезодорированная пищевая — ценное белковое сырье для пищевой промышленности. Вырабатывается двух сортов: высшего и первого	Мешок 40 кг
— необезжиренная		
— полужирная		
— обезжиренная		
Соевая клетчатка «Протоцель»	Диетическая клетчатка протопектинового типа — белково-полисахаридный комплекс со свойствами бифильности — одновременно работает как влагоудерживающий (1: 6–8) и жируудерживающий (1: 6: 6) компонент рецептуры. Рекомендуемый уровень внесения — 1–2% к массе фарша колбас и п/ф	20 кг
Светлый пищевой альбумин плазмы крови «ALBUMEN»	Высокоочищенный полноценный белок плазмы крови. Образует термонеобратимые гели при температурах от 65 °С. Обладает отличной влагосвязывающей и жирозмульгирующей способностью — 1: 8 и 1: 10: 10. Используется как функциональный ингредиент при производстве колбасных изделий и деликатесов, а в гидратации 1: 3–4 является эффективной заменой мясосырья. Особенно рекомендован для использования в продуктах вторичного нагрева. Уменьшает термопотери, уплотняет и сохраняет структуру мышечной ткани. Рекомендуемая дозировка — до 2% в готовом продукте	25 кг

Наименование и торговая марка продукта	Характеристика продукта	Упаковка
Гемоглобин	Гемоглобин — полноценный белок крови, используемый как натуральный краситель в мясных изделиях и/или сырье для производства изделий из пищевой крови. Предпочтителен для окрашивания мясных продуктов как натуральный продукт без Е индекса, не требующий выноса на этикетку. Применяют в составе инъекционных рассолов, фаршей и окрашивания имитационных гранул в дозировке 0,2–0,1% к массе готового продукта	25 кг
Загуститель — стабилизатор консистенции Гуар Гель 5500	Технологическая добавка — стабилизатор консистенции на основе гуаровой камеди и пищевой клетчатки. Характеристики — аналогичные гуаровой камеди, цена — значительно ниже	25 кг
Тримминг свиной текстурированный: — гранулированный PG80 — текстурированная мука LC300	Тримминг свиной текстурированный — дегидратированные термообработанные гранулы/мука из гранул. При гидратации 1: 3–4 образует волокнистый продукт, используемый как мясное сырье в п/ф и колбасных изделиях. Содержание белка не менее 82%, из них не менее 30% — коллагеновых	25 кг
Пищевая добавка «Биофос-90»	Фосфатная смесь пищевой модификации. Универсальна в применении — используется в рассольных и эмульсионных системах, хорошо работает в изделиях эконом-класса с ММО птицы, в том числе и полуфабрикатах	25 кг

**Оказывается комплексная технологическая поддержка
Склад расположен в удобном для клиентов месте, 300 м за МКАД,
в районе торгового комплекса «МЕГА Белая Дача»**





ANKER

ООО «Анкер»

Адрес: 111123, Москва, ул. Плеханова, 4а.

Тел/факс +7 (495) 223-02-01

E-mail: info@anker-group.com

www.anker-group.com

Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки				
Аромикс 30	4001	Комплексная пищевая добавка для вареных колбасных изделий и молочного и сливочного направления	Фосфаты (E450, E451), экстракты пряностей (декстроза), эриторбовая кислота (E315), глутамат натрия (E621), аромат	8
Комбимикс «Любимая» Золотая медаль Агро-продмаш 2013	4000	Комплексная пищевая добавка для вареных колбас. Придает вареным колбасам традиционный вкус, знакомый с детства каждому из нас.	Полифосфаты (E452), Поваренная соль, Сахароза, Глутамат натрия (E621), Декстроза, Изоаскорбат натрия (E316), Специи, Экстракты пряностей	10
«Докторская» Анкер Микс	08451	Комплексная смесь специй с фосфатами на гидроколлоидной основе, что улучшает органолептические показатели продукта, а сочетание муската, перца, кардамона делает колбасу вкусной и ароматной	Стабилизатор: ди- и трифосфаты E450/E451, загуститель: карбоксиметилцеллюлоза E466, камедь тары E417, карраген E407, ксантановая камедь E415, камедь рожкового дерева E410, декстроза, усилитель вкуса: моноглутамат натрия E621, гуанилат натрия двузамещенный E627, инозинат натрия двузамещенный E631, поваренная соль, антиоксидант: изоаскорбат натрия E316, экстракт пряностей (кардамон, мускат, перец черный) (носитель: декстроза), сироп глюкозы, экстракт дрожжей, регулятор кислотности: лимонная кислота E330	11—14

Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Императорская Анкер Комби	08453	Это комплексная добавка очень хорошо подходит для сарделек и шпикачек, сбалансированное сочетание кардамона и муската делает продукт ярким и по-настоящему вкусным	Пирофосфаты (Е450), декстроза, соль, глутамат натрия (Е621), изоскорбиновая кислота (Е315), сахароза, специи, экстракты специй, ароматические вещества (лактоза)	7
Любительская Комби КП	6349	Комплексная пищевая добавка для бюджетных вареных колбас	Стабилизатор: дифосфат Е450, экстракты специй (белый перец), специи (кориандр), усилитель вкуса: моноглутамат натрия Е621, антиоксидант: изоскорбат натрия Е316	8
Венеция Аромикс Анкер	08791	Богатое и яркое сочетание перца, кориандра, гвоздики с мясным ароматом сделает вкуса сарделек и/или сосисок запоминающимся	Стабилизатор: дифосфат Е450, экстракты специй (кориандр, черный перец), усилитель вкуса: моноглутамат натрия Е621, гуанилат натрия двузамещенный Е627, поваренная соль, антиоксидант: изоскорбат натрия Е315, экстракт дрожжей, пряности (мускатный цвет), ароматизатор (содержит сою, лактозу)	10–12
Новинка Комбимикс КП 53	10236	Комплексная вкусоароматическая добавка для вареных колбас со вкусом и ароматом сливок и нотой дыма	Стабилизатор: трифосфаты (Е451), экстракты специй (носитель: поваренная соль, декстроза), антиоксидант: изоскорбат натрия Е316, усилитель вкуса и аромата: моноглутамат натрия Е621, декстроза	4–6
Витаром	1005	Пряная добавка для мясных и колбасных изделий. Применяется при производстве, вареных колбасных изделий, подчеркивает мясную составляющую колбасы	Молочный сахар, усилитель вкуса (Е621), поваренная соль, специи, экстракты специй	1–5
Любительская Анкер Комби	3517	Мясной аромат, который подчеркивает все достоинства мясных продуктов	Усилитель вкуса и аромата: моноглутамат натрия (Е621), поваренная соль, ароматизатор, специи	2–6



Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Элитная Анкер Комби	3501	Аромат свинины. Хорошо ложится на классические свиные колбасы, а также сосиски и сардельки	Экстракты специй (содержит: сельдерей) (носитель: декстроза/соль), усилитель вкуса и аромата: моноглутамат натрия (E621), гуанилат динатрия E627, инозинат динатрия E631, ароматизатор (содержит: сою, лактозу), экстракт дрожжей	2–3
Копченые и варено-копченые колбасы				
Боярская Анкер Комби	08450	Придает полукопченым и варено-копченым колбасам пикантный вкус, благодаря оригинальной пряной композиции, состоящей из перца, муската, чеснока, мясного аромата и ненавязчивым, едва уловимым оттенком лука. Готовые продукты приобретают неповторимый вкус домашней колбасы	Стабилизатор: пиро-и трифосфаты E450/451, поваренная соль, экстракты специй (чеснок), (основа: декстроза, поваренная соль), специи (перец черный, перец душистый), усилитель вкуса: моноглутамат натрия E621, антиоксидант: изоскорбат натрия E316, лактоза	10–12
Новинка Московская Анкер Комби	08458	Комплексная вкусоароматическая специя для полукопченых и варено-копченых колбас	Экстракты специй (перец, мускатный орех), стабилизатор: дифосфат E450, пряности и специи (перец, имбирь, чеснок, лук), усилитель вкуса: моноглутамат натрия E621, ароматизатор (свинина), декстроза, антиоксидант: аскорбат натрия E301	8
Новинка Живецкая Аромикс Анкер	08210	Вкусоароматическая смесь специй для полукопченых и варено-копченых колбас, с включениями специй грубого помола. Ориентирована на колбасы эконом-класса	Специи и экстракты специй (носитель: поваренная соль), усилитель вкуса и аромата: моноглутамат натрия (E621), ароматизатор (содержит сою, лактозу), антиоксидант: аскорбат натрия (E301)	7–9
Московская Анкер Микс	08792	Непередаваемая нота имбиря, оттененная душистым перцем, мускатом и кориандром, сделает вкус ваших полукопченых и варено-копченых колбас узнаваемым	Специи (чеснок), экстракты специй (чеснок, черный перец), стабилизатор: дифосфат E450, пряности, усилитель вкуса: моноглутамат натрия E621, антиоксидант: изоскорбат натрия E316	10–12

Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Комбимикс 20	4003	Для давно и надолго полюбившихся сервелатов премиум класса. Перец черный, перец белый, да еще и мускат, и колбаса «играет новыми красками»	Специи, стабилизатор: полифосфаты Е452, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия Е621, антиоксидант: изоскорбат Е316, экстракты пряностей	10–12
Новинка Краковская Анкер Комби	08565	Утонченное сочетание черного, белого перца с мускатным орехом и кардамоном, подарит наслаждение вкусом	Стабилизаторы: дифосфат (Е450), экстракты специй (носитель: поваренная соль, декстроза), специи, поваренная соль, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия (Е621), антиоксидант: изоскорбат натрия (Е 316), ароматизатор	
Сырокопченые и сыровяленые колбасы				
Аромат Салами КР 11 (Золотая медаль Агропродмаш 2013)	5195	Смесь специй и ароматов, придающий сырокопченым и сыровяленным колбасам вкус и аромат хорошо созревшей колбасы, характерной для Средиземноморского побережья	Экстракт дрожжей, специи, поваренная соль, ароматизаторы	4
Ровимикс 6000	5185	Вкусоароматическая композиция, придающая сырокопченым колбасам пикантный аромат Хамона	Поваренная соль, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия (Е621), декстроза, приправа, ароматизатор, антиоксидант: изоскорбиновая кислота (Е315), экстракт дрожжей, пряности, экстракты пряностей	8–10
Стартовые культуры				
CFI 333	05041	Стартовые культуры для производства колбас по традиционной технологии	Декстроза, Микрококкус варианс, Стафилококкус карносус, Педиококкус пентосакеус, Лактобактерии	25 г/100 кг
CFI 308	07778	Стартовые культуры, адаптированные к любому виду сырья (охлажденное, дефростированное или замороженное)	Декстроза, Лактобактерии Педиококкус пентосакеус Педиококкус асидилактиси, Микрококкус варианс, Стафилококкус карносус, Дебариомицес хансен	30 г/100 кг



Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Сырокопченые и сыровяленые деликатесы				
Комбиинжект Ропёк Анкер	1065	Многофункциональная смесь на основе сахаров. Пряный вкус можжевельника в сочетании с чесноком, сделает сыровяленые ветчины и деликатесы надолго запоминающимися	Экстракт специй (носители: соль, декстроза), сироп глюкозы, сахароза, антиоксидант: аскорбат натрия Е301, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия Е621	7–10
Комбифреш 85 Анкер	08455	Инновационный консервант нового поколения. Незаменим при производстве сыровяленых ветчин и деликатесов. Для того чтобы выработать качественные сыровяленые деликатесы и избежать роста бактерий, в процессе приготовления рассола рекомендуется использовать консервант Лакталин КП 4	Декстроза, подкислитель: лимонная кислота Е330, антиоксиданты: пропилгаллат Е310, бутилгидроксанизол (ВНА) Е320	1–3
Эмультек КП 45	4400	Эту функциональную смесь используют в мясной промышленности для склеивания мясных белков. Прекрасно зарекомендовала себя при производстве стейков из небольших кусочков, а также сырокопченой рубленой ветчины	Молочный белок, декстрин солода, трансглутаминазы	10
Красители				
Колорикс 35	4300	Пищевой краситель	Поваренная соль, пищевой краситель Е124 красный кошениль серии А	0,7–1
Покрывтия для оболочек с различными эффектами. Таухмассы				
Таухмасса С	08049	Препарат, образующий полимерное покрытие для сырокопченых, полукопченых и варено-копченых групп. Улучшает товарный вид продукта, предотвращает усыхание и появление плесени	Полимерная дисперсия	По потребности

Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Таухмасса Г	08047	Препарат на желатиновой основе для производства мясных продуктов в обсыпке. Этот продукт является абсолютно безвредным для здоровья и съедобным. Позволяет создавать колбасы разнообразнейшего внешнего вида. Это могут быть продукты в любой обсыпке, любого цвета и вкусового направления.	Вода, желатин, ацетат натрия E262, ксантан E415, сорбат калия E202	По потребности
Таухмасса В	01038	Используют в мясной промышленности при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас в натуральной оболочке для придания эффекта белой плесени	Полимерная дисперсия, краситель: диоксид титана E171	По потребности
Таухмасса К	08374	Используют в мясной промышленности при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас для эффекта сырного покрытия: придает продукту очень интересный и необычный внешний вид	Питьевая вода, желатин (свиной белок, модифицированный крахмал, регулятор кислотности: ацетат натрия, загуститель: ксантановая камедь, консервант: сорбат калия	По потребности
Таухмасса СН	08046	Используют в мясной промышленности при производстве сырокопченых, сыровяленых колбас, а также варено-копченых и полукопченых колбас в натуральной оболочке: — улучшение качества продукта при хранении; — предотвращение размножения вредных микроорганизмов под оболочку; — придание более привлекательного внешнего вида продукта	Смесь полимеров, консервант: сорбат калия E202, натамицин E235	По потребности



Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Консерванты и регуляторы кислотности				
Комбифреш 85 Анкер	08455	Инновационный консервант нового поколения. Незаменим при производстве сыровяленых ветчин и деликатесов	Декстроза, подкислитель: лимонная кислота E330, антиоксиданты: пропилгаллат E310, бутилгидроксанизол (ВНА) E320	1–3
Комбифреш 10	08450	Надежный помощник в производстве вареных колбасных изделий, п/к и в/к колбас. Обезопасит продукт от ослизнения и поражения плесневыми грибами	Ацетат натрия E262, сорбат калия E202, винная кислота E334, ГДЛ E575, поваренная соль, лимонная кислота E330	1–3
Лактол 40	4200	Усиленный состав этого консерванта гарантирует антимикробную защиту во всех видах мясных изделий от п/ф до деликатесов	Регулятор кислотности: ацетат натрия E262, глюконо-дельта-лактон E575, консерванты: сорбат калия E202, сульфит натрия E221	1–3
Эмульгаторы и стабилизаторы				
Комби КП 1	1187	Эмульгатор для производства вареных колбасных изделий, варено-копченых и полукопченых колбас	Растительная клетчатка, загуститель: ксантановая камедь E415, карбоксиметилцеллюлоза E466	1–5
Ровитаром 3000	6361	Эмульгатор для производства вареных колбас. Обеспечивает прекрасное жиро- и влагосвязывание в мясных системах. Идеален для продуктов с низкой себестоимостью	Сывороточный белок, животный белок (свиной), загустители: карбоксиметилцеллюлоза E466, стабилизатор: дифосфат E450	1,5
Комбимикс 10	4001	Функциональная смесь на основе трансклятаминазы. Для улучшения органолептических показателей колбас эконом-класса и для постных продуктов	Мальтодекстрин, растительное масло, трансклятаминаза	0,05–0,1%
Эмультек КП 45	4400	Эту функциональную смесь используют в мясной промышленности для склеивания мясных белков	Молочный белок, декстрин солода, трансклятаминазы	10

Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Новинка Эмультек 88	10604	Смесь на основе ГДЛ, для быстрого формирования консистенции и цвета, в сырокопченых, варенокопченых и полукопченых колбасах	Регулятор кислотности (Е575), сироп глюкозы, декстроза, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиоксидант (Е301)	5–15
Эмультек 99	М-1328	Препарат на основе цитрусовой клетчатки, помогает добиться упругой консистенции в ветчинах и деликатесах	Растительная клетчатка (цитрусовая), загуститель: ксантановая камедь Е415, карбоксиметилцеллюлоза Е466	5–10
Продукты в желе				
Аспик Анкер Комби	3203	Препарат со вкусо-ароматикой для производства продуктов в желе. Богатая вкусоароматическая композиция с традиционными элементами лука и чеснока, дополненная пикантными — пастернаком и любистком, сделает продукт в желе эффектным украшением любого стола	Пищевой желатин, декстроза, поваренная соль, усилитель вкуса: моноглутамат натрия Е621, гуанилат натрия двузамещенный Е627, инозинат натрия двузамещенный Е631, экстракты специй (носитель — декстроза, поваренная соль), регулятор кислотности: диацетат натрия Е262 ii, подкислитель: винная кислота Е334, лимонная кислота Е330, специи (лук, чеснок), экстракты дрожжей, пряности (пастернак, любисток), соль, декстрин солода	100– 150 г/л
Фаршированные продукты/Паштеты/Колбасы				
Комбиштаб Бутер Анкер	3110	Функциональная смесь для изготовления термостабильного аналога сливочного масла. Возможно использование как начинки для паштетов и колбас, так и для изготовления мясных кремов	Молочный белок, Eucheuma-Algen Е407а, ксантановая камедь Е415, метил целлюлоза Е461, эфиры моно- и диглицеридов лимонной и жирных кислот Е472с, ароматизатор, каротин Е160а	1: 3: 3

Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Копчено-вареные деликатесы				
Новинка Комбиинжект 85 Анкер	08459	Функциональная смесь для ветчин и деликатесов без красителя и вкусоароматических компонентов. Нейтральное средство для шприцевания, прекрасно подходит для всех видов мясного сырья (свинина, говядина, баранина, курица и т. д.). Дает возможность получить разнообразные вкусы, в сочетании с различными смесями пряностей	Стабилизатор Е451, загуститель: Е407, декстроза, гидролизированный растительный белок, сироп глюкозы, усилитель вкуса и аромата: Е621, соль, животный белок, антиоксидант: Е301, ароматизаторы	50 г/л при 80%-м шприцевании
Комби КР 8	1860	Многофункциональная смесь для шприцевания на основе молочного белка без гидроколлоидов для деликатесных изделий (шприцевание 30–60%)	Сывороточный концентрат, стабилизатор: дифосфат Е450, пряности, декстроза, усилитель вкуса: глутамат натрия Е621, антиоксидант: изоскорбат натрия Е316	60–100
Витаром	1005	Пряная добавка для мясных деликатесов. Прекрасно растворяется в воде, незаменима для приготовления рассолов. Усиливает вкус натурального мяса	Молочный сахар, усилитель вкуса (Е621), поваренная соль, специи, экстракты специй	1–5
Классические вареные ветчины				
Комбимикс ХАМ 70	1826	Многофункциональная смесь для реструктурированных мясных продуктов с шприцеванием до 70%	Декстроза, стабилизатор: пирофосфаты (Е450) и триполифосфат (Е451), сироп глюкозы, загуститель: каррагинан из водорослей (Е407а) и карраген (Е407), усилитель вкуса: глутамат натрия (Е621), белок животный, поваренная соль, антиоксидант: изоскорбат натрия (Е316), ароматизатор	70

Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Новинка Комбинижект 85 Анкер	08459	Функциональная смесь для ветчин и деликатесов без красителя и вкусоароматических компонентов. Нейтральное средство для шприцевания, прекрасно подходит для всех видов мясного сырья (свинина, говядина, баранина, курица и т.д.). Дает возможность получить разнообразные вкусы, в сочетании с различными смесями пряностей	Стабилизатор: Е451, загуститель: Е407, декстроза, гидролизированный растительный белок, сироп глюкозы, усилитель вкуса и аромата: Е621, соль, животный белок, антиоксидант: Е301, ароматизаторы	50 г/л при 80%-м шприцевании
Мясные ароматы				
Любительская Анкер Комби	3517	Мясной аромат, который подчеркивает все достоинства мясных продуктов	Усилитель вкуса и аромата: моноглутамат натрия (Е621), поваренная соль, ароматизатор, специи	2–6
Элитная Анкер Комби	3501	Аромат свинины. Универсальная смесь специй для всех видов мясных изделий. Незаменим при производстве свиных ветчин и деликатесов	Экстракты специй (содержит: сельдерей), носитель: декстроза/соль, усилитель вкуса и аромата: моноглутамат натрия (Е621), гуанилат динатрия Е627, инозинат динатрия Е631, ароматизатор (содержит: сою, лактозу), экстракт дрожжей	2–3
Новинка Паух Аромикс Анкер	08457	Комплексный аромат с пряным дымным вкусом. Добавляется непосредственно в фарши или рассолы	Соль, пряности и специи (перец, сельдерей), декстроза, аромат дыма	1–3



Название продукта	Арт.	Область применения	Состав	Дозировка, г/кг
Полуфабрикаты				
Аромат КР говядина	1092	Сухой бульонный концентрат для продуктов питания. Порошок желтого цвета с включениями моркови, лука и петрушки. Вносится в котлеты, пельмени, голубцы, беляши, чебуреки и т.д. Возможно также использование этого продукта как обсыпки для котлет и т.п., замороженных полуфабрикатов, придает продуктам насыщенный мясной вкус с деликатной ноткой моркови и петрушки, что обеспечивает в конечном продукте гармоничный цельный вкус.	Йодированная соль, пряности, усилитель вкуса (глутамат натрия, иносинат, гуанулат), сахар, модифицированный крахмал, растительный жир, ароматизаторы, лук, экстракт говядины, морковь, лимонная кислота, специи, петрушка	2–7
Аромат салями КР 11	8919	Вкусоароматическая специя для производства всех видов полуфабрикатов, содержит черный перец, можжевельник, что добавляет продуктам пикантности и остроты	Специи, сахароза, усилитель вкуса: моноглутамат натрия Е621, декстроза, экстракт пряностей	1–6



Комбифреш 85 Анкер (ар. 08455)

Руководство по применению Комбифреш 85 Анкер для мясных изделий

Описание и свойства

Консервант для пищевых продуктов



Применяется при производстве:

- различных видов деликатесных продуктов;
- сыровяленых продуктов;
- инъектированных полуфабрикатов;
- колбасных изделий;
- консервированных продуктов, в том числе овощей и фруктов (квашеная капуста, консервированные огурцы и т.д.)



Применение

Комбифреш 85 Анкер подходит для производства различных групп мясных изделий.

1. Цельномышечные изделия (деликатесы)

Комбифреш 85 Анкер незаменим при производстве такого интересного и вкусного продукта, как сыровяленые ветчины и деликатесы. Не секрет, что при производстве технологи сталкиваются с рядом сложностей, одной из которых является развитие болезнетворной микрофлоры, что пагубно отражается на конечном продукте. Для того, чтобы выработать качественные с/в деликатесы и избежать роста бактерий (оптимальная температура развития бактерий 37°C) после классических технологических этапов (шприцевание — массирование — формовка), на дальнейшем кратковременном «подваривании» (макс до t 42°C). В процессе приготовления рассола рекомендуется использовать консервант Комбифреш 85 Анкер.

Комбифреш 85 Анкер используется при приготовлении рассолов. Дозировка зависит от степени инъектирования и составляет:

Количество, кг	Количество рассола, л	Процент инъектирования, %
6,0	100	10
3,0		20
2,0		30
1,5		40
1,2		50
1,0		60
0,85		70
0,75		80
0,65		90
0,6		100

2. Полуфабрикаты и колбасные изделия

При производстве колбасных изделий и полуфабрикатов, фаршей Комбифреш 85 Анкер добавляют непосредственно в куттер или мешалку для приготовления фарша.

Норма расхода для:

- колбасных изделий — 2—5 г/кг;
- изделий в вакуумной упаковке — 1—2,5 г/кг;
- полуфабрикатов и фаршей — 2—5 г/кг.

Для длительного хранения или в летний период Комбифреш 85 Анкер добавляют в мешалку и хорошо перемешивают мясо (в кусках или шроте).

Норма расхода на 100 кг несоленого сырья 2—3 г/кг.

3. Консервированные продукты

Комбифреш 85 Анкер прекрасно себя зарекомендовал также в производстве консервированных продуктов (квашеная капуста, консервированные огурцы и томаты). Дозировка 1—3 г на 1 кг продукта.

***Создаем совершенство вкуса
ООО «Анкер»***



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

ХИТОН

ООО «Хитон»

Адрес: 150044, г. Ярославль, ул. Промышленная, д. 16,

Тел/факс: +7 (4852) 67–27–40, 94–67–17, 98–99–34

E-mail: info@hiton-corp.ru

www.hiton.ru

Болгарские ингредиенты для переработки мяса производства фирмы «РИГАНА» (г. София), генеральный дистрибьютор в России ООО «ХИТОН» (г. Ярославль)

Фирма «РИГАНА» (г. София) создана в 1993 году на базе многолетнего опыта болгарского Института по переработке мяса (г. София) и является одним из ведущих болгарских производителей ингредиентов для переработки мяса. Фирма «РИГАНА» предлагает широкий ассортимент функциональных и вкусовых смесей для производства колбасных изделий, натуральных и рубленых полуфабрикатов и деликатесов из всех видов мясного сырья (мясо птицы: бройлеры, куры-несушки, индейка, свинина, говядина, баранина, дичь: утки, гуси, кабан, олень, лось и др.). Фирма «РИГАНА» обладает уникальной технологией и установкой для производства стандартизованных экстрактов натуральных приправ, которые обеспечивают большой ассортимент вкусовых смесей и стабильное качество конечной продукции.

Основным критерием фирмы является обеспечение качества ингредиентов для переработки мяса и возможности производства высококачественной мясной продукции.

Фирма «РИГАНА» поставляет ингредиенты для переработки мяса ведущим болгарским производителям мясной продукции, а также в страны Евросоюза.

В 2003 году в России было создано первое предприятие для производства полуфабрикатов из мяса птицы, целиком использующее ингредиенты фирмы «РИГАНА», которое успешно функционирует и в настоящее время, его продукция пользуется большим спросом у покупателей.

С 2007 года поставку в Россию функциональных и вкусовых смесей фирмы «РИГАНА» осуществляет генеральный дистрибьютор — компания «ХИТОН» (г. Ярославль), которая постоянно имеет ингредиенты фирмы РИГАНА на складе в г. Ярославле, выезжает на предприятия клиентов в России, проводит выработку и дегустацию продукции, обеспечивает обучение специалистов и внедрение в серийное производство, осуществляет доставку болгарских добавок клиентам в России, отрабатывает новые технологии и добавки фирмы «РИГАНА» на собственном производстве «Фабрика Деликатесов» в г. Ярославле.

Вместе с функциональными и вкусовыми смесями фирмы «РИГАНА» компания ХИТОН предлагает своим клиентам утвержденные в России ТУ и ТИ для производства широкого ассортимента высококачественной продукции серий «Куриный ХИТ» и «Мясной ХИТ», в которых использован оригинальный болгарский опыт изготовления мясной продукции:

- полуфабрикаты натуральные из цельномышечного мяса;
- полуфабрикаты из рубленого и молотого мяса;
- изделия ветчинные;
- сосиски и шпикачки.

Фирма «РИГАНА» предоставила компании «ХИТОН» оригинальную болгарскую технологию для подготовки и применения брызжейки при производстве полуфабрикатов из рубленого и молотого мяса птицы, свинины, говядины и дичи, что выгодно отличает эту продукцию на прилавках магазинов — внешне, и по качеству на столах у потребителей.

«РИГАНА» производит и предлагает своим клиентам широкий ассортимент функциональных, комбинированных и вкусовых смесей для производства продукции из различных видов мяса:

- полуфабрикаты из молотого, рубленого и цельномышечного мяса;
- сосиски, сардельки, вареные и варено-копченые колбасы;
- шунки, ветчины формованные и в оболочке, ветчино-рубленые колбасы;
- варено-копченые деликатесы из цельномышечного мяса;
- сыровяленые колбасы;
- паштеты и ливерные колбасы;
- стабилизаторы для полуфабрикатов из рубленого и молотого мяса;
- стабилизаторы для полуфабрикатов из цельномышечного мяса птицы;
- стабилизаторы для вареных и варено-копченых колбас;
- стабилизаторы для сыровяленых мясных продуктов;
- стабилизаторы для шунки, ветчин и ветчино-рубленых колбас;
- стабилизаторы для варено-копченых деликатесов из цельного мяса;
- эмульгаторы для паштетов и колбас;
- экстракты натуральных приправ и специй для мясной продукции;
- вкусовые смеси для колбасных изделий;
- вкусовые маринады для полуфабрикатов и деликатесов;
- декорирующие маринады для деликатесов из цельномышечного мяса.

В настоящее время на склад компании «ХИТОН» поставляется часть продукции фирмы «РИГАНА» (с возможностью расширения ассортимента при наличии интереса у клиентов в России):

- функциональные смеси для производства полуфабрикатов, деликатесов, шунки и ветчин;
- функциональные комбинированные смеси для сосисок и сарделек;
- вкусовые смеси для маринования мяса РИГОМАРИНА®;
- капсулированные экстракты натуральных приправ КАПСАРОМА®.



Болгарские ингредиенты для переработки мяса производства фирмы «РИГАНА» (г. София), генеральный дистрибьютор в России ООО «ХИТОН»

ООО «ХИТОН» (г. Ярославль) с 2007 года поставляет в Россию функциональные и вкусовые смеси для переработки мяса ведущей болгарской фирмы «РИГАНА» (г. София), которая создана в 1993 году на базе многолетнего опыта болгарского Института по переработке мяса (г. София). Фирма «РИГАНА» обладает уникальной технологией и установкой для производства стандартизованных экстрактов натуральных приправ, которые обеспечивают большой ассортимент вкусовых смесей и стабильное качество конечной продукции.

Болгарские ингредиенты и технологии переработки мяса фирмы «РИГАНА» позволяют изготавливать большой ассортимент полуфабрикатов ресторанного уровня качества и готовой продукции серии «Куриный Хит» из рубленого и цельного мяса бройлеров, кур-несушек и индейки, и «Мясной Хит» из свинины, говядины, баранины и дичи. На всю продукцию линеек «Куриный Хит» и «Мясной Хит» имеются утвержденные в России ТУ и ТИ, которые ООО «ХИТОН» предоставляет своим клиентам: Полуфабрикаты натуральные из цельного мяса; Полуфабрикаты из рубленого и молотого мяса; Изделия ветчинные; Сосиски и шпикачки.

Опытные технологи компании «ХИТОН» выезжают на предприятия мясопереработки, проводят пробные выработки и дегустации продукции и оказывают полный спектр услуг по обучению специалистов предприятия внедрению в серийное производство болгарских технологий с применением функциональных и вкусовых смесей фирмы «РИГАНА».

Болгарские ингредиенты фирмы «РИГАНА» поставляются компанией «ХИТОН» со склада в Ярославле: заявки на поставку и демонстрации тел. **8-800-100-01-76** (звонок по РФ Бесплатный)

Большой ассортимент продукции Куриный и Мясной ХИТ (из курицы, свинины, говядины):



Плескавица в брыжейке



Колбаски для жарки и гриля



Рулетки с начинкой из сыра



Ветчина рубленая ЛЮКС



Добавки, вкусовые смеси, технологии



Функциональные смеси производства фирмы РИГАНА (г. София), генеральный дистрибьютор — ООО ХИТОН (г. Ярославль)

Функциональная смесь

РАНДЕКС® РТ

Стабилизатор для маринования (инъектирования и/или тумблирования) мяса при производстве широкого ассортимента полуфабрикатов из крупнорубленого мяса и готовых деликатесов из мяса бройлеров, кур-несушек, свинины, говядины, баранины, дичи:

— болгарские плескавицы в брыжейке и ромштексы, колбаски для гриля и жарки, люля-кебаб и шашлыки в брыжейке и другие крупнорубленые полуфабрикаты;

— ветчины и шунки из крупнорубленого мяса бройлеров и кур несушек, свинины и рулеты из цельномышечного филе окорочков бройлеров с кожей;

— деликатесы из цельномышечного мяса (свинина — окорок, шейка, филе, ребра и бекон; бройлеры — филе грудки и окорочка).

Полуфабрикаты из рубленого мяса бройлеров и кур-несушек, изготовленные по болгарским технологиям с применением РАНДЕКС®-РТ, являются продуктами ресторанного уровня качества, которые пользуются отличным спросом у покупателей в России и отмечены самыми высокими наградами и Гран-При на конкурсе «Куриный король» (предприятие «Волжанин»). То же относится к ветчинам из рубленого мяса кур-несушек. Полуфабрикаты и ветчины, изготовленные

с РАНДЕКС®-РТ, имеют высокие экономические показатели для производителей и отличное качество для покупателей.

Для обеспечения нежности полуфабрикатов из мяса кур-несушек, говядины, баранины и дичи РАНДЕКС®-РТ применяется в комбинации с функциональной смесью КРЕХТИН® (см. описание).

Дозировка РАНДЕКС®-РТ: 25–40 г/кг мяса, или 6–8 кг/100 л воды.

Уровень инъектирования и тумблирования рассола до 70%.

Состав: стабилизатор (Е450, Е451), антиоксидант (Е316), крахмал картофельный, загуститель (Е407).

Функциональная смесь

КРЕХТИН®

Стабилизатор для маринования (инъектирования и/или тумблирования) полуфабрикатов и ветчин из цельномышечного, крупнорубленого и молотого мяса кур-несушек, индейки, свинины, говядины, баранины, дичи (утки, кабана, лося, оленя). Позволяет изготавливать нежные продукты из жестких видов мяса. Отлично сочетается с РАНДЕКС®-РТ (см. описание) для производства полуфабрикатов и ветчин из крупнорубленого мяса, что позволяет повысить выход готового продукта.

Дозировка: 5–10 г/кг мясного сырья, или 2–4 кг/100 л воды.

Уровень инъектирования и тумблирования рассола до 30%.

Состав: стабилизатор (Е451), кислотный регулятор (Е500), мальтодекстрин, антиоксиданты (Е316, Е331), усилители вкуса (Е621, Е631).

Функциональная смесь

РИГОДЕЛИ®

Стабилизатор для маринования (инъектирования и/или тумблирования) полуфабрикатов из цельномышечного мяса птицы (бройлеров, индейки): филе, окорочка, крылышки. Позволяет изготавливать полуфабрикаты из филе с исключительной нежностью и сочностью мяса (натуральные и с добавлением вкусовых смесей фирмы «РИГАНА» — см. описание) и производить большой ассортимент продукции из филе бройлеров ресторанного уровня качества. Натуральное филе «Наслада» из грудки бройлеров, изготовленное с применением РИГОДЕЛИ®, является непревзойденным по качеству продуктом и пользуется стабильным высоким спросом у покупателей в России в течение 10 лет с объемами производства более 100 т в месяц, отмечено высокими наградами и Гран-При на конкурсе «Куриный король-2004» (предприятие «Волжский бройлер») и золотой медалью на выставке в Берлине в 2013 году (Курская птицефабрика).

Дозировка: 10–15 г/кг мясного сырья, или 4 кг/100 л воды.

Уровень инъектирования и тумблирования рассола для филе до 40–50%.

Состав: стабилизатор (Е451), декстроза, антиоксидант (Е316), усилители вкуса (Е621, Е631).

Функциональная смесь

РИГОДЕЛИ®-2

Стабилизатор для маринования (инъектирования и/или тумблирования) полуфабрикатов из цельномышечного мяса птицы (бройлеров, индейки) на кости: окорочка и крылышки. Позволяет изготавливать очень нежные и сочные натуральные полуфабрикаты из окорочков и крылышек бройлеров.

Дозировка: 1–2 кг/100 л воды.

Уровень инъектирования и тумблирования рассола от 20% для крылышек, до 40% и 50% для окорочков.

Состав: стабилизатор (E451, E452), загустители (E415, E417), декстроза, хлорид калия.

Функциональная смесь

КОМБИКУТ®

Стабилизатор для полуфабрикатов из молотого и рубленого мяса (эмульгирование) и для вареных и варено-копченых колбас (куттерование и эмульгирование).

Обеспечивает хорошие результаты для производства полуфабрикатов из молотого мяса, котлет и пельменей, а также при производстве колбасных изделий.

Функциональная смесь КОМБИКУТ® применяется в России пока только для производства полуфабрикатов, в то время как в Болгарии она нашла широкое применение также у ведущих производителей колбасных изделий.

Дозировка: 6–10 г/кг мясного сырья.

Состав: стабилизаторы (E450, E451), загустители (E407, E412, E415), крахмал картофельный.

Комбинированная смесь

РИГАНА® КОМБИ для СОСИСОК

Для производства сосисок из мяса птицы и меховалки в качестве стабилизатора и вкуса. Добавляется к мясному сырью непосредственно в куттер. Обеспечивает отличную структуру готового продукта с конкретным комбинированным вкусом экстрактов натуральных приправ, изготовленных на уникальной установке фирмы «РИГАНА®», обеспечивающих стабильный вкус всех производимых сосисок. По заказу клиента состав экстрактов натуральных приправ может быть изменен для производства сосисок с другими вкусовыми нотками.

Дозировка: 30 г/кг мясного сырья.

Состав: стабилизаторы (E451, E452), загустители (E407, E412), усилители вкуса (E621, E631), антиоксидант (E316), соевый белок, картофельный и пшеничный крахмал, экстракты натуральных приправ.

Вкусовые нотки: Черный перец, Мускатный орех, Чеснок.



Комбинированная смесь

РИГАНА® КОМБИ для САРДЕЛЕК

Для производства сарделек из мяса птицы и мехобвалки в качестве стабилизатора и вкуса. Добавляется к мясному сырью непосредственно в куттер. Обеспечивает отличную структуру готового продукта с конкретным комбинированным вкусом экстрактов натуральных приправ, изготовленных на уникальной установке фирмы «РИГАНА®», обеспечивающих стабильный вкус всех производимых сарделек. По заказу клиента состав экстрактов натуральных приправ может быть изменен для производства сарделек с другими вкусовыми нотками.

Дозировка: 30 г/кг мясного сырья.

Состав: стабилизаторы (E451, E452), загустители (E407, E412), усилители вкуса (E621, E631), антиоксидант (E316), соевый белок, картофельный и пшеничный крахмал, экстракты натуральных приправ.

Вкусовые нотки: Черный перец, Кориандр, Кардамон.

ООО «ХИТОН» предлагает болгарские ингредиенты фирмы «РИГАНА» (г. София) для переработки мяса и производства большого ассортимента полуфабрикатов и готовых продуктов



Добавки, вкусовые смеси, технологии



Шашлык
«ВИБАТ»

Плескавица
в брыжее

Любенец
«Царский»

ООО «ХИТОН» предлагает болгарские ингредиенты фирмы «РИГАНА» (г. София) для переработки мяса и производства большого ассортимента полуфабрикатов и готовых продуктов:

для маринования (инъектирования и/или тумблирования) мяса при производстве широкого ассортимента полуфабрикатов из крупнорубленого мяса и готовых деликатесов из мяса бройлеров, кур-несушек, индейки, свинины, говядины, баранины, дичи (утки, гуси, кабан, лось и др.):

- болгарские плескавицы в брыжее и ромштексы, колбаски для гриля и жарки, люля-кебаб и шашлык «ВИБАТ» в брыжее и другие крупнорубленые полуфабрикаты;
- ветчины и шунки из крупнорубленого мяса бройлеров и кур-несушек, свинины, и рулеты из цельного филе окорочков бройлеров с кожей;
- деликатесы из цельного мяса (бройлеры – филе грудки и окорочка; свинина – окорок, шейка, филе, ребра и бекон).

Производство пользуется хорошим спросом у российских покупателей и отмечена высокими наградами: полуфабрикаты Плескавица и шашлык «ВИБАТ» (в брыжее), ромштекс, а также Ветчина ЛЮКС предприятия ВОЛЖАНИН из рубленого мяса кур-несушек получили 4 золотые медали и Гран-При на конкурсе «Куриный Король». Филе НАСЛАДА из грудки бройлеров отмечено медалью и Гран-При на конкурсе «Куриный Король» и золотой медалью на выставке в 2013 г. в Берлине.

Болгарские ингредиенты фирмы «РИГАНА» поставляются компанией «ХИТОН» со склада в Ярославле: заявки на поставку и демонстрации
тел. **8-800-100-01-76** (звонок по РФ бесплатный)



Филе бройлеров НАСЛАДА



Плескавица (куриная, говяжья)



Колбаски для жарки и гриля



Рулет из филе окорочков



ХИТОН



Натуральные вкусовые смеси фирмы «РИГАНА» серии РИГОМАРИНА®

РИГОМАРИНА® — зарегистрированная торговая марка фирмы «РИГАНА» для большой группы натуральных вкусовых смесей («Маринады фирмы «РИГАНА»»), изготавливаемых по уникальной технологии фирмы «РИГАНА». В качестве смеси приправ используются олеорезины (экстракты натуральных приправ), которые производятся на уникальной установке фирмы «РИГАНА».

Применение во вкусовых смесях олеорезинов фирмы «РИГАНА», нанесенных на носитель, позволяет обеспечить стабильный вкус продукции при переработке мяса, равномерное распределение вкуса в продукте, отсутствие частичек молотых приправ в готовом продукте, длительное хранение вкусовых смесей без потери качества. Олеорезины хорошо растворяются в мясной массе при добавлении в тумблер, фаршемешалку или куттер.

Разнообразие и уникальность балканских приправ, используемых фирмой «РИГАНА» для изготовления олеорезинов наряду с традиционными специями, позволяют получить отличный результат в обеспечении вкуса и аромата мясной продукции при переработке мяса.

Вкусовая смесь

РИГОМАРИНА® ЛЮТИЦА

Смесь приправ для вкуса и маринования мяса птицы (бройлеров, кур-несушек, индейки и др.), а также свинины, говядины и др., при производстве полуфабрикатов из цельномышечного, рубленого и молотого мяса.

Изготавливается из композиции олеорезинов фирмы «РИГАНА» (экстрактов натуральных приправ) и обладает всеми преимуществами вкусовых смесей фирмы «РИГАНА» серии РИГОМАРИНА®.

Дозировка: 2–5 г/кг.

Состав: экстракты натуральных приправ, Мальтодекстрин, усилители вкуса (Е621, Е631).

Вкусовые нотки: Черный Перец, Мускатный орех, Чеснок, Чили.

Вкусовая смесь

РИГОМАРИНА® РОДОПИ

Смесь приправ для вкуса и маринования мяса птицы (бройлеров, кур-несушек, индейки и др.) при производстве полуфабрикатов из цельномышечного, рубленого и молотого мяса.

Изготавливается из композиции олеорезинов фирмы «РИГАНА» (экстрактов натуральных приправ) и обладает всеми преимуществами вкусовых смесей фирмы «РИГАНА» серии РИГОМАРИНА®.

Дозировка: 2–5 г/кг.

Состав: экстракты натуральных приправ, Мальтодекстрин, усилители вкуса (Е621, Е631).

Вкусовые нотки: Черный Перец, Горчица, Риган, Чеснок.

Вкусовая смесь

РИГОМАРИНА® МАЙОРКА

Смесь приправ для вкуса и маринования мяса птицы (бройлеров, кур-несушек, индейки и др.) и свинины при производстве полуфабрикатов из цельномышечного, рубленого и молотого мяса.

Изготавливается из композиции олеорезинов фирмы «РИГАНА» (экстрактов натуральных приправ) и обладает всеми преимуществами вкусовых смесей фирмы «РИГАНА» серии РИГОМАРИНА®.

Дозировка: 2–5 г/кг.

Состав: экстракты натуральных приправ, Мальтодекстрин, усилители вкуса (E621, E631).

Вкусовые нотки: Майорана, Паприка, Черный Перец.

Вкусовая смесь

РИГОМАРИНА® КАШМИР

Смесь приправ для вкуса и маринования мяса птицы (бройлеров, кур-несушек, индейки и др.) при производстве полуфабрикатов из цельномышечного, рубленого и молотого мяса.

Изготавливается из композиции олеорезинов фирмы «РИГАНА» (экстрактов натуральных приправ) и обладает всеми преимуществами вкусовых смесей фирмы «РИГАНА» серии РИГОМАРИНА®.

Дозировка: 2–5 г/кг.

Состав: экстракты натуральных приправ, Мальтодекстрин, усилители вкуса (E621, E631).

Вкусовые нотки: Джинджирил, Кориандр, Чеснок.

Вкусовая смесь

РИГОМАРИНА® БИФФИ

Смесь приправ для вкуса и маринования мяса птицы (бройлеров, кур-несушек, индейки и др.), а также свинины, говядины и др., при производстве полуфабрикатов из цельномышечного, рубленого и молотого мяса.

Изготавливается из композиции олеорезинов фирмы «РИГАНА» (экстрактов натуральных приправ), и обладает всеми преимуществами вкусовых смесей фирмы «РИГАНА» серии РИГОМАРИНА®.

Дозировка: 2–5 г/кг.

Состав: экстракты натуральных приправ, Мальтодекстрин, усилители вкуса (E621, E631).

Вкусовые нотки: Черный Перец, Чеснок, Тимьян, Лавровый Лист, Сельдерей.

Вкусовая смесь

Для ШУНКИ

Смесь приправ для вкуса шунки, ветчины и ветчино-рубленых колбас.

Изготавливается из композиции олеорезинов фирмы «РИГАНА» (экстрактов натуральных приправ) и обладает всеми преимуществами вкусовых смесей фирмы «РИГАНА» серии РИГОМАРИНА®.

Используется при производстве шунки, ветчины, и ветчино-рубленых колбас из мяса птицы (бройлеров, кур-несушек, индейки) и свинины.

Дозировка: 6 г/кг.

Состав: экстракты натуральных приправ и натуральные ароматы, Мальтодекстрин, усилители вкуса (Е621, Е631).

Вкусовые нотки: Мускатный орех, Чеснок, натуральный аромат копчения.

Вкусовая смесь

СПАЙС МИКС 1

Смесь приправ для вкуса полуфабрикатов из молотого и рубленого мяса птицы (бройлеров, кур-несушек, индейки и др.), свинины, говядины, баранины и др.

Дозировка: 2–5 г/кг.

Состав: натуральные приправы, усилители вкуса (Е631, Е621).

Вкусовые нотки: Черный перец, болгарский Кимион (Тмин римский), болгарская Чубрица (Чабрец балканский), Риган.

Вкусовая смесь

СПАЙС МИКС 2

Смесь приправ для вкуса полуфабрикатов из молотого и рубленого мяса птицы (бройлеров, кур-несушек, индейки и др.), свинины, говядины, баранины и др.

Дозировка: 2–5 г/кг.

Состав: натуральные приправы, усилители вкуса (Е631, Е621).

Вкусовые нотки: Черный перец, болгарский Кимион (Тмин римский), болгарская Чубрица (Чабрец балканский), болгарский Джоджен (семейства мяты), Чеснок, Паприка, Чили.

Производитель: РИГАНА®, Болгария. Поставщик: ООО «ХИТОН», г. Ярославль.



Натуральные экстракты фирмы РИГАНА серии КАПСАРОМА®

КАПСАРОМА® — зарегистрированная торговая марка фирмы «РИГАНА» для большой группы натуральных вкусовых добавок («Капсулированные экстракты натуральных приправ»), изготавливаемых по уникальной технологии фирмы «РИГАНА». В качестве основы используются оригинальные экстракты фирмы из натуральных приправ.

Применение капсулированных экстрактов фирмы «РИГАНА», нанесенных на носитель, позволяет обеспечить стабильный вкус продукции при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий, равномерное распределение вкуса в продукте, отсутствие частичек молотых приправ в готовом продукте, отсутствие па-

тогенных и других вредных микроорганизмов (по сравнению с природными приправами), длительное хранение вкусовых добавок без потери качества.

Капсулированные экстракты хорошо растворяются в мясной массе при добавлении в тумблер, фаршемешалку или куттер и позволяют получить отличный результат в обеспечении вкуса и аромата мясной продукции при переработке мяса.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® ПАПРИКА

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (красный болгарский перец-паприка). Изготавливается из натурального экстракта производства фирмы «РИГАНА» из красного болгарского перца-паприка. Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.

Дозировка: 2–5 г/кг.

Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.

Вкусовые нотки: Красный болгарский перец-паприка.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® КАПСИКУМ

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной острой приправы (типа «Чили»). Изготавливается из натурального экстракта производства фирмы «РИГАНА» из острого стручкового перца.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.

Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.

Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.

Вкусовые нотки: Чили.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (Мускатный орех). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из мускатного ореха.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.

Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.

Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.

Вкусовые нотки: Мускатный орех.



Полный ассортимент экстрактов натуральных приправ фирмы «РИГАНА», которые могут поставляться на склад ООО «ХИТОН» в Россию по заявкам клиентов компании «ХИТОН» в России.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (Черный перец). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из черного перца.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.

Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.

Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.

Вкусовые нотки: Черный перец.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® КОРИАНДР

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (Кориандр). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из кориандра.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.

Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.

Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.

Вкусовые нотки: Кориандр.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® РЕПЧАТЫЙ ЛУК

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (Репчатый лук). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из репчатого лука.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.

Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.

Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.

Вкусовые нотки: Репчатый лук.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® ЧЕСНОК

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-про-

центного заменителя натуральной приправы (Чеснок). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из чеснока.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.

Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.

Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.

Вкусовые нотки: Чеснок.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® ЧАБРЕЦ БАЛКАНСКИЙ

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (Балканский чабрец). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из балканского чабреца.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®, которые отмечены выше.

Используется при производстве полуфабрикатов.

Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.

Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.

Вкусовые нотки: Чабрец Балканский.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® РИГАН

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (Риган). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из приправы Риган.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®, которые отмечены выше.

Используется при производстве полуфабрикатов.

Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.

Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.

Вкусовые нотки: Риган.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® КАРДАМОН

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (Кардамон). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из Кардамона.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.
Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.
Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.
Вкусовые нотки: Кардамон.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (Душистый перец). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из душистого перца.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.
Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.
Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.
Вкусовые нотки: Душистый Перец.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® УКРОП

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (Укроп). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из укропа.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.
Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.
Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.
Вкусовые нотки: Укроп.

Натуральные экстракты

КАПСАРОМА® ТИМЬЯН

Натуральная добавка для вкуса мяса и мясных продуктов, в качестве 100-процентного заменителя натуральной приправы (Тимьян). Изготавливается из натурального экстракта фирмы «РИГАНА» из тимьяна.

Обладает всеми преимуществами натуральных экстрактов фирмы «РИГАНА» серии КАПСАРОМА®, которые отмечены выше.

Используется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий.
Дозировка: 0,5–3 г/кг, или по мере необходимости.
Состав: экстракт приправы и пшеничный крахмал.
Вкусовые нотки: Тимьян.



Вкусовые добавки фирмы «РИГАНА» с ароматом и вкусом натурального мяса.

Вкусовая добавка

КАПСАРОМА® ТЕЛЯТИНА

Вкусовая добавка для вкуса мяса и мясных продуктов. Применяется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий для усиления вкуса телятины.

Дозировка: 0,5–3 г/кг.

Состав: экстракты приправ, Ароматы, Поваренная соль, Сахара, Усилители вкуса (Е621, Е631).

Вкусовые нотки: Телятина.

Вкусовая добавка

КАПСАРОМА® СВИНИНА

Вкусовая добавка для вкуса мяса и мясных продуктов. Применяется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий для усиления вкуса свинины.

Дозировка: 0,5–3 г/кг.

Состав: экстракты приправ, Ароматы, Поваренная соль, Сахара, Усилители вкуса (Е621, Е631).

Вкусовые нотки: Свинина.

Вкусовая добавка

КАПСАРОМА® КУРИЦА

Вкусовая добавка для вкуса мяса и мясных продуктов. Применяется при производстве полуфабрикатов и колбасных изделий для усиления вкуса курицы.

Дозировка: 0,5–3 г/кг.

Состав: экстракты приправ, Ароматы, Поваренная соль, Сахара, Усилители вкуса (Е621, Е631).

Вкусовые нотки: Куриное мясо.

***Производитель: РИГАНА®, Болгария.
Поставщик: ООО «ХИТОН», г. Ярославль.***

Ингредиенты фирмы «РИГАНА» поставляются компанией «ХИТОН» со склада в Ярославле: заявки на поставку и демонстрации по тел. 8-800-100-01-76 (звонок по РФ бесплатный).

КТ «ООО Штерн Ингредиентс»
Адрес: 192019, г. Санкт-Петербург,
пр. Обуховской обороны, д. 45, литера «О»
Тел/факс: + 7 (812) 319–36–58
+ 7 (812) 319–36–59
E-mail: info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Hydrosol GmbH & Co.KG
Адрес: Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg
Тел/факс: + 49 / (0) 41 02 / 202–003
+ 49 / (0) 41 02 / 202–030
E-mail: info@hydrosol.de
www.hydrosol.de



Стабилизирующие и эмульгирующие системы для мясной промышленности

Рубрика: Стабилизирующие системы, эмульгирующие системы, функциональные ингредиенты

Компания Hydrosol GmbH & Co. KG, г. Аренсбург под Гамбургом/Германия

Год основания: 1993

Генеральный директор: Штефан Шлиссер

Группа компаний Stern-Wywiol Gruppe GmbH & Co. KG, г. Гамбург/Германия

Структура: семейное предприятие, управляемое собственником

Количество сотрудников: 850 (по всему миру)

Зарубежные филиалы: 15

Филиал в России: КТ «ООО Штерн Ингредиентс», Россия
(генеральный директор: Андреас Фельде)

Продукция компании Hydrosol: высокоэффективные функциональные системы для мясной промышленности

Компания Hydrosol является одним из динамично развивающихся предприятий на мировом рынке стабилизирующих и эмульгирующих систем для пищевой промышленности. The Stabiliser People — специалисты в области стабилизации получили мировую известность благодаря разработке индивидуальных решений для простого и экономичного производства мясных и колбасных изделий, рыбных продуктов, а также всесторонней поддержке и обслуживанию клиентов. «Многие предприятия пищевой отрасли обращаются к нашему более чем 20-летнему опыту в области технологий оптимизации рецептур при необходимости снижения себестоимости или замены одних ингредиентов другими, без ущерба качеству готовой продукции», — говорит Фридеманн Нау, руководитель отдела исследований и разработки продуктов компании Hydrosol для мясной промышленности.



«Испытания продуктов занимают центральное место в моей работе».

*Фридемманн Нау, руководитель разработки продуктов
компании Hydrosol для мясных и колбасных изделий*

Колбаса должна иметь приятный вкус, аппетитный запах и упругую, плотную консистенцию. Я привык придерживаться высоких стандартов качества – и делаю всё для того, чтобы наша продукция соответствовала им. Наш коллектив НИОКР каждый день трудится в экспериментально-технологической лаборатории мясных продуктов над разработкой стабилизирующих и эмульгирующих систем, увеличивающих срок хранения и улучшающих внешний вид, вкус и консистенцию мясных и колбасных изделий. Мы совершенствуем наши рецептуры до тех пор, пока они не будут полностью отвечать всем требованиям клиентов: обеспечивать стабильность формы готовых изделий, улучшение их вкуса и увеличение объёмов продаж. www.hydrosol.de



*В лаборатории мясных продуктов
технологического центра
в г. Аренсбурге (Германия)*

hydrosol

THE STABILISER PEOPLE

Разработка индивидуальных решений на основе глубоких специальных знаний

Для большинства клиентов компания Hydrosol является центром НИОКР по разработке новых продуктов. Эксперты компании Hydrosol, зная взаимодействие и синергизм различных сырьевых компонентов, создают функциональные системы, обеспечивающие улучшение вкуса, текстуры, внешнего вида и консистенции конечной продукции в соответствии с требованиями клиентов. В качестве примера можно привести ставшие популярными продукты серии PLUSstabil Unibac для производства варено-копченых деликатесных изделий. «Использование этих рассольных препаратов позволяет увеличить выход готовой продукции при сохранении таких важных показателей, как монолитный срез, плотная консистенция и отсутствие синерезиса», — рассказывает Андреас Фельде, генеральный директор компании КТ «ООО Штерн Ингредиентс» — официального представительства компании Hydrosol в России.

Идеи, приносящие пользу

Компания Hydrosol придаёт большое значение активному взаимодействию с клиентами при разработке индивидуальных компаундов. Обширные консультации в начале и во время производства являются стандартной практикой. Совместно с клиентами чётко определяются конкретные условия, разрабатывается концепция нового продукта или оптимизации имеющейся рецептуры. На основе этого технологи разрабатывают функциональные системы, обеспечивающие клиентам как функциональные, так и экономические преимущества. «Индивидуальный подход, а не «продукты с полки», полное сопровождение и обслуживание клиентов — вот наше кредо», — подчёркивает Штефан Шлиссер, генеральный директор компании Hydrosol.

Задавая тенденции

Благодаря тщательному наблюдению за рынком компания Hydrosol знает обо всех актуальных тенденциях и зачастую при консультировании и разработке новых продуктов идёт на шаг впереди, опережая требования рынка. Например, учитывая тенденцию Clean Label, компания Hydrosol предлагает множество различных решений типа «чистая этикетка». Ещё одним преимуществом являются налаженные долгосрочные связи с надёжными поставщиками сырья, что обеспечивает постоянное наличие сырьевых материалов стабильного качества.

В центре внимания — технологическая поддержка

Деятельность группы компаний носит ярко выраженную прикладную направленность. Компания располагает обширной лабораторной и технологической базой в современном технологическом центре площадью более 3000 кв. м в г. Арнсбурге недалеко от Гамбурга. Более 70 экспертов, ученых, технологов, инженеров и технических специалистов разных направлений работают вместе под одной крышей в 15 экспериментально-технологических лабораториях, оснащенных



самым разнообразным оборудованием. Отраслевая структура технологической базы целенаправленно сформирована для обеспечения выпуска готовых изделий лучшего качества.

Пищевые продукты, как ничто другое, тщательно проверяются по внешнему виду, на ощупь, на запах и на вкус. Функциональные системы незаменимы для экономичного производства высококачественных мясных продуктов и для обеспечения требуемых свойств в отношении товарного вида, текстуры, вкуса и срока хранения. Новые продукты, разработанные компанией Hydrosol, призваны улучшить потребительские качества мясной продукции и обеспечить производителям значительный ценовой потенциал.

Производство мясных и колбасных изделий требует использования различных технологий в зависимости от конечного продукта — вареные или копченые колбасные изделия, вареные ветчинные изделия, сырокопченые колбасные или ветчинные изделия. Наибольшее экономическое значение на международном рынке этого направления имеют все сорта сосисок и сарделек, различные разновидности вареной ветчины, а также вареные колбасы. Для каждого вида колбасных изделий мы разрабатываем специальные стабилизирующие и эмульгирующие системы.

Нашей задачей является создание таких систем, которые целенаправленно ведут к решению конкретных проблем качества, экономичности и технологичности продукта. Знание различных функциональных свойств сырьевых компонентов и их конъюнктуры на мировом рынке является решающим фактором для производства компаундов. Эффект активных смесей фирмы **Hydrosol** намного сильнее, чем суммарный эффект отдельных компонентов, только интегрированный компаунд позволяет достичь синергетического эффекта в готовом продукте.



Серия PLUSmulson — куттеровочные средства, эмульгаторы компаунды и стабилизаторы для вареных колбасных изделий.

Стабилизирующие системы компании Hydrosol оказывают специфическое воздействие на белковую, жировую и водную фазы. Это дает возможность снизить долю мясного сырья за счет добавления жира и/или воды.

Можно выделить следующие куттеровочные средства, разработанные компанией Hydrosol серии PLUSmulson:

PLUSmulson Prot 300-F — представляет собой комбинацию гидроколлоидов с препаратами из фосфатов, применяется в небольшой дозировке, обладает термостабильностью. Основные области применения — мясные гранулы, искусственный шпик, куттеровочное средство для колбасных изделий. Данный продукт, в зависимости от поставленных перед ним задач, может быть использован и в эконом-сегменте. Стабилизирующая система PLUSmulson 300-F улучшает термостабильность у всех видов колбас, это превосходный стабилизатор влаги, цвета и мясожировой эмульсии. Препятствует образованию геля под оболочкой

и уплотняет консистенцию колбасных изделий. Наличие фосфата является достаточным для полноценного куттерования при дозировке 0,5%.

Стабилизирующая система PLUSmulson CUT 30 PLUS может быть использована при производстве различных мясных изделий: эмульгированных колбасных изделий, полуфабрикатов, котлет, пельменей, наггетсов, для колбас, изготавливаемых с добавлением 25–35% воды. PLUSmulson CUT 30 PLUS — это комплексное куттеровочное средство, содержащее фосфат, гидроколлоиды и аскорбиновую кислоту.

PLUSmulson Prot 30 — стабилизирующая система, которая предназначена для производства вареных колбас — без применения жировых эмульсий, обладает очень высокой эмульгирующей способностью, предназначена для рецептур с высоким содержанием жира и/или влаги (до 40%), может быть использована в эконом-сегменте.

Стабилизирующая система PLUSmulson HOT-Tex — содержит гидроколлоиды, которые хорошо стабилизируют влагу и мясозировую эмульсию, улучшает консистенцию колбас даже при низкой доле мясного сырья в рецептуре, препятствует образованию геля под оболочкой колбасных изделий при применении свиной шкуры или белков коллагена, уплотняет фаршевую массу при производстве полуфабрикатов, улучшает формообразование, кусаемость, термостабильность изделия, идеально подходит для сосисок.



Серия Meatzym — формообразующие препараты для мясных изделий

Продукты серии Meatzym предназначены для производства реструктурированных мясных продуктов.

Meatzym FL — содержит специальный комплекс, состоящий из протеина и стабилизатора для связывания кусочков мяса.

Meatzym FL — является системой, которая не требует нагрева для связывания кусочков мяса и фарша. С помощью этой системы у мясной промышленности появляются возможности производства мясных изделий с определенным весом и формой. Продукты, изготовленные с Meatzym FL, являются стабильными при замораживании и оттаивании.



Серия HydroTOP — стабилизирующие системы для мясного фарша

Функциональные системы серии HydroTOP обеспечивают экономические преимущества при производстве и переработке продуктов из рубленого мяса. Эти стабилизирующие системы на базе загущающих и желирующих гидроколлоидов позволяют существенно улучшить структуру конечной продукции, в том числе изготовленной по рецептурам со сниженной долей мяса, и минимизировать потери веса при тепловой обработке. Серия HydroTOP — это компаунды со средней и высокой водосвязывающей способностью.



Серия PLUSstabil — рассольные препараты для ветчинных изделий, запеченных и жареных копченостей, мясных полуфабрикатов

Мясные копчености бывают различных видов: французская ветчина класса «гурме» и немецкая деликатесная ветчина относятся к этой группе, также как английская ветчина — для сэндвичей, арабские продукты из мяса птицы, итальянская ветчина для пиццы и разнообразные сорта русской ветчины. Все эти мясные деликатесы объединяет одно: в их производстве применяются современные шприцовочные рассолы и рецептуры. Для производства продуктов с хорошими потребительскими свойствами и высоким выходом требуются специально разработанные компаунды (протеины, клетчатка, гидроколлоиды).

Компания Hydrosol разработала целую линейку продуктов серии PLUSstabil:

PLUSstabil HAM 80 AP — стабилизирующая система, которая содержит высокофункциональные коллагеновые волокна, копченые продукты имеют сухую поверхность, без привкуса растительного белка. Применяется для увеличения выхода продукции без использования соевого белка.

PLUSstabil Ultrabind VO — обеспечивает хороший выход продукции при жидком рассоле и низкой дозировке от 3,5 кг/100 литров воды.

PLUSstabil Ultrabind HVO — образует вязкий рассол, снижает потери при обработке по сравнению с жидкими рассолами, отличается очень низкой дозировкой от 3,5 кг/100 литров воды.

Для производства варено-копченых деликатесных изделий среднего эконом-сегмента компания Hydrosol разработала новые продукты серии PLUSstabil Unibac. Эти рассольные препараты предназначены для среднего и высокого уровня шприцевания. Их использование в производстве копченого свиного окорока, например из тазобедренного отруба, позволяет увеличить выход продукции до 180%. Выпускаемые с их применением мясные продукты нового поколения отличаются монолитным рисунком на разрезе без «каррагинановой сетки» (гелевых прослоек), плотной консистенцией и чистой, сухой поверхностью за счет минимизации синерезиса. Данные стабилизирующие системы предотвращают изменение качества конечной продукции при транспортировке. В зависимости от индивидуальных потребностей производителя предлагаются на выбор следующие варианты стабилизирующих систем серии PLUSstabil Unibac:

— PLUSstabil Unibac PP — не образует гелевых прослоек («каррагинановой сетки»), в основе особое сочетание функциональных компонентов.

— PLUSstabil Unibac PPD — для более высокого выхода в отличие от PP до 180%.

— PLUSstabil Unibac PDD — для продуктов с высоким конечным выходом и более плотной консистенцией.

— PLUSstabil Unibac ST — предназначен для продуктов с прослойками жира, таких как грудинка и шейка.

— PLUSstabil Unibac STK — отличается от PLUSstabil Unibac ST более высоким выходом.

Серия Hydrolon — для продления срока годности

Порча пищевых продуктов, вызванная микроорганизмами, является глобальной проблемой и представляет большую опасность здоровью потребителей. Компания Hydrosol разработала различные виды консервирующих средств для свежести сырых и вареных мясных и колбасных изделий.

Hydrolon Super — комбинация зарекомендовавших себя консервантов содержит добавки, которые замедляют рост бактерий в фарше и в помолотых продуктах, а также в пастеризованных мясных и колбасных изделиях. Благодаря свойствам данного продукта можно достигнуть увеличения срока хранения и свежести вкуса.

Hydrolon Everfresh — тормозит развитие бактерий, убивает, в том числе, патогенные бактерии, чем решает проблемы хранения.

Hydrolon Casal — предназначен для сырокопченых колбас, полный компаунд с содержанием вкусоароматики, позволяет сократить сроки созревания вне климатикамер.

Hydrolon MDM — антиокислитель.

Сравнительная таблица Hydrolon Super и Hydrolon Everfresh

По эффективности

Эффективность против микроорганизмов + ⇒ +++++ <i>низкая значительная</i>	Бактерии	Дрожжи	Плесень	Защитное свойство
Hydrolon Super	+++	+++	+++	Порча продуктов
Hydrolon Everfresh	+++++	+++	+++	PLUS пищевое отравление

По составу

Продукт	дозировка	состав
Hydrolon Super	0,3%	Ацетат натрия, бензоат натрия, сорбат калия, глюконо-дельта-лактон, лимонная кислота, аскорбиновая кислота
Hydrolon Everfresh	1,5%	Антимикробный натуральный экстракт с носителем: лактат натрия, ацетат натрия, цитрат натрия, бензоат натрия, глюконо-дельта-лактон

Сравнительные исследования Hydrolon Super и Hydrolon Everfresh*

На примере: деликатесная ветчина, упакованная в вакууме; сосиски «Франкфуртер» в натуральной оболочке

	Без обработки	С консервантами компании Hydrosol	Улучшение свежести в%*
Hydrolon Super	4 недели	7 недели	75%
Hydrolon Everfresh	4 недели	12 недели	200%

*) Анализируемые продукты были произведены при хороших гигиенических условиях, при соблюдении холодильной цепи при 4 °С. Примечание: срок хранения также зависит от значения pH, воды и содержания соли, упаковки, температурных воздействий и основных гигиенических условий во время производства и транспорта.



Серия Hydrogum и HydroTOP

Серия Hydrogum и HydroTOP — функциональные компаунды, улучшающие эмульгирование, связывание воды и текстуру.

Представлена целой серией продуктов:

HydroTOP Mix 100 — компаунд со способностью связывать воду 1: 100.

HydroTOP ML 97 — компаунд со способностью связывать воду 1: 60.

HydroTOP Mix 50 — компаунд со способностью связывать воду 1: 50.

HydroTOP ML 95 — компаунд со способностью связывать воду 1: 40.

HydroTOP 62/2 — компаунд со свойствами HydroTOP ML 95, отличается высокой вязкостью.

HydroTOP 411 A — альгинатный компаунд для повышения термостабильности.

HydroTOP 411 K — каррагинановая смесь с высокой прочностью белкового геля.

Hydrogum CHK 400 Ky — каррагинановая смесь с очень высокой прочностью белкового геля.

Hydrogum ML 70 — каррагинановая смесь для инъекционных средств.

Hydrogum CRK 2210 — классический каррагинан для любых мясных продуктов



Серия Naturom — пряности и ароматизаторы/вкусоароматика

Для придания индивидуального или дополнительного вкуса компания Hydrosol разработала линейку стабилизирующих систем с ароматизаторами и пряностями.

Naturom BM — стабилизирующая система для вареной колбасы, содержит сухой яичный желток, придает сливочный вкус.

Naturom WD — содержит ароматизаторы и пряности

Naturom Wiener Würstchen — классический вкус «Венских» сосисок.

Naturom HAM K — содержит экстракты пряностей и трав.

Naturom HAM K+ — содержит экстракты пряностей и трав, ароматизаторы.

Naturom HAM Ch — с интенсивным ароматом курицы и пряностями.

Naturom HAM Ky — с интенсивным мясным ароматом.

Naturom HAM PK — с дрожжевым экстрактом, пряностями и мясными ароматизаторами.

Naturom HAM KYKG — с интенсивным ароматом запеченных копченостей.

Naturom Doktorskaya — для докторской колбасы.

Naturom Frankfurter — для франкфуртских колбас.



ООО «Керри»

Адрес: 121170, Москва, ул. Кульнева, 3, стр. 1.

Тел.: +7 (495) 789–63–95.

E-mail: russia@kerry.com.

Веб-сайт: www.kerry.com



Наименование

Комплексные смеси для производства вареных колбас, сосисок, сарделек

Комплексные вкусо-ароматические добавки для вареных колбас, сосисок, сарделек высшего сорта

Комплексные вкусо-ароматические добавки для вареных колбас, сосисок и сарделек 1 и 2 сортов.

Комплексные вкусо-ароматические добавки для производства колбасных изделий без «Е-номеров»

Комплексные смеси для производства полукопченых и варено-копченых колбас

Функциональные и вкусо-ароматические смеси для производства сырокопченых и сыровяленых колбас

Функциональные смеси для шприцевания сырокопченых деликатесов

Функциональные смеси для шприцевания натуральных полуфабрикатов и продуктов из мяса птицы

Функциональные смеси для производства копченостей и ветчин

Для производства мясопродуктов по бессоевой программе

Для производства мясопродуктов, в рецептурах которых допускается использование соевого белка

Для производства мясопродуктов без глутамата натрия

Для снижения синерезиса

Для производства мозаичных ветчин

Консерванты

Многофункциональные смеси для производства паштетов и ливерных колбас

Препарат для заливных и зельцев

Соусы

Маринады

Рабы, глазури, обсыпки

Бульоны

Эмульгаторы, стабилизаторы, загустители

Функциональная смесь на основе молочного белка

Красители

Ароматизаторы и смеси пряностей

Вкусо-ароматические смеси для производства рубленых полуфабрикатов и замороженных полуфабрикатов в тесте

Функциональные смеси для производства рубленых полуфабрикатов и замороженных полуфабрикатов в тесте

Панировочные системы

Сухари панировочные

Льезоны, темпура



КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС, СОСИСОК И САРДЕЛЕК ВЫСШЕГО СОРТА

Для производства по ГОСТ Р 52196–2011 «Колбасные изделия вареные» используются смеси Керри Комби Докторская и Керри Комби Молочные сосиски с ароматом мускатного ореха. Использование этих смесей компании «Керри» позволяет получить продукцию высокого качества с традиционным вкусом.

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
826802	КЕРРИ КОМБИ ДОКТОРСКАЯ	Стабилизаторы, декстроза, пряности, усилитель вкуса, антиоксидант, экстракты пряностей	Для колбасы «Докторской» по ГОСТ Р 52196	8	Вкусовое направление — мускатный орех, кардамон
826803	КЕРРИ КОМБИ ДОКТОРСКАЯ 1	Стабилизаторы, декстроза, пряности, усилитель вкуса, антиоксидант, экстракты пряностей	Для колбасы «Докторской» по ГОСТ Р 52196	8	Обладает более ярким вкусом мускатного ореха и кардамона. Рекомендуется для рецептов с заменами мясного сырья 20–30%
826830	КЕРРИ КОМБИ МОЛОЧНАЯ	Стабилизаторы, декстроза, пряности, усилитель вкуса, антиоксидант, экстракты пряностей	Для колбасы «Молочной», сосисок «Сливочных», «Молочных», «Русских» по ГОСТ Р 52196	8	Вкусовое направление — кориандр, мускатный орех, перец

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
826829	КЕРРИ КОМБИ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	Стабилизаторы, декстроза, пряности, усилитель вкуса, антиоксидант, экстракты пряностей	Для колбас «Любительской», «Любительской свиной», «Телячьей», «Столичной» по ГОСТ Р 52196	7–8	Вкусовое направление — мускатный орех, кориандр, перец
826850	КЕРРИ КОМБИ РУССКАЯ	Стабилизаторы, декстроза, пряности, усилитель вкуса, антиоксидант, экстракты пряностей	Для колбасы «Русской», шпикачек «Москворецких» по ГОСТ Р 52196	10	Вкусовое направление — чеснок, перец
826831	КЕРРИ КОМБИ СВИНЫЕ САРДЕЛЬКИ	Стабилизаторы, декстроза, пряности, усилитель вкуса, антиоксидант, экстракты пряностей	Для сарделек свиных по ГОСТ Р 52196	7–8	Вкусовое направление — перец черный, мускатный орех. Придает нежный, «натуральный» вкус
826851	КЕРРИ КОМБИ ГОВЯЖЬИ САРДЕЛЬКИ	Стабилизаторы, декстроза, пряности, усилитель вкуса, антиоксидант, экстракты пряностей.	Для сарделек «Говяжьих», «Обыкновенных» по ГОСТ Р 52196	8	Яркий говяжий вкус. Для рецептов с заменой мясного сырья до 30%
583817	КЕРРИ КОМБИ МОЛОЧНЫЕ СОСИСКИ	Стабилизаторы, декстроза, пряности, усилитель вкуса, антиоксидант, экстракты пряностей	Для сосисок «Сливочных», «Молочных», «Русских», вареных колбас типа «Молочная». ГОСТ Р 52196	10–12	Вкусовое направление — мускатный орех, перец



КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС, СОСИСОК И САРДЕЛЕК 1 И 2 СОРТОВ

Для производства вареных колбас, сосисок, сарделек эконом-серии, с использованием мяса птицы механической обвалки, различных эмульсий, низкосортного

сырья используются смеси «Русская колбаса» и КС-07, которые позволяют получить насыщенный вкус специй и мяса, маскируют дефекты сырья.

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
573677	ФЕС N2000 VOS*E	Животный белок (яичный), стабилизаторы, мука пшеничная, крахмал, регулятор кислотности, пряности, загуститель, ароматизатор, усилители вкуса, антиоксидант, красители	Для вареных колбас, сосисок и сарделек высшего и 1 сортов типа «Молочных», «Сливочных»	25–30	Вкусовое направление — смесь перцев. Максимальное использование жирного сырья. Вода на фарш — не менее 40%
570807	ФЕС N2000 TJESNOK	Растительный белок, стабилизаторы, крахмалы, пряности, регулятор кислотности, загуститель, антиоксидант, усилитель вкуса, красители	Для вареных колбас типа «Чайной», сарделек «Оригинальных», «Говяжьих», сосисок, мясных хлебов	25–30	Вкусовое направление — перец, чеснок, аромат мяса. Максимальное использование жирного сырья. Вода на фарш — не менее 40%
572897	ФЕС N2000 VOS*	Растительный белок, стабилизаторы, регулятор кислотности, пряности, ароматизатор, усилители вкуса, антиоксидант, экстракты, краситель	Для сосисок типа «Классических», «Молочных», сарделек 1 сорта	25–30	Вкусовое направление — перец, аромат мяса. Максимальное использование жирного сырья. Вода на фарш — не менее 40%
577653	ДЕРАБЕЙЗ МОЛОЧНАЯ ФФ	Животный белок, стабилизатор, декстроза, специи, ароматизаторы, усилители вкуса, глюкозный сироп, антиокислитель	Для сосисок типа «Молочные»	16	Вкусовое направление — кардамон, мускатный орех. Максимальное использование жирного сырья. Вода на фарш — не менее 35%

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
826061	КС-07	Стабилизаторы, усилители вкуса, сахар, гидролизованный растительный белок, соль, антиоксидант, ароматизаторы, декстроза, лактоза, краситель	Для вареных колбас, сосисок и сарделек эконом-класса из мяса птицы и МДМ	7–8	Вкусовое направление — перец, аромат мяса, гвоздика. Для колбас с заменой мясного сырья до 60%
574695	КОМБИ Н2000 МОЛ 2	Стабилизаторы, экстракты пряностей, декстроза, антиоксидант, загустители, регулятор кислотности, усилители вкуса	Для вареных колбас премиум- и медиум-класса, подобных «Молочной», сосискам «Молочным», «Сливочным», «Русским»	10	Вкусовое направление — душистый перец, мускатный орех. Для колбас с заменой мясного сырья 20% жировой эмульсией или сливочным кремом
826017	РУССКАЯ КОЛБАСА	Стабилизатор, соль, декстроза, усилитель вкуса, пряности, антиоксидант, ароматизатор, сыворотка	Для колбасы «Русской»	10	Вкусовое направление — перец, чеснок. Для колбас, выработанных по рецептурам с заменами мясного сырья до 30%
826023	КС 09	Стабилизаторы, соль, сыворотка, усилитель вкуса, декстроза, лактоза, паприка, загустители, антиоксидант, регулятор кислотности, ароматизаторы, дрожжевой экстракт	Для вареных колбас, сосисок и сарделек эконом-класса	18–20	Вкусовое направление — чеснок, кориандр, перец. Для колбас с заменой мясного сырья до 30%
826504	ФРАНКУРТЕР	Декстроза, пряности, стабилизатор, усилитель вкуса, антиоксиданты, ароматизаторы	Для вареных колбасных изделий	10	Вкусовое направление — перец, дым



Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
583802	КЕРРИ КОМБИ ФРАНКУФУРТЕР	Усилитель вкуса, стабилизаторы, ароматизаторы, декстроза, экстракты специй, антиоксиданты, сахар	Для производства всех видов сосисок и сарделек	10	Вкусовое направление — мускатный орех, перец черный
583878	КЕРРИ КОМБИ FNV NS	Животный белок, стабилизатор, ароматизаторы, экстракты специй, усилители вкуса, антиоксиданты	Для производства вареных колбас, сосисок, сарделек высшего и 1 сортов	20–25	Вкусовое направление — смесь перцев. Вода на фарш — не менее 35%
583738	КЕРРИ СПАЙС ДОКТОРСКАЯ	Усилитель вкуса и аромата, декстроза, ароматизаторы, соль	Для производства вареных колбас с заменой мясного сырья до 40%	5	Вкусовое направление — мускатный орех, кардамон, перец черный
584039	КЕРРИ КОМБИ ПАРИЗЕР	Стабилизатор, усилитель вкуса, антиокислитель, декстроза, ароматизаторы, специи	Для всех видов вареных колбас	6	Вкусовое направление — мускатный орех, имбирь, перец черный
827003	ЭКСТРА КОМБИ ЛЮКС	Декстроза, соль, усилитель вкуса и аромата, мальтодекстрин, молочный белок, ароматизатор сливок, специи, дрожжевой экстракт, антиоксидант	Для всех видов вареных колбас	10	Вкусовое направление — мускатный орех, перец



КОМПЛЕКСНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ БЕЗ «Е-НОМЕРОВ»

Для производства вареных колбас, сосисок, сарделек без индексов «Е» или без глутамата натрия (Е621) используются специально разработанные смеси. Например, Керри Спайс Экстра Люкс, Керри Спайс Фес НФЕ. Эти смеси компании «Керри» позволяют получить высококачественную продукцию с выраженным сливочным вкусом и специями или вкусом различных перцев.

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
583852	КЕРРИ СПАЙС ЭКСТРА ЛЮКС	Соль, декстроза, ароматизатор, специи	Для производства вареных колбас и сосисок	7	Вкусовое направление — мускатный орех
583853	КЕРРИ СПАЙС БРИТАНСКАЯ	Ароматизаторы, пряности, глюкозный сироп, сушеные овощи, лимонный сок (концентрат)	Для производства копченых колбасных изделий	6	Вкусовое направление — тмин, кориандр, перец, мускатный орех
584100	КЕРРИ СПАЙС ФЕС NFE	Ароматизаторы, специи, соль	Для производства вареных колбас, сосисок и сарделек	4	Вкусовое направление — перец
584043	КЕРРИ СПАЙС «СВИНЫЕ» САРДЕЛЬКИ NFE	Ароматизаторы, соль, пряности, овощи, чеснок	Для производства вареных колбас и сарделек	4	Вкусовое направление — перец, мускатный орех



КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУКОПЧЕНЫХ И ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС

Для производства полукопченых и варено-копченых колбас предлагаются смеси Микс Британская и Керри Комби Кохсалями Экстра. Оригинальное сочетание специй позволяет сделать продукт «узнаваемым». Сервелат «Кремлевский» — новая разработка компании. Сочетание специй позволяет получить качественный продукт с благородным вкусом.

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
826838	КЕРРИ КОМБИ СЕРВЕЛАТ	Стабилизаторы, глюкозный сироп, пряности, усилитель вкуса, экстракты пряностей	Для варено-копченой колбасы в/с «Сервелат»	8–10	Вкусовое направление — перец
826832	КЕРРИ КОМБИ МОСКОВСКАЯ	Стабилизаторы, глюкозный сироп, пряности, усилитель вкуса, экстракты пряностей	Для варено-копченой колбасы в/с «Московской»	10	Вкусовое направление — перец, мускатный орех
826767	СЕРВЕЛАТ МУСКАТНЫЙ	Декстроза, стабилизаторы, соль, усилитель вкуса, антиоксидант, пряности, регулятор кислотности	Для варено-копченой колбасы сервелат «Мускатный»	9–10	Придает продукту яркий мускатный вкус

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
826774	МИКС БРИТАНСКАЯ	Соль, ароматизатор, стабилизаторы, пряности, усилитель вкуса, антиоксидант, лактоза, регулятор кислотности, экстракты пряностей, сухой лимонный сок	Для полукопченых и варено-копченых колбас медиум- и эконом-классов	9	Придает продукту выраженный аромат пряностей и благородный мясной вкус. Вкусовое направление — тмин, кориандр, перец, мускатный орех. Для рецептов с заменой мясного сырья 30–40%
583730	КЕРРИ КОМБИ ФИНСКИЙ СЕРВЕЛАТ	Декстроза, стабилизатор, усилитель вкуса, экстракты, регулятор кислотности, антиоксидант, ароматизаторы	Для полукопченых и варено-копченых колбас	10	Вкусовое направление — перец, имбирь
583768	КЕРРИ КОМБИ ХАУССАЛЯМИ	Специи, стабилизатор, усилитель вкуса, соль, сахар, антиоксидант	Для полукопченых и варено-копченых колбас	8–9	Вкусовое направление — перец, чеснок. Для рецептов с заменой мясного сырья 30–40%
583801	КЕРРИ КОМБИ КОХСАЛЯМИ	Пряности, усилитель вкуса, соль, стабилизатор, глюкозный сироп, антиоксидант, экстракты	Для полукопченых и варено-копченых колбас	12	Вкусовое направление — перец, имбирь, кориандр
583803	КЕРРИ СПАЙС СЕРВЕЛАТ	Пряности, декстроза, усилитель вкуса, антиокислитель, чеснок, экстракты специй	Для полукопченых и варено-копченых колбас	9	Вкусовое направление — перец, имбирь, мускатный орех
583800	КЕРРИ КОМБИ АВСТРИАН КРАЙНЕР	Стабилизатор, соль, усилитель вкуса, пряности, декстроза, антиокислитель, аромат дыма, экстракты пряности	Для полукопченых и варено-копченых колбас	9	Вкусовое направление — перец, чеснок

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
583950	КЕРРИ КОМБИ БУРЕНВУРСТ	Стабилизаторы, соль, глюкоза, усилитель вкуса, антиоксидант, экстракты специй	Для всех видов полукопченых колбас	9	Вкусовое направление — чеснок, перец. Для рецептов с заменой мясного сырья 30–40%
584121	КЕРРИ КОМБИ КОХСАЛЯМИ ЭКСТРА	Стабилизатор, ароматизаторы, сушеные овощи (чеснок), усилитель вкуса, антиоксидант, специи	Для полукопченых и варено-копченых колбас	10	Вкусовое направление — чеснок, перец. Для рецептов с заменой мясного сырья 40–50%
917.00046	КЕРРИ КОМБИ СЕРВЕЛАТ КРЕМЛЕВСКИЙ	Соль, ароматизаторы, сахар, зелень и специи, стабилизатор, декстроза, антиоксиданты, усилители вкуса, ароматизатор дыма	Для полукопченых и варено-копченых колбас	8	Вкусовое направление — мускатный орех, кардамон, кориандр
801484	САЛЯМИ	Пряности, соль, ГДЛ, усилитель вкуса, декстроза, сыворотка молока, регулятор кислотности, лактоза, экстракты пряностей	Для полукопченых и варено-копченых колбас всех типов	9–10	Вкусовое направление — мускатный орех, имбирь
826191	МЕЩЕРСКАЯ	Пряности, усилитель вкуса, декстроза, соль, сахар, ароматизаторы, сыворотка молока, дрожжевой экстракт, регулятор кислотности, антислеживающий агент, экстракты	Для полукопченых и варено-копченых колбас всех типов	6–7	Вкусовое направление — чеснок, горчица, тимьян. Для рецептов с заменой мясного сырья 30–40%



Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
826051	ДС 02	Декстроза, соль, усилитель вкуса, дрожжевой экстракт, пряности, антиоксидант, лактоза, ароматизаторы, сыворотка молока, регулятор кислотности, сухие овощи, антислеживающий агент	Для полукопченых колбас, для колбасок типа «Шашлычные»	5–6	Вкусовое направление — аромат мяса, сельдерей
826035	ДС 03	Соль, декстроза, пряности, усилитель вкуса, дрожжевой экстракт, сыворотка молока, регулятор кислотности, лактоза, антиоксидант, антислеживающий агент	Для полукопченых и варено-копченых колбас всех типов	6	Вкусовое направление — аромат мяса, чеснок, перец. Для рецептов с заменой мясного сырья 30–40%
801384	КРАКОВСКАЯ	Соль, пряности, усилитель вкуса, сыворотка, декстроза, экстракты специй, антислеживающий агент	Для полукопченной колбасы «Краковская»	7–8	Вкусовое направление — перец, чеснок, кориандр
827004	КАБАНОССИ	Соль, усилитель вкуса, сыворотка, лактоза, экстракты специй, антислеживающий агент.	Для полукопченых колбас	5–10	Вкусовое направление — перец, мускатный орех



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАС

Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас используются Приправа Итальянская, Саями Милано, Саями Фелино. Настоящие продукты, используемые на предприятиях Италии для производства сыровяленых колбас. Компания «Керри» предлагает также стартовые культуры собственного производства SAGAT и SAGAS (SAGA®- специально выбранные штаммы, с требуемыми характеристиками и стабильной функциональностью, устойчивые к NaCl).



Kerry Ingredients & Flavours

- Комплексные вкусоароматические добавки
- Ароматизаторы и дрожжевые экстракты
- Консерванты
- Экстракты натуральных специй и смеси пряностей
- Стабилизаторы, эмульгаторы, загустители
- Красители



Kerry Ingredients & Flavours

Tel. +7 495 789 63 95 | Email: russia@kerry.com
www.kerry.com

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
806164	САЛЯМИ МИЛАНО	Ароматизаторы, специи, декстроза, сушеные овощи (чеснок)	Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас	4—6	Вкусовое направление — аромат красного вина, перец, чеснок
806165	САЛЯМИ ФЕЛИНО	Натуральные ароматизаторы, декстроза, специи, сушеные овощи (чеснок)	Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас	2—4	Вкусовое направление — аромат розового вина, перец, чеснок
806173	ПРИПРАВА ИТАЛЬЯНСКАЯ	Натуральные ароматизаторы, декстроза, специи, сушеные овощи (чеснок)	Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас	2—4	Вкусовое направление — аромат розового вина, перец, чеснок
806196	ПРИПРАВА ПИКАНТЕ	Декстроза, экстракты специй, антиоксидант	Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас	10	Вкусовое направление — паприка, чили
806044	АРОМАТ ЭКСТРА	Декстроза, ароматизаторы, пищевые волокна, усилители вкуса	Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас	2—3	Вкусовое направление — аромат свинины и мяса
806180	АРОМАТ ВИБИ	Декстроза, натуральный ароматизатор	Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас	2—5	Вкусовое направление — аромат белого вина
806000	КОНСАЛ 1	Декстроза, сахар, соль, антиоксидант, консервант	Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас	6	
806006	КОНСАЛ 6	Соль, консервант	Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас	1,5	
583693	РОБИН FKP	Регулятор кислотности, декстроза, соль, антиокислитель	Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас	11	
5R02183	СТАРТОВАЯ КУЛЬТУРА САГА Т	Стартовая культура, полученная из <i>Staphylococcus</i> sp. и <i>Pediococcus pentosaceus</i>	Для производства сырокопченых и сыровяленых колбас	алюмо-пластиковые пакеты по 25 г	

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ШПРИЦЕВАНИЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, % на 100 л воды	Особенности
573348	САУМАД ДРАИ РФ	Глюкозный сироп, стабилизаторы, регулятор кислотности, усилители вкуса, соль, животный белок, ароматизатор, антиокислитель	Для шприцевания сырокопченых и сыровяленых изделий из говядины, свинины, мяса птицы	6,0—10,0	Уровень шприцевания 20—25%



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ШПРИЦЕВАНИЯ НАТУРАЛЬНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Арт.	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, % на 100 л воды	Особенности
826660	КЕРРИФОС	Стабилизаторы, загуститель, регулятор кислотности	Для шприцевания частей тушек птицы и натуральных полуфабрикатов до 45%	2,0—4,0	Для производства вареных и варено-копченых продуктов
583407	КЕРРИ ИН-ЖЕКТ ВИБР	Стабилизаторы, соль, загустители	Для шприцевания частей тушек птицы и натуральных полуфабрикатов до 45%	2,0—2,3	Для производства охлажденных и замороженных полуфабрикатов из говядины, свинины и мяса птицы



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОПЧЕНОСТЕЙ И ВЕТЧИН

Для производства высококачественных деликатесов с уровнем инъецирования 70—75% компания «Керри» предлагает функциональную смесь для рассола Саумад Лиа. Смесь не содержит растительных белков и гидроколлоидов, дает возможность производить копчености с плотной текстурой и молочным вкусом, который так нравится нашим потребителям.

Производство качественной ветчины с низкой себестоимостью - достаточно сложная задача для любого производителя. Керри Микс 200+ позволяет выпустить именно такой продукт. Использование Керри Микс 200+ в сочетании с новинкой компании «Идробин ХТРА» дает возможность получить готовый продукт с плотным срезом, отсутствием синерезиса, мясным вкусом и ароматом.

Арт.	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, % на 100 л рассола	Особенности
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ ПО БЕССОЕВОЙ ПРОГРАММЕ					
826500	ГЛУТОН 30	Декстроза, стабилизатор, соль, гидроколлоид, регулятор кислотности, загустители, антиоксидант	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, добавления в ветчины (в том числе из мяса птицы)	5,5	Уровень шприцевания и добавления до 40%
826464	ГЛУТОН Д	Декстроза, стабилизаторы, желирующий агент, соль, загустители, антиокислитель	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, добавления в ветчины (в том числе из мяса птицы)	4,7	Уровень шприцевания и добавления до 60%
573109	САУМАД Ю 520	Стабилизатор, животный белок, гидроколлоид, молочный белок, антиоксидант, ароматизатор	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, добавления в ветчины (в том числе куриные)	6,0	Уровень шприцевания деликатесов до 60%. Уровень шприцевания птицы (тушек, грудок, окорочков) — до 40%
570779	САУМАД СиСиЭсПилиА	Молочный белок, стабилизаторы, сахар, антиоксиданты, усилитель вкуса, пряности	Для шприцевания копченостей из свинины, говядины, птицы и добавления в ветчины	6,0—7,5	Уровень шприцевания и добавления до 50%

Арт.	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, % на 100 л рассола	Особенности
826012	ГЛУТОН УНИВЕРСАЛ	Соль, декстроза, стабилизатор, гидроколлоид, усилитель вкуса, антиоксидант, аромат бекона, пряности	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, добавления в ветчины (в том числе из мяса птицы)	5,0	Уровень шприцевания и добавления до 60%
826360	ГЛУТОН ХХЛ	Декстроза, стабилизаторы, гидроколлоид, соль, загуститель, антиоксидант	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины, добавления в ветчины	5,0	Уровень шприцевания и добавления до 70%
для производства мясопродуктов, в рецептурах которых допускается использование соевого белка					
826836	КЕРРИ ИНЖЕКТ 100+	Стабилизаторы, растительный белок, декстроза, гидроколлоид, животный белок, усилитель вкуса, загустители, антиоксидант, экстракты пряностей	Для шприцевания копченостей из свинины и говядины и добавления в ветчины	5,5	Уровень шприцевания до 120%
579505	САУМАД 530	Стабилизаторы, растительный белок, гидроколлоид, сухая сыворотка, декстроза, антиоксидант	Для шприцевания копченостей из свинины и говядины	5,0	Уровень шприцевания — 80%
577719	САУМАД АНТВЕРПЕН 80	Стабилизаторы, растительный белок, гидроколлоид, пищевые волокна, сыворотка молока, усилители вкуса, антиоксидант, экстракты пряностей, яичный желток	Для шприцевания копченостей из говядины, свинины, добавления в ветчины	6,0	Уровень шприцевания и добавления — 60—70%



Арт.	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, % на 100 л рассола	Особенности
826848	КЕРРИ МИКС 200+	Растительный белок, стабилизаторы, декстроза, загустители, гидроколлоид, животный белок, усилитель вкуса, антиоксидант	Для производства ветчин из свинины, говядины	6,0	Выход ветчин до 220%
573153	САУМАД СиСиЭсПи 80 АИ	Стабилизаторы, растительный белок, гидроколлоид, сыворотка, декстроза, усилители вкуса, антиоксидант, ароматизатор, яичный желток	Для шприцевания копченостей из свинины и говядины и добавления в ветчины	4,0—5,0	Уровень шприцевания и добавления — 70—80%
572158	САУМАД СиСиЭсПи ТА*	Стабилизаторы, растительный белок, молочные белки, декстроза, ароматизатор, усилители вкуса, соль, антиоксидант	Для шприцевания копченостей из говядины, свинины, добавления в полукопченые колбасы	5,0	Уровень шприцевания — 45%
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ БЕЗ ГЛУТАМАТА НАТРИЯ					
584130	КЕРРИ ИНЖЕКТ 35 NFE	Стабилизаторы, мальтодекстрин, декстроза, соль, ароматизатор, антиокислитель	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины и мяса птицы	6,2	Уровень шприцевания — 35%
70600163	КЕРРИ ИНЖЕКТ 45 NFE	Животный белок, стабилизатор, декстроза, антиокислитель	Для шприцевания деликатесов из свинины, говядины и мяса птицы	5,0	Уровень шприцевания — 45%

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, %	Особенности
ДЛЯ СНИЖЕНИЯ СИНЕРЕЗИСА					
576265	ИНДРОБИН СИН РСЛ	Гидроколлоиды, глюкозный сироп	Загуститель, стабилизатор консистенции для ветчин, рассолов	0,4—0,5	Снижает синерезис
571818	ИНДРОБИН X TRA	Модифицированный крахмал, крахмал, желеобразующий агент, загуститель	Используется при производстве ветчин и цельномышечных продуктов для увеличения выхода готового продукта и улучшения текстуры	0,5—2,0	Дозировка зависит от уровня шприцевания (добавления рассола). Снижает синерезис

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЗАИЧНЫХ ВЕЧИН					
577035	ИДРОБИН ЧЕСНОК И ЗЕЛЕНЬ	Крахмал, овощи (чеснок, лук), сахар, соль, ароматизаторы, пряности, сироп глюкозы, загуститель, гидроколлоид, усилители вкуса, краситель	Для изделий мясной промышленности, ветчин из мяса птицы	20	Выход — 125%



КОНСЕРВАНТЫ

Использование консервантов — важный вопрос для любого производителя мясопродуктов. Робин SLLPH имеет низкую дозировку, эффективен против молочнокислых и отдельных видов гнилостных бактерий. Не изменяет вкус продукта.

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
575552	РОБИН ТОП	Консервант, соль	Для всех групп мясопродуктов	3—5	Эффективен против молочнокислых и отдельных видов гнилостных бактерий. Не изменяет вкус продукта

Арти- кул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
570716	РОБИН СЛ	Консервант, соль	Для всех групп мясо- продуктов	3—5	Эффективен против мо- лочнокислых и отдель- ных видов гнилостных бактерий. Не изменяет вкус продукта
575983	РОБИН СЛ ЛПХ	Консервант, соль, анти- оксиданты, регулятор кислотности, экстракты специй	Для всех групп мясо- продуктов	2	Эффективен против мо- лочнокислых и отдель- ных видов гнилостных бактерий. Не изменяет вкус продукта
578037	РОБИН МИТ ПРЕП	Консервант, антиокислите- ли, стабилиза- торы, соль	Для всех видов мясных продуктов	5	Эффективен против мо- лочнокислых и отдель- ных видов гнилостных бактерий. Не изменяет вкус продукта
826419	КЕРРИ ФРЕШ	Консервант, антиокисли- тели	Для всех групп мясо- продуктов	2—4	Эффективен против мо- лочнокислых и отдель- ных видов гнилостных бактерий. Не изменяет вкус продукта



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПАШТЕТОВ И ЛИВЕРНЫХ КОЛБАС

За звание «родины» паштета соревнуются две страны — это Франция и Бельгия. Именно там производят самые вкусные и оригинальные паштеты. Поэтому компания «Керри» гордится своими паштетными смесями, разработанными в Бельгийском подразделении компании. Арденер Пате Микс — классический вкус Арденского паштета плюс стабильная функциональность смеси помогут сделать действительно замечательный продукт. Бругес Пате Микс — еще одна замечательная смесь для производства паштетов и ливерных колбас. Для того, чтобы понять, насколько хорошо эти смеси создают вкус и консистенцию паштета и ливерной колбасы, надо начать производить эти продукты именно с этими ингредиентами.

Арт.	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг фарша	Особенности
572807	АРДЕНЕР ПАТЭ МИКС W*	Мука (пшеничная), глюкозный сироп, пряности, загуститель, животный белок, антиоксиданты, декстроза, усилители вкуса	Для паштетов мажущейся консистенции по горячей и холодной технологии. Для пастеризованных и стерилизованных паштетов, бесструктурных и структурных. Для декорированных паштетов. Для ливерных колбас	20—27	Вкусовое направление — классический бельгийский вкус. Не содержит соевого белка. Упаковка паштетов — в оболочку, пластиковую и металлическую тару, декоративные формы
570105	БРАССЛС ПАТЕ МИКС	Крахмал, пряности, глюкозный сироп, антиоксиданты, стабилизаторы, эмульгатор, молочные белки, соль, загустители, декстроза, регулятор кислотности, усилитель вкуса, гидроколлоид, консервант, сухие овощи (сельдерей)	Для паштетов мажущейся консистенции по горячей и холодной технологии. Для пастеризованных и стерилизованных паштетов, бесструктурных и структурных. Для декорированных паштетов	30—35	Вкусовое направление — деликатесный вкус. Не содержит соевого белка. Упаковка паштетов — в оболочку, пластиковую и металлическую тару, декоративные формы
570121	ДЕЛИКАТЕСС ПАТЕМИКС	Крахмал, пряности и экстракты пряностей, глюкозный сироп, антиоксиданты, стабилизаторы, эмульгатор, молочные белки, соль, загустители, декстроза, регулятор кислотности, гидроколлоид, консервант, усилитель вкуса	Для паштетов мажущейся консистенции по горячей, холодной и комбинированной технологии. Для пастеризованных и стерилизованных паштетов, бесструктурных и структурных. Для декорированных паштетов	30—32	Вкусовое направление — нежный деликатесный вкус, хорошо сочетается с фруктами. Не содержит соевого белка. Упаковка паштетов — в оболочку, пластиковую и металлическую тару, декоративные формы



Арт.	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг фарша	Особенности
572782	ПАТЕ КОМПАУНД ХП А	Мука (пшеничная), загуститель, животный белок, антиоксиданты	Функциональная смесь без специй. Для паштетов мажущейся консистенции по горячей и холодной технологии. Для пастеризованных паштетов, бесструктурных и структурных. Для декорированных паштетов	15	Не содержит соевого белка. Упаковка паштетов — в оболочку, пластиковую и металлическую тару, декоративные формы
573509	ПАТЭ МИКС HP MUSHROOM	Мука (пшеничная), сушеные овощи (лук), ароматизатор, загуститель, животный белок, антиоксиданты, экстракт монаскуса, усилители вкуса, ферментированный рис.	Для паштетов мажущейся консистенции по горячей и холодной технологии. Для пастеризованных паштетов, бесструктурных и структурных. Для декорированных паштетов	20	Вкусовое направление — выраженный грибной вкус. Не содержит соевого белка. Упаковка паштетов — в оболочку, пластиковую и металлическую тару, декоративные формы
572797	БРУГЕС ПАТЕ МИКС ПС*	Мука (пшеничная), ароматизатор, сушеные овощи (лук), загуститель, регулятор кислотности, пряности, декстроза, животный белок, антиоксиданты, усилители вкуса.	Для паштетов мажущейся консистенции по горячей и холодной технологии. Для пастеризованных и стерилизованных паштетов, бесструктурных и структурных. Для декорированных паштетов	25-30	Вкусовое направление — классический бельгийский вкус. Не содержит соевого белка. Упаковка паштетов — в оболочку, пластиковую и металлическую тару, декоративные формы
573476	ПАТЭ МИКС ХП ГУС СЛ	Мука (пшеничная), сушеные овощи (лук), загуститель, животный белок, ароматизаторы, антиоксидант, специи, красители, усилители вкуса и аромата	Для паштетов мажущейся консистенции	20	

Арт.	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг фарша	Особенности
575000	АМАНДЭ ПАТЕ МИКС	Мука (пшеничная), ароматизаторы, глюкозный сироп, молочный белок, эмульгатор, пряности (содержит горчицу), соль, антиокислители, загуститель	Для паштетов мажущейся консистенции	25	
826379	ПРИПРАВА ДЛЯ ПАШТЕТА ЛУКОВОГО	Овощи и пряности, усилитель вкуса, эмульгатор, соль, загустители, сыворотка, антиоксиданты, экстракты специй, растительное масло, антислеживающий агент, краситель	Для паштетов мажущейся консистенции по горячей и холодной технологии. Для пастеризованных и стерилизованных паштетов, бесструктурных и структурных. Для декорированных паштетов	14	Вкусовое направление — лук, чеснок. Не содержит соевого белка. Упаковка паштетов — в оболочку, пластиковую и металлическую тару, декоративные формы
826378	ПРИПРАВА ДЛЯ ПАШТЕТА СЛИВОЧНОГО	Пряности и овощи, эмульгатор, усилитель вкуса, соль, загустители, антиокислитель, лактоза, растительное масло, антислеживающий агент, экстракт паприки	Для паштетов мажущейся консистенции по горячей и холодной технологии. Для пастеризованных и стерилизованных паштетов, бесструктурных и структурных. Для декорированных паштетов	14	Вкусовое направление — лук, перец, чеснок. Не содержит соевого белка. Упаковка паштетов — в оболочку, пластиковую и металлическую тару, декоративные формы

ПРЕПАРАТ ДЛЯ ЗАЛИВНЫХ И ЗЕЛЬЦЕВ

Артикул	Название	Состав	Назначение	Дозировка	Особенности
826844	КЕРРИ ГЕЛЬ	Желатин, соль, консервант, декстроза, антиокислитель, усилитель вкуса, экстракты специй, сахар, ароматизаторы, антислеживающий агент	Желатин для заливных и зельцев	80—100 г на 1 л горячей воды	





СОУСЫ

Компания «Керри» обладает секретами производства продуктов питания и технологическим опытом в области разработки вкуса и функциональных характеристик для всего перечня мясных изделий. Использование соусов при производстве мясных продуктов и готовых блюд позволяет расширить ассортимент выпускаемой продукции. Соус Карбонара компании «Керри» – классический сырный соус с текучей текстурой и сливочно-сырным вкусом. Соусы Керри технологичны в использовании, так как представляют собой сухую смесь, к которой добавляется определенное количество воды, в зависимости от необходимой консистенции соуса, термостабильны.

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка	Особенности
826795	СОУС ТОМАТ-НЫЙ	Модифицированный крахмал, овощи (помидоры, чеснок, морковь, сельдерей, лук, порей, петрушка), фасолевая мука, соль, гидролизат соевого белка, ароматы, специи, лактоза, декстроза, глутаматнатрия, сыворотка, подсолнечное масло, мальтодекстрин, пальмовый жир, экстракты специй	Для рубленых полуфабрикатов с начинками. Для приготовления соусов, увеличения их вязкости. Стабилен при пастеризации и стерилизации, замораживании/оттаивании	Гидратация от 1 : 3 до 1 : 10 в зависимости от требуемой консистенции	Холодный/горячий способ приготовления Цвет — красный
826794	СОУС КАРБОНАРА (сырный)	Модифицированный крахмал, сырный порошок, сухое молоко, лактоза, сухие сливки, растительный жир, соль, ароматизатор бекона, дрожжевой экстракт, овощи (лук, морковь, помидор, петрушка лист), моно- и диглицериды жирных кислот, мальтодекстрин, казеин, лимонная кислота	Для рубленых полуфабрикатов с начинками. Для приготовления соусов, увеличения их вязкости. Стабилен при пастеризации и стерилизации, замораживании/оттаивании	Гидратация от 1 : 3 до 1 : 10 в зависимости от требуемой консистенции	Холодный/горячий способ приготовления Цвет — белый

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка	Особенности
826257	СОУС КАРРИ	Модифицированный крахмал, усилитель вкуса, соль, специи, декстроза, горчичная мука, сахар, ароматизатор, загустители, сушеные овощи (чеснок), антиоксидант, консервант	Для рубленых полуфабрикатов с начинками. Для приготовления соусов, увеличения их вязкости. Стабилен при пастеризации и стерилизации, замораживании/оттаивании	Гидратация от 1 : 3 до 1 : 10 в зависимости от требуемой консистенции	Холодный/горячий способ приготовления Цвет — желтый
826255	СОУС БОЛОНЬЕЗ	Крахмал, молоко, сливки, соль, мальтодекстрин, лактоза, эмульгатор, казеин, пряности, сухие овощи, натуральные ароматизаторы	Для рубленых полуфабрикатов с начинками. Для приготовления соусов, увеличения их вязкости. Стабилен при пастеризации и стерилизации, замораживании/оттаивании	Гидратация от 1 : 3 до 1 : 10 в зависимости от требуемой консистенции	Холодный/горячий способ приготовления Цвет — красный

МАРИНАДЫ

Артикул	Название	Описание	Назначение	Дозировка, %	Особенности
577431	МАРИНАД ДР ШАШЛЫК I	Внешний вид: оранжево-красный цвет, с включениями кусочков трав и перца	Свинина, говядина, мясо птицы	2—3	Вкусовое направление: пряная основа с паприкой, луком, чесноком
577478	МАРИНАД ДР ШАШЛЫК II	Внешний вид: оранжево-красный без видимых включений	Свинина, говядина, баранина, телятина, мясо птицы	2—3	Вкусовое направление: паприка, перец, куркума, тмин
577475	МАРИНАД ДР ПОУЛТРИ III	Внешний вид: оранжевый без включений	Все виды птицы	2—3	Вкусовое направление: многообразие специй, трав и овощей



Артикул	Название	Описание	Назначение	Дозировка, %	Особенности
577503	МАРИНАД ДР МЕКСИКАНСКИЙ II	Внешний вид: красный с включениями зеленых трав	Свинина, курица, говядина	2—3	Вкусовое направление: чили, аромат паприки, ноты тмина и копчения
826039	МАРИНАД МЕКСИКАНСКИЙ	Внешний вид: красный с видимыми включениями зелени	Мясо птицы, говядина, свинина, телятина	1,6—2	Вкусовое направление: томат, лук, перец
826040	МАРИНАД 1000 ОСТРОВОВ	Внешний вид: красный с видимыми включениями зеленого и красного цвета	Свинина, курица	1,6—2	Вкусовое направление: кориандр, чили, чеснок
826069	МАРИНАД ГРИЛЕВЫЙ	Внешний вид: красный без видимых включений	Курица, свинина	1,6—2	Вкусовое направление: чеснок, розмарин, перец



ГЛАЗУРИ, ОБСЫПКИ

Глазури — порошки на основе сахаров. Придают продукту цвет, аромат, гладкий/ блестящий внешний вид. Вкус бренди, аромат копчения, вкус специй и мяса — такое фантастическое сочетание дает Глазурь Бренди компании «Керри». Теперь любой производитель полуфабрикатов в маринаде может получить продукт «высокой кухни», используя глазури Бренди, Мед и Имбирь и др.

Артикул	Название	Описание	Назначение	Дозировка	Особенности
584115	ГЛАЗУРЬ БАРЕБЕЮ	Сахар, крахмал, соль, ароматизаторы, сушеные овощи (помидоры, чеснок), загуститель, подсолнечное масло, ароматизатор дыма, пряности, краситель	Придает продукту цвет, аромат, гладкий/ блестящий внешний вид.	6	Вкус и аромат — копченый, сладкий
584113	ГЛАЗУРЬ КЛЕНОВАЯ БАРЕБЕЮ	Сахар, сушеные овощи (помидоры, чеснок, лук), крахмал, ароматизаторы, соль, пряности, загуститель, подсолнечное масло, мальтодекстрин, ароматизатор дыма, краситель	Придает продукту цвет, аромат, гладкий/ блестящий внешний вид	6	Вкус и аромат — дым и клен

Артикул	Название	Описание	Назначение	Дозировка	Особенности
584116	ГЛАЗУРЬ ОГНЕННЫЕ КРЫЛЬЯ	Сахар, крахмал, соль, сушеные овощи (помидоры, чеснок), пряности, глюкозный сироп, ароматизаторы, краситель	Придает продукту цвет, аромат, гладкий/ блестящий внешний вид	3—6	Смесь перцев
584114	ГЛАЗУРЬ МЕД И ИМБИРЬ	Сахар, сушеные овощи (помидоры, чеснок, лук), пряности, глюкозный сироп, крахмал, соль, загуститель, ароматизаторы, подсолнечное масло	Придает продукту цвет, аромат, гладкий/ блестящий внешний вид	8	Вкус и аромат — имбирь и мед
917.00113	ГЛАЗУРЬ БРЕНДИ	Сахар, крахмал, сушеные овощи (помидоры, лук, чеснок, красный перец), соль, декстроза, загуститель, специи и экстракты специй, подсолнечное масло, красители, дрожжевой экстракт, ароматизатор, ароматизатор дыма	Придает продукту цвет, аромат, гладкий/ блестящий внешний вид	6	Вкус и аромат — бренди, дым, специи
584741	ГЛАЗУРЬ БУРБОН	Сахар, крахмал, сушеные овощи (помидоры, лук, чеснок, красный перец), соль, загуститель, специи экстракты специй, подсолнечное масло, ароматизаторы, красители, луковый порошок, дрожжевой экстракт	Придает продукту цвет, аромат, гладкий/ блестящий внешний вид	6	Вкус и аромат — бурбон, дым, специи
584117	СМОКИ РИБ РАБ	Сахар, сушеные овощи (красный перец, помидор, чеснок, лук), пряности, соль, глюкозный сироп, крахмал, загуститель, ароматизаторы, краситель	Придает продукту цвет, аромат, гладкий/ блестящий внешний вид	6	Вкус и аромат — сладкий, копченый
300382	МОРСКАЯ СОЛЬ И ТЕРТЫЙ ПЕРЕЦ	Специи* (черный перец, кориандр, горчица, паприка), морская соль, сушеный лук, сушеный зеленый перец, сушеный красный перец, подсолнечное масло	Обсыпка	1	



БУЛЬОНЫ

Артикул	Название	Описание	Назначение	Дозировка	Особенности
802757	ГОВЯЖИЙ	Соль, усилители вкуса, ароматизаторы, сушеные овощи (лук), животный белок, растительный жир, глюкозный сироп, молочный белок, стабилизаторы, краситель, растительное масло	Для производства соусов, готовых блюд, мясо-продуктов	Соусы: 20 г/л. Бульоны: 10 г/л. В сухом виде: 0,5—1,0%	
802759	КУРИНЫЙ	Соль, усилители вкуса, глюкозный сироп, ароматизаторы, животный белок, молочный белок, стабилизаторы, анти-слеживатель, сушеные овощи (лук), краситель (экстракт паприки)	Для производства соусов, готовых блюд, мясо-продуктов.	Соусы: 20 г/л. Бульоны: 10 г/л. В сухом виде: 0,5—1,0%	



ЭМУЛЬГАТОРЫ, СТАБИЛИЗАТОРЫ

В условиях жесткой конкуренции за качество и себестоимость мясных продуктов особую роль играют стабилизаторы, которые применяются при производстве колбасных изделий. Компания «Керри» предлагает каррагинаны собственного производства торговой марки «Дельтагель». Дельтагель ХЕ 2000 уже нашел широкое применение на российском рынке мясопереработки. Для усиления синергетического эффекта мы предлагаем использовать Дельтагель ХЕ 2000 в сочетании с нашей новинкой Керри Текс Стаб Джи. Стабильное качество, конкурентоспособная цена, стабильные поставки - все это мы предлагаем своим клиентам.

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, %	Особенности
ЭМУЛЬГАТОРЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПО БЕССОЕВОЙ ПРОГРАММЕ					
573454	АЗМ ХП ЭМУЛ	Пищевые крахмалы, животный белок, загуститель	Эмульгатор на основе яичного белка. Для вареных колбас, сосисок, сарделек, п/к и в/к колбас, п/ф в панировке. Добавляется в сухом виде и в виде жировых эмульсий	1,0-2,0	Уровень замены основного сырья жировой эмульсией до 20%, сливочным кремом до 30%. В зависимости от вида жирного сырья. <u>Жировые эмульсии</u> 1 : 15 : 15. <u>Сливочный крем</u> 1 : 10 : 5 : 3 : 15

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, %	Особенности
578699	АЗМ ГТ	Загуститель, животный белок, пищевые волокна, гидроколлоид, молочный белок	Эмульгатор на основе молочного и животного белков. Для вареных колбас, сосисок, сарделек, п/к, в/к, п/ф в панировке. Добавляется в сухом виде и в виде жировых эмульсий	1,0	Уровень замены основного сырья жировой эмульсией до 30%. В зависимости от вида жирного сырья. <u>Жировые эмульсии</u> 1 : 28 : 28
572215	АЗМ ФМС НЬУ	Пищевые крахмалы, пищевые волокна, загуститель, молочный белок, соль	Эмульгатор на основе молочного белка. Для вареных колбас, сосисок, сарделек добавляется в сухом виде и в виде жировых эмульсий	1,0—2,0	Уровень замены основного сырья жировой эмульсией до 20%. В зависимости от вида жирного сырья. <u>Жировые эмульсии</u> 1 : 20 : 30
826529	ПРОСТАР А150	Животный белок, загуститель, усилитель вкуса и аромата, соль, фосфат, сыворотка, каррагинан	Эмульгатор, стабилизатор для производства колбасных изделий	0,5—2,0	Способствует увеличению выхода готовой продукции, улучшает консистенцию, способствует снижению образования бульонно-жировых отеков. <u>Жировые эмульсии</u> от 1 : 15 : 15 до 1 : 20 : 20
583739	КЕРРИ ТОП САРДЕЛЬКИ	Животный белок, стабилизатор, антиоксидант	Эмульгатор, стабилизатор для производства колбасных изделий	1,2—1,4	Для всех видов мясных продуктов
584498	КЕРРИТЕКС СТАБ ДЖИ2	Декстроза, загустители	Используется в качестве загустителя для всех видов мясных продуктов	0,1—0,5	Рекомендуется использовать в сочетании с Дельтагель ХЕ 2000, Простар А150
СТАБИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПО БЕССОЕВОЙ ПРОГРАММЕ					
583693	ДЕЛЬТА-ГЕЛЬ ХЕ 2000	Гидроколлоид, декстроза, загуститель	Стабилизатор для производства колбасных изделий и полуфабрикатов	0,1-0,8	Способствует увеличению выхода готовой продукции, улучшает консистенцию, способствует снижению образования бульонно-жировых отеков. Гидратация: 1 : 25, 1 : 30 в зависимости от рецептуры

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, %	Особенности
574292	ВРД ТЕКС НС	Пищевые крахмалы, загуститель, животный белок	Для вареных колбас, сосисок, сарделек, ветчин, п/к и в/к колбас. Добавляется в сухом и гидратированном виде	1,0—4,0	Замена до 30% основного сырья Гидратация: 1 : 5
576336	АЛВРАП-МОНО	Загуститель, стабилизатор	Загуститель, стабилизатор, гелеобразователь. Для колбасных изделий, сосисок, сарделек в сухом, гидратированном виде, в виде жировых эмульсий, искусственного шпига	0,3-1,0	Уровень замены основного сырья до 30%, шпига до 20%. Гидратация до 1 : 20. <u>В составе жировых эмульсий.</u> До 1 : 20 : 20. <u>В составе мясных гранул.</u> До 1 : 16 : 16
579614	ДЕРАТЕКС МОНО СА	Загуститель, стабилизатор	Загуститель, стабилизатор, гелеобразователь. Для колбасных изделий, сосисок, сарделек в сухом, гидратированном виде, в виде жировых эмульсий, искусственного шпига	0,3—1,0	Уровень замены основного сырья до 20%, шпига до 20%. Гидратация до 1 : 20. <u>В составе жировых эмульсий.</u> До 1 : 18 : 18. <u>В составе мясных гранул.</u> До 1 : 16 : 16
570055	ИДРОБИН Ф 6	Пищевые крахмалы, гидроколлоид	Загуститель для производства колбасных изделий, ветчин, п/ф	1,0—4,0	Для уплотнения текстуры
572617	ФИБРИТЕКС П	Хлебная крошка, пищевые крахмалы, стабилизатор, специи	Заменитель мяса. Для производства п/к, в/к колбас, паштетов, п/ф	2,0—4,0	Уровень замены мяса — 10—15%. Гидратация от 1 : 3 до 1 : 5
ЭМУЛЬГАТОРЫ, СТАБИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ, В РЕЦЕПТУРАХ КОТОРЫХ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОЕВОГО БЕЛКА					
571686	АЗМ НТ	Растительный белок, пищевые волокна, загуститель	Для производства вареных колбас, сосисок, сарделек, п/к, в/к, п/ф в панировке, добавляется в сухом виде и в виде жировых эмульсий. Уровень замены мяса жировой эмульсией — 10—20%, сливочным кремом — 10—30%	1,0—2,0	Уровень замены основного сырья жировой эмульсией — до 20%, сливочным кремом — до 30%. В зависимости от вида жирного сырья. <u>Жировые эмульсии.</u> До 1 : 10 : 10. <u>Сливочный крем.</u> До 1,5 : 10 : 5 : 3 : 15

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СМЕСЬ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОГО БЕЛКА

Артикул	Наименование	Назначение	Дозировка в сухом виде, %	Особенности
584471	КЕРРИТЕКС МП	Смесь функциональных ингредиентов, которая применяется в качестве эмульгатора и стабилизатора при производстве вареных и варено-копченых колбас	1—2	

КРАСИТЕЛИ

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, %	Особенности
826318	КОШЕНИЛА ПОРОШОК	Соль, краситель	Для всех групп мясопродуктов	0,2—0,4	
800033	КОШЕНИЛА ЖИДКАЯ	Вода, краситель	Для всех групп мясопродуктов	0,2—0,8	

АРОМАТИЗАТОРЫ И СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
826544	АРОМАМИТ	Усилитель вкуса, соль, дрожжевой экстракт, антиокислитель, декстроза, антислеживающий агент	Для всех видов мясопродуктов	5	Вкусовое направление — мясной аромат
576164	ДЕРАРОМ БИФ ХЭМ	Глюкозный сироп, усилители вкуса, ароматизаторы	Для ветчин и копченостей (рассольные смеси), колбасных изделий, рубленых п/ф. Придает продуктам натуральный мясной вкус	1—4	Вкусовое направление — ветчина. Хорошо растворим в воде
576210	ДЕРАРОМ БИФ ТОП	Декстроза, усилители вкуса, ароматизаторы	Для ветчин и копченостей, колбасных изделий, рубленых п/ф, мясных гранул. Придает продуктам мясной вкус	1—4	Вкусовое направление — говядина. Хорошо растворим в воде

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
583834	КЕРРИ АРО-МА ТИРОЛЬСКИЙ	Декстроза, усилители вкуса, ароматизаторы	Для всех типов мясопродуктов	1—3	Вкусовое направление — говядина тушеная
576090	ДЕРАРОМ САРДЕЛЬКИ	Ароматизаторы, пряности, соль, усилители вкуса, экстракты пряностей	Для сарделек 1 сорта типа «Говяжьих», «Свинных», «Оригинальных». Для колбасок-гриль, субпродуктовых колбас	8	Вкусовое направление — перец, имбирь. Содержит натуральные пряности. Хорошо выражен вкус при вторичном нагреве
583411	СИЗОНИНГ ЭйчМ ПОРК 01	Ароматизаторы, декстроза, усилители вкуса	Для всех типов мясопродуктов	1,5	Вкусовое направление — свинина
583643	КЕРРИ АРО-МА МИТ	Ароматизаторы, усилители вкуса и аромата, сахар, соль	Для всех типов мясопродуктов	2—3	Вкусовое направление — ветчина
583769	УМАМЕКС 100	Дрожжевой экстракт, соль	Для всех типов мясопродуктов	1—2	Насыщенный мясной вкус
801143	ЭКСТРАКТ МУСКАТНОГО ОРЕХА	Соль, лактоза, экстракт мускатного ореха, антислеживающий агент	Для всех типов мясопродуктов	0,5—2,0	Соотношение к натуральным специям: 1 : 1
800141	АРОМАТ ЧЕСНОКА	Соль, сыворотка, экстракт чеснока, антислеживающий агент	Для всех типов мясопродуктов	1,0—2,0	Соотношение к натуральным специям: 1 : 1
800134	АРОМАТ ПЕРЦА	Экстракт перца черного, соль, антислеживающий агент	Для всех типов мясопродуктов	1,0—2,0	Соотношение к натуральным специям: 1 : 1

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
826057	ЭКСТРАКТ ПЕРЦА 1	Соль, мальтодекстрин, декстроза, сыворотка, экстракты специй (перец, паприка), антислеживающий агент	Для всех типов мясопродуктов	1,0—2,0	Соотношение к натуральным специям: 1 : 1
801132	АРОМАТ ЧИЛИ	Соль, лактоза, экстракты специй, антислеживающий агент	Для всех типов мясопродуктов	0,5—2,0	Соотношение к натуральным специям: 1 : 1
826063	ЭКСТРАКТ ДУШИСТОГО ПЕРЦА	Соль, лактоза, экстракт душистого перца, диоксид кремния аморфный	Для всех типов мясопродуктов	1,0—2,0	Соотношение к натуральным специям: 1 : 1
529076	ЭКСТРАКТ РОЗМАРИНА	Глюкозный сироп, ароматизатор, экстракт розмарина	Для всех типов мясопродуктов	0,25	Соотношение к натуральным специям: 1 : 1
826060	АРОМАТ КАРДАМОНА	Лактоза, соль, экстракт кардамона, антислеживающий агент	Для всех типов мясопродуктов	1,0—2,0	Соотношение к натуральным специям: 1 : 1
800151	АРОМАТ ЛАВРОВОГО ЛИСТА	Соль, декстроза, лактоза, экстракт лаврового листа, антислеживающий агент	Для всех типов мясопродуктов	3,5	Соотношение к натуральным специям: 1 : 1
814062	КЕРРИ АРОМА СМОК	Сахар, усилитель вкуса, соль, ароматизатор дыма, декстроза, экстракты специй (сельдерей, чеснок, перец)	Для всех видов мясных изделий, паштетов, готовых блюд	1,2—1,5	



Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
583642	КЕРРИ СМОК	Соль, ароматизатор дыма	Для всех видов мясных изделий, паштетов, готовых блюд	1—3	
826947	КЕРРИ АРОМА ЧИКЕН	Ароматизатор цыпленка	Для всех видов мясных изделий, готовых блюд	0,8—1	
826954	КЕРРИ АРОМА ПОРК	Соль, ароматизатор свинины, мальтодекстрин, животный жир, загуститель, подсолнечное масло	Для всех видов мясных изделий, готовых блюд	1,0—2,0	
826956	КЕРРИ АРОМА ЧИЗ	Мальтодекстрин, загуститель, ароматизатор сыра и.н.	Для всех типов мясопродуктов	0,8—0,9	
826952	КЕРРИ АРОМА КРИМ	Ароматизатор сливок, мальтодекстрин, загуститель, подсолнечное масло	Для всех видов мясных изделий, готовых блюд	0,4	
806067	КЕРРИ АРОМА БЕКОН 2	Декстроза, ароматизаторы, клетчатка	Для всех видов мясных полуфабрикатов, готовых блюд	1,5—2	
826130	АРОМАТ ГРИБОВ	Ароматизатор, идентичный натуральному, декстроза, сухой лук, соль, усилитель вкуса, регулятор кислотности	Для рубленых мясных и мясосодержащих полуфабрикатов с грибной начинкой, для паштетов	4—6	Термостабильный (сохраняет аромат при температуре обжаривания до 180—200°C)

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ТЕСТЕ

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка, г/кг	Особенности
826350	ПРИПРАВА ЛУКОВАЯ	Сухие овощи (лук), усилитель вкуса, соль, сыворотка, экстракты пряностей	Для рубленых мясных и мясосодержащих полуфабрикатов всех видов	10—15	Вкусовое направление — лук, перец черный
826490	ФРИКАДЕЛЬКИ ГУРМАН	Усилитель вкуса, пряности, ароматизатор	Для тефтелей и фрикаделек	5—7	Вкусовое направление — фенхель, укроп, кориандр
826527	НАГЕТС СМАК	Соль, ароматизаторы, сыворотка, декстроза, лактоза, усилитель вкуса, экстракты пряностей	Для рубленых полуфабрикатов всех видов	12	Вкусовое направление — лук, ароматизатор мяса, чеснок
826455	ЧЕВАПЧИЧИ	Специи, соль, усилитель вкуса	Для колбасок-гриль, рубленых полуфабрикатов	5—7	Вкусовое направление — паприка, перец чили, чеснок. Оранжевая, жгуче-острая смесь
826590	ПРИПРАВА БИФ	Усилитель вкуса, соль, декстроза, сахар, антислеживающий агент	Для рубленых полуфабрикатов всех видов	3—5	Вкусовое направление — говядина

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ТЕСТЕ

Артикул	Наименование	Состав	Назначение	Дозировка гидратированного продукта, % от массы фарша	Особенности
826238	ПРИПРАВА ЧИКЕН	Панировочные сухари (мука пшеничная, вода, соль, карбонат аммония), картофельный крахмал, пшеничная клетчатка, соль, декстроза, фосфат, каррагинан, хлорид калия, тары камедь, изоаскорбат натрия	Для рубленых полуфабрикатов всех видов	15	Гидратация: 1 : 2



Арти- кул	Наимено- вание	Состав	Назначение	Дозировка ги- дратированного продукта, % от массы фарша	Особенности
826548	СМЕСЬ ДЛЯ КОТ- ЛЕТ	Пшеничная мука, раз- рыхлитель, крахмал, клетчатка, соль, дек- строза, стабилизатор, гидроколлоид, загуси- тели, антиокислитель	Для рубле- ных полу- фабрикатов всех видов	15	Вкусовое на- правление — перец черный, чеснок, аромат мяса. Гидратация: 1 : 2
826214	ГАМБУР- ГЕР СМОК	Пшеничная мука, концентрат соевого белка, декстроза, соль, регулятор кислот- ности, гидроколлоид, сыворотка, загуститель, антиокислитель, арома- тизатор, лактоза	Для рубле- ных полу- фабрикатов всех видов	20—35	Придает про- дукту аромат и вкус коп- чения
826139	ПРИПРАВА ТРАДИЦИ- ОННАЯ	Раск, разрыхлитель, пряности, сухие овощи, соль, усилитель вкуса	Для рубле- ных полу- фабрикатов всех видов	10	Вкусовое направление — чеснок, паприка, лук, перец черный
826499	СМЕСЬ ДЛЯ НАГ- ГЕТСОВ	Панировка сухая (пшеничная мука, вода, соль), декстроза, растительный белок, соль, антиокислители, гидроколлоид, специи, усилитель вкуса, загу- ститель, лактоза	Для рубле- ных полу- фабрикатов всех видов	7—8	Вкусовое направление — горчица, сельдерей
817808	РАСК СУ- ПЕРФАЙН	Сухарная крошка (пшеничная мука, вода, соль, разрыхлитель)	Для рубле- ных полу- фабрикатов всех видов	20	Не содержит пряностей и ароматизато- ров. Гидрата- ция: 1 : 3



ПАНИРОВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

Мы предлагаем технологически удобные в применении панировочные систе-
мы. Вне зависимости от формы и размера продукта они обеспечивают полное и
равномерное его покрытие. А именно:

— панировочные сухари различных фракций, как традиционные, так и фан-

тазийные (с включениями трав, пряностей, картофельных, кукурузных хлопьев, рисовых шариков, коксовой стружки и т.д.);

- системы для предварительного обваливания;
- кляры (льезоны), обеспечивающие адгезию панировки;
- темпуры;
- прозрачные (невидимые) панировки;
- легкие панировки, придающие вкус и аромат.

СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ

Артикул	Название	Назначение	Дозировка	Особенности
816340	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 1123	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр	10-35% на готовый продукт	Сухари среднего размера (размер частиц 1,0—2,0 мм), цвет — лимонный
816562	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 1341	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов	10-35% на готовый продукт	Сухари (размер частиц 2,5—3,5 мм), цвет — лимонный
816606	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 1347	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов	10—35% на готовый продукт	Сухари среднего размера (размер частиц 1,0—2,0 мм), цвет — оранжевый
816102	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 1370	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр	10—35% на готовый продукт	Сухари среднего размера (размер частиц 1,0—2,0 мм), цвет — белый
816562-1	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 1431	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов	10-35% на готовый продукт	Сухари мелкоизмельченные (размер частиц 0,4—0,6 мм), цвет — ярко-оранжевый
816389	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 1611	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов	10-35% на готовый продукт	Сухари среднего размера (размер частиц 1,0—2,0 мм), цвет — желтый
20010449	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 1633	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов	10—35% на готовый продукт	Сухари среднего размера (размер частиц 1,0—2,0 мм), цвет — светло-оранжевый

Артикул	Название	Назначение	Дозировка	Особенности
816010	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 3392	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр	10—35% на готовый продукт	Сухари мелкоизмельченные (размер частиц 0,4—0,6 мм), цвет — белый
816222	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 6081В	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр и духовка	10—35% на готовый продукт	Сухари среднего размера (размер частиц 1,0—2,0 мм), цвет — светло-красный
817451	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 7098	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр и духовка	10—35% на готовый продукт	Сухари среднего размера (размер частиц 1,0—2,0 мм), цвет — желтый.
816564	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 8014	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр и духовка	10—35% на готовый продукт	Сухари крупного размера (размер частиц 2,5—4,0 мм), цвет — желтый
816623	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ Миллениум 8044	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр и духовка	10—35% на готовый продукт	Сухари среднего размера (размер частиц 1,0—2,0 мм), цвет — белый
816645	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ Миллениум 8092	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр и духовка	10—35% на готовый продукт	Сухари крупного размера (размер частиц 3,0—4,5 мм), цвет — белый
816688	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 8196	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр и духовка	10—35% на готовый продукт	Сухари среднего размера (размер частиц 2,0—3,5 мм), цвет — бледно-желтый

Артикул	Название	Назначение	Дозировка	Особенности
20001772	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 9049	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр и духовка	10-35% на готовый продукт	Смесь сахарной крошки, рисовых хлопьев и кокосовой стружки
584499	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 9156 new	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр, духовка и микроволновая печь	10—35% на готовый продукт	Смесь сахарной крошки и кукурузных хлопьев
824185	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ 9188	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр, духовка и микроволновая печь	10—35% на готовый продукт	Кукурузные хлопья, цвет — ярко-желтый
824435	Сухари панировочные «РАТАТУЙ»	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр, духовка	10—35% на готовый продукт	Смесь сахарной крошки и сушеной зелени
825467	Сухари панировочные с РИСОВЫМИ ХРУСТЯЩИМИ КУСОЧКАМИ	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов.	10—35% на готовый продукт	Смесь сахарной крошки и рисовых кусочков, цвет — белый
824699	Сухари панировочные «СНЕК-БОКС»	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов. Термообработка: сковорода, фритюр, духовка	10—35% на готовый продукт	Смесь сахарной крошки и кусочков сушеного красного перца, цвет — желтый с включениями красных гранул
831116	КАРТОФЕЛЬНАЯ ПАНИРОВКА	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов	10—35% на готовый продукт	Смесь сахарной крошки и картофельных хлопьев среднего размера, цвет — желтый с включениями белых хлопьев



Артикул	Название	Назначение	Дозировка	Особенности
831051	КАРТОФЕЛЬНАЯ ПАНИРОВКА С ЗЕЛЕНЬЮ	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов	10—35% на готовый продукт	Смесь сухарной крошки, картофельных хлопьев среднего размера и сушеной зелени, цвет — белый с включениями белых хлопьев и зелени
816904	Сухари панировочные БРЕД-КРАМБ Делайт 10312	Термообработка: сковорода, фритюр, духовка и микроволновая печь	10—35% на готовый продукт	Сухари крупного размера (размер частиц 3,5—5,0 мм), цвет — белый
835529	Смесь панировочная ФАРИНЕ ФАРИСТАР	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов	5—20% на готовый продукт	Мучная смесь для предварительной обсыпки полуфабрикатов и внесения в фарш. Не содержит пряностей и ароматизаторов
30050	СУХАРНАЯ КРОШКА РАСК ДИР	Для производства натуральных и рубленых полуфабрикатов	10—35% на готовый продукт	Твердая сухарная крошка среднего размера (размер частиц 1,0—2,0 мм), цвет — «ржаной», изготовлено без дрожжей

ЛЬЕЗОНЫ

Артикул	Наименование	Назначение	Дозировка гидратированного продукта, % от массы фарша	Особенности
826778	ЛЬЕЗОН ДЖЕНЕРАЛ 5Е	Для натуральных и рубленых полуфабрикатов всех видов.	4—15	Гидратация 1 : 3
826779	ЛЬЕЗОН АДГЕЗИВ 6F	Для натуральных и рубленых полуфабрикатов всех видов	4—15	Гидратация 1 : 2
826019	ЛЬЕЗОН А 86	Для рубленых и натуральных полуфабрикатов всех видов	4—12	Гидратация 1 : 1,5—2

Артикул	Наименование	Назначение	Дозировка гидратированного продукта, % от массы фарша	Особенности
573161	ДЕРАБАТ I 702	Для натуральных и рубленых полуфабрикатов, обжариваемых во фритюре	4—15	«Невидимая» панировка (льезон низкой вязкости). Сохраняет сочность продукта, формирует защитную пленку на поверхности, увеличивает выход при жарке, варке, запекании. Гидратация 1 : 2
571378	ДЕРАБАТ А 200	Для натуральных и рубленых полуфабрикатов всех видов	8—15	Обеспечивает прилипает панировки малой и крупной грануляции. Гидратация 1 : 1,8—2

ТЕМПУРА

Артикул	Наименование	Назначение	Дозировка гидратированного продукта, % от массы фарша	Особенности
826124	ТЕМПУРА	Для продуктов в панировке. Образует желтую хрустящую корочку при обжарке во фритюре	8,0—15,0 в гидратированном виде	Гидратация 1 : 1,2





.....

Московское представительство Общества « ВАН ХЕЕС ГмбХ» (Германия)
Адрес: 117105, Москва, Варшавское шоссе, д. 17, стр. 2, оф. 22-2.
Тел./факс: +7 (495) 747-49-35
E-mail: kastelinn@mail.ru, www.van-hees.com

Группы добавок производства ВАН ХЕЕС ГмбХ (Германия), представленные на российском рынке
(полный каталог добавок доступен на сайте www.van-hees.com)

Комплексные добавки для куттерования при производстве колбасных изделий
Комплексные добавки для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196—2003

Комплексные добавки с ароматикой для производства колбасных изделий
Комплексные добавки с ароматикой для производства варено-копченых и полукопченых колбас

Вкусоароматические добавки

Смеси пряностей

Смеси специй с усилителем вкуса и стабилизатором цвета, экстракты специй

Комплексные добавки для производства сырокопченых колбас на основе ГДЛ

Комплексные добавки для производства сырокопченых колбас натурального созревания

Стартовые культуры для сырокопченых колбас и целномышечных сырокопченных продуктов

Комплексные добавки для производства целномышечных сыровяленых продуктов

Комплексные добавки для производства ветчин и целномышечных деликатесных продуктов

Добавки для производства ливерных колбас и паштетов

Комплексные добавки для производства полуфабрикатов

Сухие смеси для производства маринадов, соусы

Панировки и пряные соли для производства полуфабрикатов

Вкусоароматические добавки для производства полуфабрикатов

Смеси специй грубого помола — декоративные обсыпки


Красители

Вспомогательные средства для цветообразования

Регуляторы кислотности и консерванты

Эмульгаторы и стабилизаторы

Специальные средства





VAN HEES

We know how!



**ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ПРОИЗВОДСТВА ФИРМЫ
"ВАН ХЕЕС ГмбХ", ГЕРМАНИЯ**

www.van-hees.com

сентябрь 2013 г.

Группы добавок производства ВАН ХЕЕС ГмбХ, Германия,
представленные на российском рынке
(полный каталог добавок доступен на сайте www.van-hees.com)

Комплексные добавки для куттерования при производстве колбасных изделий
Комплексные добавки для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196-2003
Комплексные добавки с ароматикой для производства колбасных изделий
Комплексные добавки с ароматикой для производства варено-копченых и полукопченых колбас
Вкусо-ароматические добавки
Смеси пряностей
Смеси специй с усилителем вкуса и стабилизатором цвета, экстракты специй
Комплексные добавки для производства сырокопченых колбас на основе ГДЛ
Комплексные добавки для производства сырокопченых колбас натурального созревания
Стартовые культуры для сырокопченых колбас и целномышечных сырокопченых продуктов
Комплексные добавки для производства целномышечных сыровяленых продуктов
Комплексные добавки для производства ветчин и целномышечных деликатесных продуктов
Добавки для производства ливерных колбас и паштетов
Комплексные добавки для производства полуфабрикатов
Сухие смеси для производства маринадов, соусы
Панировки и пряные соли для производства полуфабрикатов
Вкусо-ароматические добавки для производства полуфабрикатов
Смеси специй грубого помола – декоративные обсыпки
Красители
Вспомогательные средства для цветообразования
Регуляторы кислотности и консерванты
Эмульгаторы и стабилизаторы
Специальные средства

Ввиду важности данной группы добавок приводим здесь один из разделов каталога

Комплексные добавки для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196 *

Наименование продукта, артикул	Назначение	Состав	Дозировка
VAN HEES® Докторская ПЛЮС Арт. № 243657	Вкусо-ароматическая добавка для производства вареных колбасных изделий.	Соль, декстроза, Е 621 глутамат натрия, сахароза, высушенный сироп глюкозы, экстракты пряностей (натуральный мускатный орех, кардамон, экстракт перца).	2 г/кг фарше-массы
VAN HEES® ДОКТОРСКАЯ МУСКАТ ГР Арт. № 140132	Комплексная добавка с нотой муската для производства «Докторской» вареной колбасы.	Декстроза, Е451 трифосфат натрия, поваренная соль, пряности (мускат), Е300 L-аскорбиновая кислота.	8 г/кг
VAN HEES® МОЛОЧНАЯ МУСКАТ ГР Арт. № 140130	Комплексная добавка с нотой муската для производства «Краснодарской» и «Молочной» вареных колбас, сосисок «Особых», «Сливочных», «Любительских», «Молочных», «Русских».	Е451 трифосфат натрия, пряности (перец, перец душистый, мускат), декстроза, пищевая соль, Е300 L-аскорбиновая кислота.	8 г/кг

<p>VAN HEES® РУССКАЯ Люкс Арт. № 147238</p>	<p>Комплексная добавка с нотой муската для производства вареной колбасы «Русской» и шпикачек «Москворецких».</p>	<p>Е451 трифосфат калия, декстроза, Е621 глутамат натрия, Е300 L-аскорбиновая кислота, сахароза, экстракты специй.</p>	<p>5 г/кг</p>
<p>VAN HEES® ЧАЙНАЯ ГР Арт. № 140025</p>	<p>Комплексная добавка для «Чайной» вареной колбасы, сарделек «Говяжьих», «Обыкновенных», «Свиных», мясного хлеба «Чайный».</p>	<p>Е451 трифосфат натрия, специи (перец, кориандр, чеснок), декстроза, поваренная соль, Е300 L-аскорбиновая кислота.</p>	<p>8 г/кг</p>
<p>VAN HEES® ДОКТОРСКАЯ КОМБИ Арт. 142553</p>	<p>Комплексная добавка для производства вареных колбасных изделий с выраженной нотой муската. Прекрасно подходит для «Докторской» и «Любительской» колбас.</p>	<p>Е451, Е452, Е450 три- поли- и ди-фосфаты, Е621 моноглутамат натрия, пряности (перец, мускат, гвоздика), декстроза, соль, Е300 L-аскорбиновая кислота, ароматы пряностей.</p>	<p>8 г/кг</p>

* ВНИИМП им. В.М.Горбатова разработана и утверждена Технологическая Инструкция по применению данных добавок.



Инновационные пищевые добавки для превосходных результатов
Высокоэффективные | Рентабельные | Надежные





ПРАЛЛО® Кнак

Уникальная пищевая добавка со свойствами улучшения текстуры конечного продукта. Применяется для производства многих мясных изделий горячей сервировки. ПРАЛЛО® Кнак отличается разнообразностью способов применения, к примеру для:

Арт.: 174 190



Производства таких классических продуктов из фарша, как гамбургер или пельмени;

Продуктов из фарша с низким содержанием жира, низкокалорийных продуктов;

Производства вегетерианских продуктов, таких как овощные котлеты или овощные палочки;

Продуктов изменённой структуры, таких как рыбные палочки или куриные нагетсы.



ПРЕИМУЩЕСТВА:

- | Значительная экономическая выгода;
- | Максимальный выход. Благодаря способности ПРАЛЛО® Кнак удерживать воду потери при варке и жарке существенно уменьшаются.
- | Устойчивость формы – как замороженные так и свежие продукты сохраняют после термической обработки свою первоначальную форму;



ПРАЛЛО® Системы стабилизации

Оптимальные решения для наилучших результатов

ПРАЛЛО® включает в себя ряд высокоэффективных белковых соединений.

Для производства колбасы наш ингредиент добавляется в фарш либо в виде порошка, либо в виде специально приготовленной смеси, которая способствует абсорбции воды в конечном продукте.

НОВИНКА!

ПРАЛЛО® Ал Фест

ПРАЛЛО® Ал Фест улучшает стабильность и плотность вареной колбасы. Высокое дозирование продукта может также уменьшить количество необходимого мяса.

PRALLO®

Арт.: 147538

ПРЕИМУЩЕСТВА:

СТАБИЛИЗАЦИЯ ВАРЕНОЙ КОЛБАСЫ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ВОДЫ;
| ЛЕГКО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ; | ПОВЫШЕНИЕ РЕНТАБЕЛЬНОСТИ ЗА СЧЕТ
УМЕНЬШЕНИЯ КОЛИЧЕСТВА НЕОБХОДИМОГО МЯСА.

НОВИНКА! ПРАЛЛО® ПК

ПРАЛЛО® ПК – система для текстурирования вареных и п/к колбас длительного хранения. ПРАЛЛО® ПК состоит из различных гидроколлоидов, волокон и белков. Ингредиенты в комплексе усиливают эффект каждого из веществ и дают возможность увеличения объемов использования воды.

Арт.: 147557

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- | Стабилизация колбас с высоким содержанием воды;
- | Легко в использовании;
- | Повышение рентабельности за счет уменьшения количества необходимого мяса.

ШИНКО® Абсолютная надежность

Прорыв в производстве деликатесных изделий

Новое поколение средств инъектирования деликатесных изделий с высоким процентом инъекции от 60 до 100 %.

ШИНКО® Опти Хэм Плюс подходит для производства разнообразных целномышечных деликатесов. ШИНКО® Опти Хэм Плюс поможет Вам производить качественные продукты с минимальными потерями.



Schinko®

НОВИНКА! ШИНКО®

Опти Хэм 60/80 Плюс

Арт.: 147 456

НОВИНКА! ШИНКО®

Опти Хэм 100 Плюс

Арт.: 147 545

ШИНКО® Опти Хэм 100 Плюс – пищевая добавка для производства деликатесов с инъектированием от 60 до 100 % в целую мышцу, с выходом конечного продукта до 165 %.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- | Оптимальный коэффициент абсорбции с высоким выходом готовой продукции;
 - | Превосходная устойчивость цвета, идеальная консистенция, яркие вкусовые ощущения;
 - | Высокофункциональные ингредиенты добавки предотвращают влагоотделение.
-

Цартин® Нежное Сочное Мясо

Оптимальная рентабельность

Мясо, обработанное добавкой Цартин®, отличается особенно высоким качеством и нежным вкусом. Цартин®, повышая уровень pH мяса, предотвращает потерю ценного мясного сока.

НОВИНКА!

Цартин® Руал Супер

Пищевая добавка для инъектирования охлажденного мяса птицы с низкими потерями вследствие вытекания рассола по завершении инъектирования. Обработанное мясо затем замораживается.

Арт.: 147 509

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- | Высокий процент инъекции и выход конечного продукта за счет минимальных потерь;
- | Высокая экономичность при низком дозировании;
- | Состав белковой компоненты позволяет избежать формирования кристаллов рассола при замораживании мяса.

Zartin®

Цартин® РС

Цартин® РС - добавка для рассола на основе солей органических кислот с пониженным содержанием соли. Подходит для производства всех видов мясных изделий. Пригоден как для массирования, так и для инъектирования.

Арт.: 145 155

Преимущества:

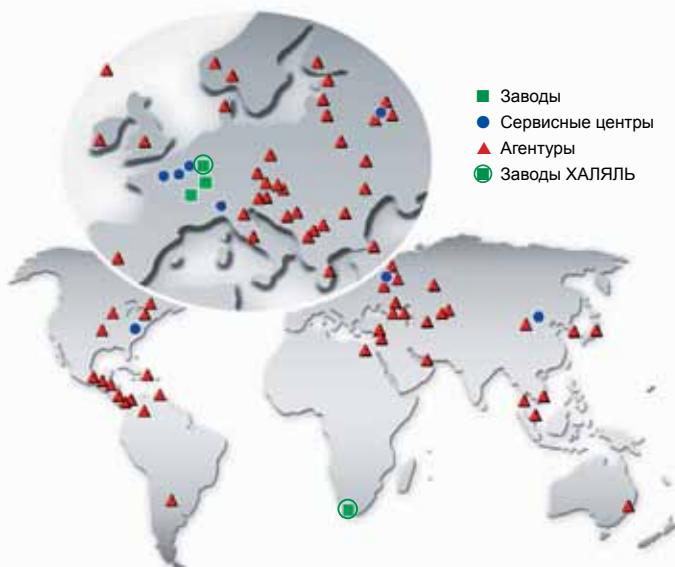
- | уменьшает потери в весе;
- | Способствует сохранению свежести;
- | Мультифункциональная добавка (подходит для производства изделий из свинины, говядины и мяса птицы).



С Цартином без Цартина

Извлекайте и Вы для себя выгоду от присутствия ВАН ХЕЕС на мировом рынке

Рынки растут одновременно. Компания ВАН ХЕЕС представлена во всем мире. Наши клиенты пользуются преимуществами и глобальными возможностями, открывающимися в результате тесного сотрудничества между представительствами компании, а так же обменом ноу-хау и технологическими наработками разных стран. У нас выгодные источники сырья, региональное производство, непосредственная близость к клиентам и отлаженная логистика – все это служит удобству наших клиентов.



Walluf, DE



Wuppertal, DE



Forbach, FR



Eupen, BE



Cambrai, FR



Capetown, ZA

Московское
Представительство Общества
ВАН ХЕЕС ГмбХ (Германия)
Москва, 117105,
Варшавское ш., д.17, стр.2,
оф.22-2
тел./факс +7 495 747-4935



VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Straße 1
65396 Walluf
Germany
Tel. + 49 6123 7080
Fax + 49 6123 708240
E-Mail: info@van-hees.com
www.van-hees.com

VAN HEES GmbH
Werk Wuppertal
Beule 52
42277 Wuppertal/Germany
Tel. +49 202 266440
Fax +49 202 644132

VAN HEES SARL
Technopôle de Forbach Sud
57600 Forbach/France
Tel. +33 387 292700
Fax +33 369 960006

LPF DISTRIBUTION NORD
Avenue Georges Nuttin B.P. 87
59402 Cambrai Cedex/France
Tel. +33 327 372828
Fax +33 327 372840

VAN HEES BENELUX SPRL
Industriestraße 27
4700 Eupen/Belgium
Tel. +32 87 598940
Fax +32 87 560244

VAN HEES BENELUX B.V.
Nieuwe Mergelweg 5
6067 GS Linne/The Netherlands
Tel. +31 475 439333
Fax +31 475 439339

VAN HEES AG
Allmendstraße 14 a
5612 Villmergen/Switzerland
Tel. +41 56 6106307
Fax +41 56 6106308

VAN HEES INC.
2500 Regency Parkway
Cary, NC 27518/USA
Tel. +1 919 6546862
Fax +1 919 6546864

VAN HEES FOOD
SOLUTIONS (PTY) LTD
Spearhead Business Park
7441 Capetown/South Africa
Tel. +27 21 5529165
Fax +27 21 5529166

VAN HEES GmbH
Representative Office Russia
Office 22-2
D.17 Str.2 Varshavskoye shosse
117105 Moscow/Russia
Tel. +7 495 7474935
Fax +7 495 7474935

VAN HEES GmbH
Representative Office China
A 5016 Modern Yandong
Mansion, No. 2, Wanhongxijie
100015 Beijing/China
Tel. +86 10 84505672
Fax +86 10 84505671



ООО «ПРОДСЫРЬЕ»

Адрес: 107996, Москва, ул. Гиляровского, д. 57, офис 701

Тел/факс: +7 (495) 748-43-76

E-mail: pps.food@gmail.com

www.pps-food.ru



ООО «ПРОДСЫРЬЕ» — это молодая динамично развивающаяся компания, входящая в холдинг ООО «Пищепромпродукт» (www.ppproduct.ru), работающий на российском рынке с 1995 года.

ООО «ПРОДСЫРЬЕ» предлагает широкий ассортимент ингредиентов для мясной, молочной и кондитерской промышленности, без которых сегодня производитель обойтись не может.

Команда профессионалов ООО «ПРОДСЫРЬЕ» — это специалисты с большим стажем работы на предприятиях отрасли. Они прекрасно знают не только технологические процессы производства, но и хорошо понимают потребности производства и способны решать поставленные перед ними задачи.

Сегодня важно понимать, что серьезной характеристикой продукта является экономическая составляющая. При нынешней ситуации на рынке, когда предложений больше, чем спроса, и рынок заполнен широким ассортиментом товаров, цена продукции имеет большое значение. Поэтому необходимое условие при создании той или иной продукции сегодня — это сохранение качества при неизменной цене. На фоне роста цен на сырье и энергоносители производителю часто приходится балансировать на грани «цена—качество».

Понимая это, ООО «Продсырье» помогает предприятиям производить качественную конкурентоспособную продукцию, необходимую рынку сегодня, при этом снижая производственные издержки.

Большое значение в компании уделяется исследовательской работе.

Для повышения эффективности и достижения наилучших результатов в работе, ООО «ПРОДСЫРЬЕ» использует опыт и последние достижения зарубежных партнеров.

На сегодняшний день компания располагает рядом разработок, которые являются ее интеллектуальной собственностью. Это функциональные смеси для производства продуктов питания торговой марки ТЕКСТУРИС.

Для работы с ними у компании есть все предпосылки и условия. Это:

- наличие команды специалистов высокого уровня;
- доступность использования высококачественных ингредиентов по низким ценам;
- наличие современной лаборатории;
- жесткий входной контроль поступающего сырья;

— производственные мощности.

Работая не первый год, компания сотрудничает только с ведущими поставщиками ингредиентов, гарантирующими поставки высококачественной продукции. Надежным партнером в этой работе является компания ООО «Пищепромсырье», которая осуществляет прямые поставки сырьевых компонентов из Европейских стран и Юго-Восточной Азии.

Поэтому мы уверены как в качестве исходного сырья, так и в свойствах производимых смесей марки Текстурис.

Работая в тесном контакте с нашими потребителями, мы индивидуально подходим к решению поставленных задач, в чем достигли определенных результатов.

Функциональные смеси ТЕКСТУРИС и рекомендации по их применению

1	Текстурис МП 100	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из молочного концентрата и сывороточного белка, загустителей, гидроколлоидов, фосфатов
<p>Текстурис МП 100 применяется в мясопереработке</p> <ul style="list-style-type: none">— для шприцевания птицы,— мясных натуральных полуфабрикатов,— для производства деликатесной продукции. <p>По свойствам Текстурис МП 100 является загустителем, стабилизатором, связывающим агентом при производстве мясной продукции.</p> <p>Прекрасно подходит для производства полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде, деликатесной продукции.</p> <p>Ориентировочный выход для полуфабрикатов — до 150%, для деликатесной продукции — до 140%.</p> <p>Дозировка: 1,0—2 % на 100 кг рассола.</p> <p>Текстурис МП 100 не требует изменения технологического процесса.</p> <p>Для получения качественной продукции рекомендуется применять процесс массирования.</p>		
2	Текстурис МП 200	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из молочных и сывороточных белков, каррагинана, ксантановой камеди, трегалозы. Не содержит ГМО и фосфаты!
<p>Текстурис МП 200 применяется в мясопереработке</p> <ul style="list-style-type: none">— для шприцевания птицы,— мясных натуральных полуфабрикатов,— для производства деликатесной продукции. <p>По свойствам Текстурис МП 200 является загустителем, стабилизатором, связывающим агентом при производстве мясной продукции.</p> <p>Прекрасно подходит для производства полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде, деликатесной продукции.</p> <p>Ориентировочный выход для полуфабрикатов — до 150%, для деликатесной продукции — до 140%.</p> <p>Дозировка: 1,0—2,0 % на 100 кг рассола.</p> <p>Текстурис МП 200 не требует изменения технологического процесса.</p> <p>Для получения качественной продукции рекомендуется применять процесс массирования.</p> <p>После массирования продукция поступает на упаковку с дальнейшим охлаждением или заморозкой (для полуфабрикатов).</p>		

ООО «ПРОДСЫРЬЕ»

молодая динамично развивающаяся компания

**Универсальные
функциональные смеси**
для производства мясных продуктов

торговой марки
ТЕКСТУРИС

ПЛАНЕТА НОВЫХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ



ООО «Продсырье»

Россия, 107996, Москва, ул. Гиляровского д.57, офис 701

Тел/факс: +7-495-748-43-76

pps.food@gmail.com www.pps-food.ru

3	Текстурис ПРО 30V	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из молочных и сывороточных белков, каррагинана, трегалозы, фосфатов. Используемый натуральный дисахарид — трегалоза улучшает вкусовые качества готового продукта, придает полноту вкуса и послевкусия, улучшает цветообразование
<p>Универсальная комплексная добавка Текстурис ПРО 30V применяется для производства традиционных целномышечных деликатесов из свинины, говядины, птицы (шприцевание до 160%), а также для производства ветчин из различного мясного сырья в оболочке и формах, для консервной продукции.</p> <p>Ориентировочный выход от 150 до 250%.</p> <p>Добавка содержит все необходимые компоненты, обеспечивающие качество готового продукта с заданным выходом.</p> <p>Рекомендуемые дозировки:</p> <p>для шприцевания деликатесов и ветчин с выходом до 160 % — 21 г на 1 кг общей массы;</p> <p>для производства ветчин с выходом от 160 до 250% — 32 г на 1 кг общей массы;</p> <p>для производства мясных консервов — 21 г на 1 кг общей массы.</p> <p>Содержание высококачественных, хорошо растворимых полифосфатов и желеобразующих компонентов гарантирует хорошую растворимость в рассоле, повышает выход готового продукта. Высоковязкий рассол предотвращает вытекание из продукта рассола после шприцевания. Технологичность и простота в использовании обеспечивают стабильное качество готового продукта.</p> <p>Для увеличения влагосвязывающей способности мяса и получения качественной продукции рекомендуется использование процесса массирования мясного сырья.</p> <p>Использование Текстурис ПРО 30V не требует изменения технологического процесса.</p>		
4	Текстурис МП 600	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из полурафинированных каппа каррагинанов и загустителей с гидратацией 1 : 50—70
5	Текстурис МТ 810	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из рафинированного каппа каррагинана и загустителей с гидратацией 1 : 60
6	Текстурис МТ 820	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из рафинированного каппа каррагинана и загустителей с гидратацией 1 : 70
<p>Новые уникальные смеси Текстурис МП 600, Текстурис МТ 810, Текстурис МТ 820 представляют собой оригинальные комбинации высококачественных, хорошо растворимых гидроколлоидов.</p> <p>Предназначены для куттерования вареных колбас, сосисок, сарделек, производства полукопченых, варено-копченых колбас, ветчинных изделий, рулетов, деликатесной, паштетной и консервной продукции.</p> <p>Является полноценной стабилизационной системой, включающей в себя все необходимые компоненты для получения мясных продуктов с заданным выходом и определенными органолептическими характеристиками.</p> <p>Целесообразность применения Текстурисов обусловлена их технологичностью и экономичностью, так как:</p> <ul style="list-style-type: none"> — обеспечивают увеличение выхода готового продукта; — обладают высокой влагоудерживающей способностью; — термостабильны; 		

- придают мясным продуктам плотную и эластичную консистенцию, хорошую нарезаемость;
- уменьшают потери при термообработке;
- отличаются простотой в применении, не требуют изменения технологического процесса.

Дозировки:

- для колбасных, ветчинных изделий — 0,4—1% к готовому продукту;
- для мясных консервов — 0,4—1%;
- для паштетов — 0,4—0,6 %.

Рекомендации по применению

— при приготовлении вареных, полукопченых, варено-копченых колбас, паштетной продукции Текстурисы вносят в куттер на начальном этапе приготовления фарша с добавлением части технологической влаги на нежирное сырье и куттеруются до достижения тонкой эмульсии. Далее вносят жирное сырье, остальные ингредиенты, предусмотренные рецептурой и оставшуюся часть влаги в виде льда и куттеруют до 12°C.

Общая схема приготовления колбас не меняется.

— при приготовлении ветчинной продукции Текстурисы вносят в мешалку или массажер на первой стадии перемешивания фаршевой массы с добавлением части технологической влаги. Далее приготовление продукции проводится согласно отработанному технологическому процессу;

— при производстве деликатесной продукции Текстурисы используются при приготовлении расолов и вносятся при интенсивном перемешивании после внесения фосфатов. Рекомендуется внесение Текстурисов, предварительно смешанных в сухом виде с солью.

— при приготовлении мясных консервов целесообразно использовать Текстурис МП 600, который вносят в соответствии с рекомендуемыми дозировками (0,4—1%) и в зависимости от выхода готовой продукции, согласно отработанной на предприятии технологии.

7	Текстурис ПРО 20V	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из трегалозы, пшеничной клейковины (глутена), пшеничной клетчатки, крахмала нативного
---	-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Пищевая добавка Текстурис ПРО 20 Виз натуральных продуктов, не содержащая Е-кодов и ГМО. Содержащаяся в смеси трегалоза выполняет функцию фосфата, не влияя негативно на продукт.

Возможно использование для продуктов лечебного и здорового питания.

Применение Текстуриса ПРО 20V позволяет снизить использование фосфатов, сахаров, поваренной соли в производимых продуктах.

Предназначена для производства:

- рубленых мясных и рыбных полуфабрикатов (котлет, тефтелей,пельменей, фрикаделек, гамбургеров и др.);
- для производства натуральных полуфабрикатов;
- всех видов колбасных изделий;
- паштетной продукции (в оболочке, в формах, жестяной банке, ламистере).

Технологические особенности:

- обладает хорошей влаго- и жиросвязывающей способностью (1 часть добавки связывает 5 частей воды и 5 частей жира);
- стабилизирует белково-жировую эмульсию;
- прекрасно подходит для производства вареных эмульгированных продуктов со сниженным количеством фосфатов;
- для продуктов «Здоровое питание»;
- снижает потери при резких колебаниях температур в ходе технологического процесса производства;
- используется как эмульгатор и недорогой натуральный компонент при замене мясного сырья высших сортов.

<p>Преимущества и целесообразность использования смеси Текстурис ПРО 20V:</p> <ul style="list-style-type: none"> — улучшает реологические характеристики фарша; — повышает упругость и сочность готового продукта; — улучшает органолептические свойства продукта, его цвет и вкус; — снижает потери при замораживании и термообработке; — повышает выход готовой продукции; — сохраняет потребительские качества, свежесть и товарный вид готовой продукции во время хранения и реализации в торговых предприятиях; — стабилизирует и улучшает качество продукции, подвергающейся замораживанию/размораживанию. <p>Рекомендуемая дозировка: 3% на 100 кг фарша; влагосвязывающая способность — 1 : 5; эмульгирующая способность — 1 : 5.</p> <p>Технологические рекомендации:</p> <ul style="list-style-type: none"> — пищевую добавку Текстурис ПРО 20V вносят <u>в сухом виде</u> на основное сырье с добавлением влаги, из расчета 1 : 5. 		
8	Текстурис МТ 710	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из гидроколлоидов, загустителей, гелеобразователей
<p>Функциональная смесь Текстурис МТ 710 обладает следующими технологическими свойствами:</p> <ul style="list-style-type: none"> — влагоудерживающий и эмульгирующий агент; — значительно увеличивает вязкость фарша при небольшой дозировке; — стабилизирует реологические свойства фарша при замораживании/размораживании; — уменьшает потери при дефростации. <p>Область применения</p> <p>Применяется для приготовления эмульсии из куриной кожи, куриного жира, свиной шкурки, свиного и говяжьего жира и любого жирного сырья, в том числе мяса птицы механической обвалки. Используется для рубленых полуфабрикатов из зажиренного сырья, приготовления фаршей из ММО.</p> <p>Рекомендуемая дозировка: 0,6—1,5% на 100 кг фарша.</p> <p>Расчетная гидратация: 1 часть Текстурис МТ 710 связывает 10 частей воды.</p> <p>Рекомендации по применению</p> <p>Комплексную пищевую добавку Текстурис МТ 710 вносят в мешалку или куттер в следующей последовательности: измельченное жирное сырье, 1/2 часть расчетной воды, Текстурис МТ 710. Кратковременно перемешивают и оставшуюся влагу вносят снегом или водой в зависимости от заданной температуры фарша.</p> <p>Соль и специи вносят после полного растворения добавки в конце перемешивания.</p> <p>Фарш подают на формование, панировку и замораживание.</p>		
9	Текстурис ПРО 40А	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из смеси животных белков и концентрата молочно-сывороточных белков
<p>Комплексная пищевая добавка Текстурис ПРО 40 А предназначена для производства различных видов мясных изделий в качестве замены мясного сырья, а также для придания продукции плотности и упругости. Текстурис ПРО 40 А улучшает эмульгирующие свойства фаршей в процессе приготовления колбасных изделий. Применение добавки обусловлено ее технологичностью и экономичностью.</p> <p>Рекомендуемая дозировка: 1—2% в сухом виде.</p> <p>Технологические свойства</p> <ul style="list-style-type: none"> — используется для нормализации мясного сырья высших сортов для снижения его себестоимости (предпосол): соотношение 1 : 90 : 9 (Текстурис ПРО 40 А : мясное сырье : вода) + 1,8—2 % соли; 		

- рекомендуется для производства продукции, свободной от растительных белков;
- стабилизирует мясную эмульсию, улучшает консистенцию, сочность, товарный вид мясных продуктов, сочетает в себе свойства высокоэффективного средства для куттерования;
- применяется для приготовления гранул 1 : 6 (Текстурис ПРО 40 А : вода горячая);
- существенно удешевляет дорогостоящее сырье без потери качества;
- влагосвязывающая способность 1 : 10 (в зависимости от качества используемого сырья);
- обладает хорошей жиросвязывающей способностью 1 : 10 : 10;
- снижает риск образования бульонно-жировых отеков.

Рекомендации по применению

Приготовление нормализованного сырья (предпосол) с использованием

Текстурис ПРО 40 А

Мясное сырье измельчают на волчке с диаметром решетки 3-5 мм, загружают в мешалку или тумблер в соответствии с рецептурой:

Мясное сырье — 90%;

Текстурис ПРО 40 А — 1%;

Вода питьевая — 9%;

Соль — 1,8-2 %.

Фарш перемешивают до равномерного распределения всех ингредиентов, выгружают и оставляют на созревание на 8—12 ч при $t = 0...+4^{\circ}\text{C}$. После выдержки сырье рекомендуется использовать как стандартное в соответствии с его сортностью без учета внесенной влаги.

Использование Текстурис ПРО 40 А в сухом виде для приготовления вареных, полукопченых, варено — копченых, сырокопченых колбас, сосисок, сарделек из расчета 1 : 6—10 (Текстурис ПРО 40А : вода).

Текстурис ПРО 40 А вносится в куттер на начальном этапе приготовления фарша с добавлением части технологической влаги. Общая схема обработки сырья не меняется.

Использование Текстурис ПРО 40 А в виде жировой эмульсии

Эмульсия предварительно готовится в куттере из расчета 1 : 10 : 10. (Текстурис ПРО 40 А : жир/жирное сырье : вода). Готовую эмульсию используют взамен жирного сырья частично или полностью.

Использование Текстурис ПРО 40 А в виде гранул

Для приготовления гранул используется следующее соотношение 1 : 6. (Текстурис ПРО 40 А : вода горячая). Гранулы готовятся горячим способом. Готовая масса выгружается в емкости и охлаждается в холодильной камере при $t = 0...+4^{\circ}\text{C}$ до упругой консистенции.

Охлажденную упругую массу измельчают на куттере до 2—5 мм и используют при приготовлении колбасных изделий взамен части нежирного сырья. Далее приготовление фарша проводят в соответствии с рецептурой, последовательность внесения остальных ингредиентов остается неизменной.

10	Текстурис МП 400	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из молочного концентрата и сывороточных белков
----	------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Комплексная пищевая добавка Текстурис МП 400 предназначена для производства различных видов мясных изделий. Текстурис МП 400 обладает высокой эмульгирующей и влагосвязывающей способностью. Продукт используется в качестве замены мясного сырья, а также для придания мясным изделиям плотности, упругости. Целесообразность применения добавки обусловлена ее технологичностью и экономичностью.

Дозировка: 1—3% в сухом виде. Гидратация: 1 : 3

В производственных условиях препарат применяют:

- в сухом виде;
- в составе предварительно подготовленных мясных ингредиентов;

- в составе рассолов.

Область применения

1. Нормализация мясного сырья высших сортов для снижения его себестоимости.
2. Производство вареных колбас, сосисок, сарделек, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас, рубленных и натуральных полуфабрикатов, ветчинных изделий и деликатесов.

Технологические свойства

- используется для нормализации сырья высших сортов для снижения его себестоимости;
- стабилизирует мясную эмульсию, улучшает консистенцию, сочность, товарный вид мясных продуктов, придает продукту молочный привкус;
- существенно удешевляет дорогостоящее сырье без потери качества.

Рекомендации по применению

1. Нормализация сырья (предпосол) проводится по рецептуре:

Мясное сырье — 80%;

Текстурис МП 400 — 5%;

Вода питьевая — 15%;

Соль — 1,8-2 %.

2. При приготовлении вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых колбас, сосисок, сарделек. Текстурис МП 400 используется в сухом виде — вносится в куттер/мешалку на начальном этапе приготовления фарша, в количестве 1—4% с добавлением части технологической влаги. Общая схема обработки сырья не меняется.

3. Использование Текстурис МП 400 в виде белково-жировой эмульсии по следующим рецептурам:

1 вариант.

Текстурис МП 400 — 1 кг

Свинина жирная — 10 кг

Вода — 10 кг

2 вариант.

Текстурис МП 400 — 1 кг

Шпик (любой жир, куриная кожа) — 15 кг

Пищевые волокна или клетчатка — 1 кг

Вода — 15 кг

В куттер вносится жир (жирное сырье), раскуттеровывается, добавляется расчетная вода и комплексная добавка Текстурис МП 400. Куттеруются до однородной консистенции, выгружаются, используется сразу или с предварительным охлаждением. Готовую эмульсию вносить на начальной стадии куттерования фарша. Использование горчичного порошка (0,7—1,15%) в составе приготавливаемой эмульсии совместно с Текстурис МП 400 повышает стойкость эмульсии.

4. Использование Текстурис МП 400 в виде геля

Для применения Текстурис МП 400 при производстве полукопченых, варено-копченых колбас, рекомендуется проводить предварительную гидратацию Текстурис МП 400 в соотношении — 1 : 3. Использование Текстурис МП 400 в виде геля подходит при производстве мясопродуктов из замороженного сырья.

5. Использование Текстурис МП 400 в составе рассола

Для всех видов копченых цельномышечных изделий, тушек птицы, натуральных полуфабрикатов из свинины, говядины и мяса птицы высокорастворимую добавку Текстурис МП 400 рекомендуется вводить в шприцовочные рассолы в количестве 1,5—2%/100 кг рассола. Это уменьшает выделение влаги в упакованных под вакуумом продуктах.

11	Текстурис МП 300	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из молочно-сывороточного белка, загустителей
<p>Текстурис МП 300 обладает повышенными эмульгирующими и термостабильными свойствами; рекомендуется для приготовления белково-жировой эмульсии. Используется в производстве вареных колбас, сосисок, сарделек, паштетов и др.</p> <p>Преимущества</p> <ul style="list-style-type: none"> — молочно-сывороточные белки отличаются высокой питательной ценностью, хорошей растворимостью, высокой влагосвязывающей способностью; — значительный экономический эффект достигается при производстве мясопродуктов с использованием БЖЭ; — используется любое жирное сырье (куриная кожа и жир, мясо механической обвалки, свиная шкурка и жир, говяжий, конский и бараний жир); — внесение БЖЭ до 30% к фаршу вареных и полукопченых колбас и полуфабрикатов позволяет высвободить часть высококачественного мясного сырья, что значительно снижает себестоимость вырабатываемой продукции. <p>Технологические особенности.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Применение Текстурис МП 300 в сухом виде при производстве продукции из жироемкого сырья и паштетов. Вносится в куттер/мешалку на начальном этапе приготовления фарша, до внесения соли и фосфатов, в количестве 0,5—1,5% с добавлением части технологической влаги. После вработывания добавки в фарш дальнейшая схема обработки сырья не меняется. 2. Приготовление БЖЭ проводят в соотношении 1 : 45 : 45 (Текстурис МП 300 : жир/жирное сырье : вода). <p><u>Холодный способ:</u> в куттер загружается жирное сырье, измельчается до пастообразного состояния, вносится при перемешивании Текстурис МП 300 и 2/3 горячей воды с температурой не менее 30°C. Куттеруется до однородной массы. Затем для снижения температуры эмульсии оставшаяся 1/3 воды вносится в виде снега и куттеруется до глянцевого блеска. Окончательная температура эмульсии 20—22°C.</p> <p>В эмульсию нельзя вносить соль и фосфаты!</p> <p><u>Горячий способ:</u> в куттер загружается жирное сырье, измельчается до пастообразного состояния, вносится горячая вода температурой не менее 30°C и куттеруется до однородной массы. Затем вносится Текстурис МП 300, куттеруется до глянцевого блеска и окончательной температуры эмульсии не менее 29—30°C.</p> <p>В эмульсию нельзя вносить соль и фосфаты!</p> <p>Приготовленную эмульсию используют в охлажденном состоянии; рекомендуется применять в продуктах вторичного разогрева, таких как сосиски и сардельки. Продукты сохраняют плотность и кусаемость.</p>		
12	Текстурис ПРО 75А	Представляет собой комплексную пищевую добавку, состоящую из белков животного происхождения, загустителей
<p>Комплексная пищевая добавка Текстурис ПРО 75 А — термостабильный животный белок универсального использования; предназначена для производства различных видов мясных изделий, рекомендуется для продуктов вторичного разогрева (сосиски, сардельки и др.). Текстурис ПРО 75 А повышает водосвязывающую способность мясных изделий, улучшает эмульгирующие свойства, используется в качестве замены мясного сырья, придает продуктам плотность и упругость.</p> <p>Рекомендуемые дозировки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) при использовании в сухом виде норма расхода 1—1,5% на 100 кг фарша, применяется до внесения соли и фосфатов! 		

2) для приготовления БЖЭ соотношение 1 : 15 : 15 (1 часть добавки Текстурис ПРО 75 А связывает 15 частей воды и 15 частей жира); возможно соотношение 1 : 20 : 20;

3) для приготовления мясных гранул холодным способом соотношение 1 : 5 : 10/15 (Текстурис ПРО 75 А : мясное сырье : вода);

Гидратация: 1 : 15 в холодном виде, 1 : 20 в горячем виде.

Технологические свойства

— стабилизирует мясную эмульсию, сочетает в себе свойства высокоэффективного средства для куттерования;

— улучшает консистенцию, товарный вид мясных продуктов, придает сочность;

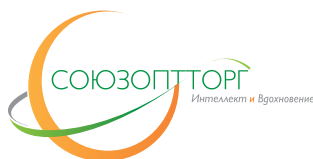
— препятствует возникновению бульонно-жировых отеков и отделению влаги в готовых продуктах в процессе хранения;

— предотвращает потери продуктов при термообработке;

— увеличивает выход готового продукта, улучшает экономические и качественные показатели продукта;

— применяется в виде мясных гранул и в виде эмульсий;

— существенно удешевляет дорогостоящее сырье без потери качества.



ГК «Союзоптторг»

Адрес: 197198, г. Санкт-Петербург, ул. Большая Пушкарская, д.3, офис 6

Тел. 8-800-333-00-89

E-mail: office@soyuzopttorg.ru

www.soyuzopttorg.ru

**Филиалы: Санкт-Петербург • Москва • Екатеринбург • Новосибирск • Омск • Краснодар
Казань • Самара • Алматы • Павлодар • Киев • Ташкент**

Группа компаний «Союзоптторг» — один из крупнейших российских дистрибьюторов пищевых ингредиентов. Компания работает на рынке уже более 15 лет и имеет репутацию надежного и солидного партнера.

ГК «Союзоптторг» — это около 1000 ингредиентов от крупнейших мировых производителей; профессиональные технологические консультации, помощь в разработке новых продуктов, четко выстроенная логистика.

Наши клиенты — более 5500 крупного и среднего размера предприятий в России и странах СНГ.

Наш ассортимент для продуктов мясопереработки:

Ингредиент	Поставщик
Вкусообразующие ингредиенты	Symrise
Каррагинаны	Shanghai Brilliant Gum Shemberg
Молочные белки	Ingredia
Красители	Chr. Hansen
Натриевая соль КМЦ	Akzo Nobel
Яичные продукты, в том числе сухой гелеобразующий яичный белок	EPS (Eurovo)
Ксантан	Ведущие мировые производители
Гуаровая камедь	
Камедь рожкового дерева	
Желатин	
Усилители вкуса	
Пищевые кислоты, их соли	
Консерванты	

Применение ингредиентов в продуктах мясопереработки

	Вкусо- образу- ющие ингре- диенты	Карра- гинаны	Мо- лочные белки	Краси- тели	На- триевая соль КМЦ	Яичные про- дукты	Усили- тели вкуса	Ксан- тан, гуар, камедь рож- кового дерева, желатин
Вареные колбасные изделия	+	+	+	+	+	+	+	+
Полукопче- ные и варено- копченые колбасные изделия	+	+	+	+	+	+	+	+
Ветчинные изделия	+	+	+	+	+	+	+	+
Деликатесные цельномы- шечные варено- копченые изделия	+	+	+	+	+	+	+	+
Рубленые охлажденные и заморожен- ные полуфа- брикаты	+	+	+	+	+	+	+	+
Мясные консервы	+	+		+	+		+	+
Заливные изделия	+	+						



Качество каждого ингредиента



Вкусообразующие ингредиенты

Каррагинаны, молочные белки, красители, натриевая соль КМЦ, яичные продукты, камеди, желатин, усилители вкуса, пищевые кислоты, консерванты и многое другое...

www.soyuzoptorg.ru
тел.: 8-800-333-00-89
office@soyuzoptorg.ru

ВКУСООБРАЗУЮЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Вкусообразующие ингредиенты используются для придания продуктам мясо-переработки выраженного мясного вкуса, а не просто аромата.

Применение этих ингредиентов целесообразно, прежде всего, в составе изделий, которые имеют слабо выраженный вкус из-за невысокой доли мясного сырья и большого количества добавок, в первую очередь специй.



Один из крупнейших мировых производителей пищевых ароматизаторов, функциональных ингредиентов, вкусо- и ароматообразующих веществ.

Symrise создана в 2003 году путем слияния двух немецких компаний — Haarmann & Reimer (основана в 1874 г.) и Dragoco (основана в 1919 г.).

Ассортимент насчитывает 15 000 продуктов, которые продаются в 140 странах мира.

Штаб-квартира Symrise находится в Германии, представительства компании расположены в 35 странах Европы, Африки, Азии, Северной и Южной Америки.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором Symrise в России.



Преимущества:

- полный ассортимент натуральных ароматизаторов, вкусо- и ароматообразующих веществ;
- максимальное соответствие тенденциям рынка; компания предлагает не только ингредиенты, но и идеи;
- разрабатывая новый проект, Symrise всегда ориентируется на мировые тенденции и развитие технологий производства;
- стабильное европейское качество;
- оправданная цена.

Вкусообразующие ингредиенты Symrise в ассортименте ГК «Союзоптторг»

- Свинина;
- Копченая свинина;
- Базовый мясной;
- Говядина;
- Жареная говядина — «Чевапчичи» (блюдо народов Балканского полуострова; жареные колбаски из перемолотого мяса (говядины, свинины) с луком и приправами).

Использование данных вкусообразующих ингредиентов возможно в сочетании с базовыми ароматизаторами Symrise, представленными в ассортименте ГК «Союзоптторг».



Преимущества вкусообразующих ингредиентов Symrise:

- дают продукту НАСТОЯЩИЙ ВКУС МЯСА, а не только аромат;
- скрывают офф-ноты в мясных продуктах; позволяют сократить дозировку специй;
- сохраняют полноту вкуса в цикле «замораживание-оттаивание»;
- позволяют снизить себестоимость продукции.

Рекомендуемая дозировка: 0,1—0,2%.

Вкусообразующие ингредиенты Symrise разработаны для применения, прежде всего, в составе мясных полуфабрикатов (пельменей, котлет, сосисок) и деликатесных мясопродуктов (ветчины, буженины). Рекомендуем их также использовать в сочетании со специями в колбасных изделиях для обогащения и усиления вкуса мяса.

КАРРАГИНАНЫ

Каррагинан — это высокомолекулярный линейный полисахарид, получаемый из морских красных водорослей. С его помощью производят продукты мясопереработки с желированной структурой.

В мясоперерабатывающей промышленности каррагинаны применяются для связывания влаги в продуктах, улучшения их консистенции, нарезаемости, качества мясного среза.

Для производства колбасных изделий, ветчин, мясных полуфабрикатов, деликатесов используются рафинированные и полурафинированные каппа-каррагинаны.

В продуктах, которые подвергаются повторной тепловой обработке (сосисках, сардельках, колбасках-гриль), рекомендуется сочетать каппа- и йота-каррагинаны.

Наши поставщики:



Shanghai Brilliant Gum (Китай)

Производитель широкого ассортимента пищевых ингредиентов; работает на рынке с 1998 года.

Компания постоянно совершенствует систему контроля качества, при этом обеспечивая выгодную цену. В настоящее время ее продукция экспортируется более чем в 30 стран мира.

В России ингредиенты Shanghai Brilliant Gum также пользуются большим спросом, в том числе, у производителей мясных комплексных смесей.

ГК «Союзоптторг» является дистрибьютором ингредиентов Shanghai Brilliant Gum в России и странах СНГ.

Каррагинаны Shanghai Brilliant Gum в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

Артикул	Описание	Степень гидратации
BLK 1120	Рафинированный каппа-каррагинан	1 : 80—100
BLK 2120	Полурафинированный каппа-каррагинан	1 : 30
S02	Полурафинированный каппа-каррагинан	1 : 30
ГОТОВЫЕ СМЕСИ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ И ВЕТЧИНЫХ ИЗДЕЛИЙ		
S01	На основе полурафинированного каппа-каррагинана, с добавлением других гидроколлоидов	1 : 35
S03	На основе рафинированного каппа-каррагинана, с добавлением других гидроколлоидов	1 : 60—80
S04	На основе рафинированного каппа-каррагинана, с добавлением других гидроколлоидов	1 : 80—100



SHEMBERG
The Carrageenan Specialist

Shemberg (Филиппины)

Крупнейший в мире производитель рафинированных и полурафинированных каррагинанов. Компания Shemberg основана в 1966 году, имеет три завода на Филиппинах; перерабатывает около 6000 тонн сырых водорослей в год. **ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором продукции Shemberg в России и странах СНГ.**



Преимущества:

- Shemberg — компания № 1 в мире по производству каррагинанов;
- весь спектр каррагинанов и смесей на их основе;
- полный контроль качества сырья и выпускаемых продуктов.

Каррагинаны Shemberg в ассортименте ГК «Союзоптторг»:

Артикул	Преимущества	Степень гидратации
Bengel MBF-2000	Рафинированный, без добавок. При добавлении KCl сила геля увеличивается	1 : 85—90
Bengel MBF-721	Полурафинированный	1 : 30—35
Benvisco SI-100, Benvisco SI-80	Йота-каррагинаны, применяются с каппа-каррагинаном (1:1) для предотвращения синерезиса, улучшения стабильности в цикле повторной тепловой обработки	

МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ

Молочные белки получают из натурального обезжиренного молока путем его микро- и ультрафильтрации и последующей сушки. Благодаря щадящим режимам обработки сырья сохраняются функциональные свойства его составляющих, прежде всего молочного белка.

В продуктах мясопереработки молочный белок применяют для улучшения их органолептических характеристик и структуры.

Наш поставщик:



Ingredia (Франция)

Мировой производитель функциональных ингредиентов для сыров, молочных и кисломолочных продуктов, колбасных изделий, рассолов для инъекции, кондитерских и хлебобулочных изделий.

Стабильно высокий уровень качества своей продукции компания «Ingredia» обеспечивает за счет применения новейших технологий и контроля производственного процесса на каждом этапе.



Преимущества:

- стабильность качества продукции;
- производство ингредиентов, созданных специально для конкретных групп продуктов;
- большой опыт сотрудничества с крупнейшими производителями продуктов питания;
- возможность разработки новых продуктов по запросу клиента, тестирования их на собственном пилотном заводе.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором компании «Ingredia» в России и Центральной Азии.

Молочные белки Ingredia в ассортименте ГК «Союзоптторг» Promilk 802 FB



Преимущества использования Promilk 802 FB в составе продуктов мясопереработки

- улучшает структурные и органолептические характеристики готового продукта;
- сокращает потерю влаги при термообработке;
- улучшает нарезаемость продукта;
- предотвращает синерезис в готовом продукте;
- позволяет заменить СОМ;

- является натуральным ингредиентом;
 - повышает пищевую ценность готового продукта.
- Высокая степень гидратации: 1 : 4.
Рекомендуемые дозировки: 0,25—1,00 %.

НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ



Chr. Hansen (Дания)

Один из крупнейших производителей ингредиентов для пищевой промышленности, в том числе, и натуральных красителей.

Штат компании насчитывает 2600 сотрудников в 30 странах мира; научно-исследовательские центры расположены в Дании, Франции, Германии и США, производственные лаборатории — более чем в 20 странах.

Chr. Hansen обладает современными технологиями, знаниями, опытом, которые активно использует для повышения качества продуктов питания.

ГК «Союзоптторг» является эксклюзивным дистрибьютором натуральных красителей Chr. Hansen в России и странах СНГ.



Преимущества

- **НАТУРАЛЬНЫЙ** ингредиент: красители Chr. Hansen содержат полезные для здоровья вещества: антиоксиданты, витамины, полифенолы; можно выпускать конечный продукт с «чистой» этикеткой;
- стабильное высокое качество;
- европейские традиции производства.

Красители Chr. Hansen в ассортименте ГК «Союзоптторг»

Наименование продукта	Описание	Дозировка, г/кг	Применение
CA-4-LWK	Кармин, жидкий, водорастворимый	0,5—1,5	Вареные и копченые колбасы, окрашивание съедобных оболочек
CC-5000-WS-P	Кармин, водорастворимый порошок	0,05—0,2	Вареные и копченые колбасы
MicroCAP P-21-WSS-P125-500	Капсулированная паприка	0,1—0,4	Вареные и копченые колбасы
B-35-WS-P	Водорастворимый порошок красной свеклы	0,5—4,0	Саялами
A-320-WS	Аннато, водорастворимый	См. ниже	Съедобная колбасная оболочка

Примеры применения: окрашивание натуральной оболочки сосисок

Чаще всего оболочка сосисок окрашивается после наполнения, до начала варки, путем погружения в красящий раствор. Фиксация красителя происходит либо при последующем погружении продукта в кислый раствор с уровнем pH 3—4, либо на этапе сушки с легким копчением.

Состав красящей жидкости (раствора для погружения):

- краситель А-320-WS, дозировка 3,0—6,0%;
- краситель СА-4-LWK, дозировка 1,0—4,5%.

Время погружения 5—30 минут (в зависимости от того, какой оттенок необходимо получить). Преобладающий кармин придает сосискам более красный оттенок, аннато — более оранжевый.

НАТРИЕВАЯ СОЛЬ КМЦ

Натриевая соль КМЦ (карбоксиметилцеллюлозы) — это полимер на основе целлюлозы. Является загустителем, стабилизатором и влагоудерживающим агентом для пищевых продуктов.

Натриевая соль КМЦ используется в рецептурах вареных колбас, мясного хлеба, сосисок, сарделек. Рекомендуется также вводить этот ингредиент в состав жировых эмульсий, используемых при производстве вареных колбасных изделий.



Функции натриевой соли КМЦ

- позволяет повысить выход продукта;
- улучшает консистенцию, нарезаемость, товарный вид готовой продукции;
- способствует снижению брака за счет уменьшения образования бульонно-жировых отеков при термообработке;
- уменьшает отделение влаги в упакованной под вакуумом продукции, особенно нарезанной.



Akzo Nobel (Нидерланды)

Компания была основана в 1777 году. Сегодня это ведущий мировой производитель продуктов специального назначения, которые очень широко используются в составе товаров повседневного спроса.

Akzo Nobel — крупнейший производитель хелатов в мире; неизменно занимает первые позиции по индексу устойчивости «Dow Jones Sustainability Indexes».

ГК «Союзоптторг» является официальным дистрибьютором натриевой соли КМЦ AkzoNobel в России и странах СНГ.



Преимущества

- постоянное стабильное качество;
- отсутствие ГМО (для большинства марок);
- широкий диапазон вязкости;
- тиксотропные свойства;
- стабильность в цикле «замораживание-оттаивание».

Натриевая соль КМЦ AkzoNobel в ассортименте ГК «Союзоптторг»

Тип Akucell	Вид	Вязкость 1 % раствора, сПуаз	Степень замещения	Для каких продуктов	Дозировка, %	Действие	Степень гидратации
3265	Тиксотропный	8000—10000	0,7—0,85	Сосиски, купаты, вареные колбасные изделия, ветчинные изделия	0,20—0,25	Влагоудерживающий агент <ul style="list-style-type: none"> • предотвращает синерезис • улучшает консистенцию готового продукта • дает «мясной срез» 	1 : 300
3275	Тиксотропный	3000—6000	0,8—0,95	Сосиски, купаты, вареные колбасные изделия, ветчинные изделия	0,25—0,30	Влагоудерживающий агент. Улучшает консистенцию готового продукта	1 : 200
3285	Тиксотропный	10 000—15 000	0,7—0,85		0,20—0,25	• Сильный влагоудерживающий агент	1 : 250
2785	Высоковязкий	1500—2500	0,75—0,90	Паштеты (в том числе эмульсионные, с добавлением эмульсии шкурки), колбасные изделия	0,3—0,5	<ul style="list-style-type: none"> • улучшает консистенцию готового продукта • дает «мясной срез» • улучшает консистенцию готового продукта, обеспечивает легкость намазывания • придает термостабильные свойства 	1 : 100

ЯИЧНЫЙ БЕЛОК ГЕЛЕОБРАЗУЮЩИЙ

Яичный белок гелеобразующий используется в качестве связующего и эмульгирующего агента. Он обладает значительно более высокой силой геля по сравнению со свежим жидким и сухим стандартными яичными белками, имея такой же уровень pH.

При тепловой денатурации стандартный яичный белок коагулирует как аморфное вещество; яичный гелеобразующий белок коагулирует с образованием псевдокристаллической решетки, что придает гелю очень высокую устойчивость к растяжению и механическим нагрузкам.

Яичный белок гелеобразующий позволяет сохранить форму, вкус, консистенцию мясных изделий в процессе производства, продажи, в цикле «замораживание оттаивание», при приготовлении блюд. Этот ингредиент оптимально подходит для использования в составе колбас, сосисок, сарделек, паштетов, котлет, полуфабрикатов.

Применение яичного гелеобразующего белка позволяет:

- существенно повысить водосвязывающую способность фарша;
- снизить потери продукта при термообработке (предотвратить термоусадку);
- увеличить выход готовой продукции;
- улучшить органолептические свойства готовой продукции, в том числе, ее консистенцию (возможность сервировочной нарезки);
- предотвратить синерезис;
- повысить устойчивость мясных продуктов при замораживании, оттаивании, а также при повторном разогреве;
- стабилизировать качество готовой продукции.

Рекомендуемая дозировка: 0,5—1 кг белка на 100 кг фарша.



EPS (Италия)

EPS является частью вертикально интегрированного холдинга Gruppo Eurovo, одного из крупнейших производителей яичных продуктов в Италии. Это семейный бизнес, который был основан еще в 1950 году.

Сегодня компания EPS в составе Gruppo Eurovo вышла на новый уровень производства сухих яичных продуктов, предлагая их в самом широком ассортименте.

ГК «Союзоптторг» является дистрибьютором ингредиентов EPS (Eurovo) в России

В ассортименте ГК «Союзоптторг» также представлены:

- ксантан;
- гуаровая камедь;
- камедь рожкового дерева;
- желатин;
- усилители вкуса;
- пищевые кислоты, их соли;
- консерванты.



ООО «САНПРОЖЕЛЬ»

Адрес: 413163, Саратовская область, с. Красный Яр, ул. Комсомольская

Тел/факс: +7 (8453) 77-03-73, 77-37-98

E-mail: sanprg@yandex.ru, jdk20051@rambler.ru

Производство и продажа соединительнотканых животных белков серии GS



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

По применению «Концентрата соединительнотканного белка «Санпрожель GS 200S»

Концентрат соединительнотканного белка «Санпрожель GS 200S» (далее по тексту — белок) выпускается по ТУ 9219-001-7256409-05 из пищевых желатинов, изготовленных преимущественно из говяжьего сырья и сладкой подсырной сыворотки отечественного или импортного производства, ввезенных в Российскую Федерацию по разрешению Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

Белок предназначен для использования в виде белкового стабилизатора при производстве вареных, полукопченых колбасных изделий, мясных консервов с повышенными требованиями к органолептическим показателям в сочетании с требованиями к физико-химическому показателю протеина (белка) в готовых изделиях.

Образует гомогенные растворы, не являющиеся предметом исследования гистологическими методами.

Применяется как белковый стабилизатор в сухом и предварительно гидратированном виде, в составе эмульсий.

Белковый стабилизатор применяют при выработке фаршевых мясных продуктов, полукопченых, варено-копченых, ливерных колбас, паштетов и мясных консервов в целях:

- рационального использования сырья;
- улучшения функционально-технологических свойств сырья;
- снижения термических потерь и повышения выхода готовой продукции;
- улучшения консистенции готовых продуктов.

1. Физико-химические показатели продукта

Состав

Белок ($N \times 6,25$)	80 (± 2)%
Жирность	0,5 ($\pm 0,25$)%
Влажность, не более	8%
Зольность, не более	2%

Микробиологический анализ

КМАФАнМ, КОЕ в 0,1 г продукта, не более	1×100000
Бактерии группы кишечной палочки	не допускаются
Патогенные микроорганизмы	не допускаются

2. Органолептические показатели

Запах	нейтральный, с молочным оттенком
Вкус	слабомолочный
Внешний вид	порошок белого цвета

3. Общие технологические характеристики качества

3.1. Растворимость в холодной воде:	частичная, с полной диспергацией
3.2. Растворимость в горячей воде:	растворим
3.3. Использование в сухом виде:	1—1,5% от массы сырья
3.4. Использование в предварительно гидратированном виде (белок-вода):	мин. — 1 : 7, макс. — 1 : 13, рекомендуемая — 1 : 8 (из расчета содержания белка в 1 части геля около 10%)
3.5. Белково-жировые эмульсии (белок-жир-вода):	мин. — 1 : 7 : 7, рекомендуемые — 1 : 10 : 10, макс. — 1 : 15 : 15 (мягкие эмульсии)
3.6. Эмульсии белок-вода (бульон) —	мин. — 1 : 30 : 20, рекомендуемые — 1 : 40 : 20, макс. — 1 : 50 : 20
— свиная шкурка:	

4. Применение

• Водные гели

Белковый стабилизатор из животного белка готовят в виде водных гелей горячим или холодным способом в вышеуказанных соотношениях (п. 3.4).

• Горячий способ

4.1. В куттер заливают горячую воду с температурой от 65 до 80°C, добавляют расчетное количество животного белка и перемешивают в течение 20 сек при низкой скорости вращения ножей. Затем включают максимальную скорость вращения ножей и куттеруют до достижения температуры 45—50°C. Готовую однородную массу выгружают в емкости и направляют в охлаждаемую камеру для набухания при температуре от 2 до 6°C в течение 10—12 часов.

- Холодный способ

4.2. В куттер заливают холодную воду с температурой 20—22°C, добавляют расчетное количество животного белка и перемешивают до достижения температуры 36—40°C. Готовую массу выгружают в емкости и отправляют для набухания в охлаждаемую камеру с температурой воздуха от 2 до 6°C.

4.3. Водные гели, приготовленные горячим и холодным способом, рекомендуется вносить при приготовлении фарша на стадии внесения жирного мясного сырья.

- Эмульсии со свиной шкуркой

Белковый стабилизатор в виде эмульсии со свиной шкуркой и животным белком готовят горячим или холодным способом при рекомендованных выше рецептурных соотношениях (п. 3.6).

- Горячий способ (белок—вода (бульон)—шкурка)

4.4. Подготовленную свиную шкурку (вареную или бланшированную) в горячем виде загружают в куттер, измельчают до получения однородной крупитчатой массы, добавляют 50% расчетного количества животного белка и 80% от предусмотренной горячей воды или бульона с температурой 70—90°C, измельчают до образования однородной эмульсии с температурой не ниже 40°C, вводят оставшийся белок и горячую воду, продолжая измельчение. При образовании сметанообразной массы процесс останавливается, продукт выгружается в емкости, охлаждается при температуре окружающей среды не менее 2-х часов и выдерживается при температуре от 2 до 6°C 10—12 часов.

- Холодный способ (белок—вода—шкурка)

4.5. Подготовленную свиную шкурку (сырую, вареную или бланшированную) в холодном виде загружают в куттер и измельчают в течение 5—6 минут до получения однородной массы, добавляют 80% воды в два приема (для недопущения расплескивания воды) и животный белок, продолжают измельчение до температуры не ниже 45 и не выше 50°C, вводят оставшуюся воду и продолжают обработку до образования однородной эмульсии сметанообразной консистенции с глянцевым блеском. По окончании куттерования белковый стабилизатор раскладывают в емкости и выдерживают при температуре от 2 до 6°C в течение 10—12 часов.

4.6. Изготовленный обоими способами стабилизатор вносится при приготовлении фарша на стадии внесения жирного сырья в количестве, указанном в технологической инструкции на мясной продукт, предусматривающей его использование.

- Эмульсии с жиром и белком

4.7. Эмульсии с жиром и животным белком готовят горячим способом при рекомендованных выше рецептурных соотношениях (п. 3.5), придерживаясь ниже следующего порядка и температурного режима изготовления:

- раскуттеровать требуемое количество жира до температуры не менее 32°C, проходя точку плавления жира;

- ввести белок и продолжать измельчение до температуры 36—38°C;

- ввести всю расчетную воду температурой не менее 55—60°C, не допуская охлаждения эмульсии;
- перемешивать 5—7 мин до конечной температуры 40—42°C, pH эмульсии должна быть в пределах 6,5—7;
- разлить сметаноподобную эмульсию по формам и выставить в камеру созревания до достижения температуры продукта 0—4°C.

Эмульсия, приготовленная таким способом, не расслаивается при термической обработке и не является причиной образования бульонно-жировых отеков.

4.8. Приготовленная эмульсия вводится в фарш на стадии внесения жирного сырья в количестве, предусмотренном рецептурой, в соответствии с технологией приготовления фарша.

- Применение животного белка в сухом виде

4.9. Равноценной заменой предварительно изготовленного стабилизатора является применение животного белка в сухом виде (п. 3.3) с учетом гидратации, рассчитанной с учетом достаточности содержания в одной части гидратированного продукта показателя протеина (от 10 до 13%). Наиболее эффективно вводить сухой белок на заключительных стадиях куттерования после внесения немясных ингредиентов (сухое молоко, мука, крахмал и т.д.), равномерно распределяя по поверхности куттеруемого или перемешиваемого сырья и постепенно добавляя всю расчетную воду.

5. Хранение

5.1. В сухом проветриваемом помещении при температуре от 10 до 30°C, относительной влажности не более 75% в неповрежденной таре.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

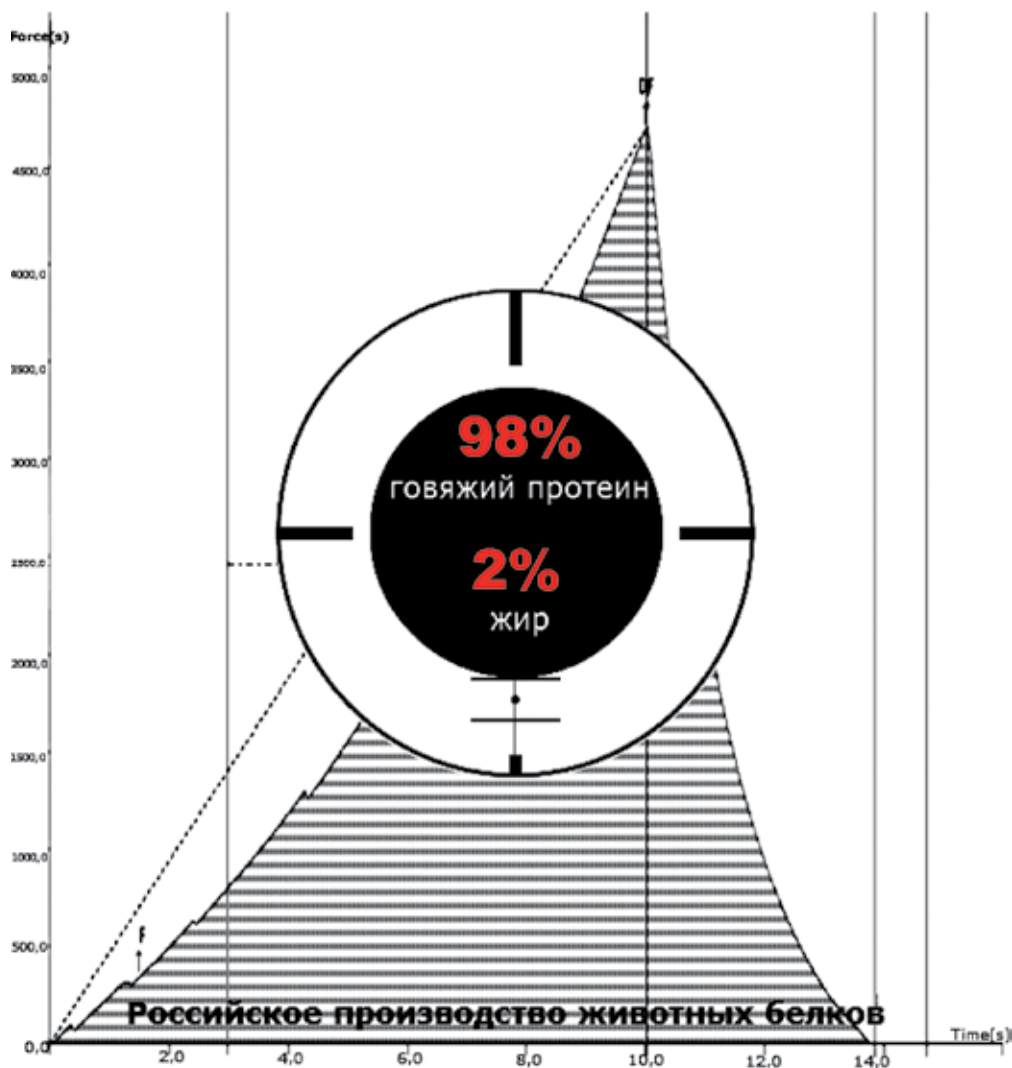
По применению «Концентрата соединительнотканного белка «Санпрожель GS 100S»

Концентрат соединительнотканного белка «Санпрожель GS 100S» (далее по тексту: белок) выпускается по ТУ 9219-001-7256409—05 из обезжиренного говяжьего спилка отечественного или импортного производства, ввезенного в Российскую Федерацию по разрешению Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

Белок предназначен для использования в виде белкового стабилизатора при производстве вареных, полукопченых колбасных изделий, мясных консервов с особыми требованиями к физико-химическому показателю протеина (белка) в готовых изделиях.

Применяется как белковый стабилизатор в сухом, предварительно гидратированном виде, в составе эмульсий.

Белковый стабилизатор применяют при выработке фаршевых мясных продуктов, полукопченых, варено-копченых, ливерных колбас, паштетов и мясных консервов в целях:



ООО "САНПРОЖЕЛЬ"

(8453) 77 03 73

sunprg@yandex.ru

- рационального использования сырья;
- улучшения функционально-технологических свойств сырья;
- снижения термических потерь и повышения выхода готовой продукции;
- улучшения консистенции готовых продуктов.

1. Физико-химические показатели продукта

Состав

Белок (N S 6,25)	98 (–2)%
Жир	2,5 (±0,5)%
Влажность, не более	8%
Зольность, не более	2%

Микробиологический анализ

КМАФАнМ, КОЕ в 0,1 г продукта, не более	1×100000
Бактерии группы кишечной палочки	не допускаются
Патогенные микроорганизмы	не допускаются

2. Органолептические показатели

Запах:	слабо специфический
Вкус:	нейтральный с мясным оттенком
Внешний вид:	порошок с оттенками кремового цвета

3. Общие технологические характеристики качества

- 3.1. Растворимость в холодной воде: частичная, с полной диспергацией
- 3.2. Растворимость в горячей воде: набухание с образованием высоковязкого раствора с образованием прочного студня при охлаждении
- 3.3. Использование в сухом виде: 1—1,5% от массы сырья
- 3.4. Использование в виде водных гелей: мин. — 1 : 7, макс. — 1 : 13
белок—вода (бульон) рекомендуемая гидратация — 1 : 8
(из расчета содержания протеина в 1 части геля около 12%)
- 3.5. Белково-жировые эмульсии (белок—жир—вода): минимальные — 1 : 8 : 8, рекомендуемые — 1 : 10 : 10, максимальные — 1 : 13 : 13 (мягкие эмульсии)
- 3.6. Эмульсии белок—вода (бульон)—свиная шкурка рекомендуемые — 1 : 80 : 40

4. Применение

- Водные гели

Белковый стабилизатор из животного белка готовят в виде водных (бульонных) гелей горячим или холодным способом в вышеуказанных соотношениях (п. 3.4).

- Горячий способ



4.1. В куттер заливают горячую воду с температурой от 65 до 80°C, добавляя расчетное количество животного белка и перемешивают в течение 20 сек при низкой скорости вращения ножей. Затем включают максимальную скорость вращения ножей и куттеруют до достижения температуры 45—50°C. Готовую однородную массу выгружают в емкости и направляют в охлаждаемую камеру для набухания при температуре от 2 до 6°C в течение 10—12 часов.

- Холодный способ

4.2. В куттер заливают холодную воду с температурой 20—22°C, добавляют расчетное количество животного белка и перемешивают до достижения температуры 36—40°C. Готовую массу выгружают в емкости и отправляют для набухания в охлаждаемую камеру с температурой воздуха от 2 до 6°C.

Водные гели, приготовленные горячим и холодным способом, рекомендуется вносить при приготовлении фарша на стадии внесения жирного мясного сырья.

- Эмульсии со свиной шкуркой

Белковый стабилизатор со свиной шкуркой и животным белком готовят горячим или холодным способом при рекомендованных выше рецептурных соотношениях (п. 3.6).

- Горячий способ (белок—вода (бульон)—шкурка)

4.3. Подготовленную свиную шкурку (вареную или бланшированную) в горячем виде загружают в куттер, измельчают до получения однородной крупинчатой массы, добавляют 50% расчетного количества животного белка и 80% от предусмотренной горячей воды или бульона с температурой 70—90°C, измельчают до образования однородной эмульсии с температурой не ниже 40°C, вводят оставшийся белок и горячую воду, продолжая измельчение. При образовании сметанообразной массы процесс останавливается, продукт выгружается в емкости, охлаждается при температуре окружающей среды не менее 2-х часов и выдерживается при температуре от 2 до 6°C 10—12 часов.

- Холодный способ (белок—вода—шкурка)

4.4. Подготовленную свиную шкурку (сырую, вареную или бланшированную) в холодном виде загружают в куттер и измельчают в течение 5—6 минут до получения однородной массы, добавляют 80% воды в два приема и животный белок, продолжают измельчение до температуры не ниже 45 и не выше 50°C, вводят оставшуюся воду и продолжают обработку до образования однородной эмульсии сметанообразной консистенции с глянцевым блеском. По окончании куттерования белковый стабилизатор раскладывают в емкости и выдерживают при температуре от 2 до 6°C в течение 10—12 часов.

Изготовленный обоими способами стабилизатор вносится при приготовлении фарша на стадии внесения жирного сырья в количестве, указанном в технологической инструкции на мясной продукт, предусматривающей его использование.

- Эмульсии с жиром и белком

4.5. При изготовлении белково-жировой эмульсии (п. 3.5) придерживаются нижеследующего порядка и температурного режима изготовления:

- раскуттеровать требуемое количество жира до температуры не менее 32°C, проходя точку плавления жира;
- ввести белок и продолжать измельчение до температуры 36—38°C;
- ввести всю расчетную воду температурой не менее 55—60°C, не допуская охлаждения эмульсии;
- перемешивать 5—7 минут до конечной температуры 40—42°C, pH эмульсии должна быть в пределах 6,5—7;
- разлить сметаноподобную эмульсию по формам и выставить в камеру созревания до достижения температуры продукта 0—4°C.

Приготовленная эмульсия вводится в фарш на стадии внесения жирного сырья в количестве, предусмотренном рецептурой, в соответствии с технологией приготовления фарша.

- Применение животного белка в сухом виде

4.6. Равноценной заменой предварительно изготовленного стабилизатора является применение животного белка в сухом виде (п. 3.3) с учетом гидратации, рассчитанной с учетом достаточности содержания в одной части гидратированного продукта показателя протеина (от 11 до 13%). Сухой белок вносят на начальной стадии приготовления фарша на нежирное сырье, равномерно распределяя по поверхности куттеруемого или перемешиваемого сырья, постепенно добавляя воду, рассчитанную на вносимый белок.

5. Хранение

В сухом проветриваемом помещении при температуре от 10 до 30°C, относительной влажности не более 75% в неповрежденной таре.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Концентрат соединительнотканного белка «Санпрожель GS 100S» (ТУ 9219-001-7256409—05)

Производитель	ООО «Санпрожель»
Сырье для производства концентрата:	говяжий спилок голевой сухой обеззоленный обезжиренный
Е-номера:	нет
Аллергены:	нет

1. Общие характеристики качества

Внешний вид:	порошок
Цвет:	оттенки кремового цвета
Растворимость в холодной воде:	частичная, с полной диспергацией.
Растворимость в горячей воде:	набухание с образованием высоковязкого раствора с образованием прочного студня при охлаждении



Использование в сухом виде:	гидратация 1 : 7—12
Использование в сложных эмульсиях	
БЖЭ (жир—белок—вода), при температуре 42°C	7—1—7
Эмульсии со свиной шкуркой (белок—шкурка—вода)	1—40—80
	(горячий способ)
Прочность 9,1 % водного геля, 4°C, г/см ²	4500—4700
	(методика для текстуромера TA.XTexpress)

2. Физико-химические показатели

среднее значение в % в 100 г готового продукта:

Протеин:	98
Жиры, не более	3
Влажность, не более	12
Зола, не более	2
Калорийность	396 ккал.
Размер частиц, не более:	500 мкм

3. Органолептические показатели

Запах	специфический
Вкус	специфический

4. Микробиологические показатели:

КМАФАнМ, КОЕ в 0,1 г продукта	1 × 100000
Бактерии группы кишечной палочки в 0,01 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы	не допускаются

5. Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов

Токсичные элементы

Свинец	2,0
Кадмий	0,1
Ртуть	0,05
Пестициды	
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1
Радионуклиды	
Цезий-137	160 Бк/кг
Стронций-137	80 Бк/кг

6. Применение

Вареные колбасные изделия, полукопченые колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, мясные консервы с особыми требованиями к органолептике изделий.

7. Способы применения

- Водные гели горячего и холодного способа приготовления
- Сложные эмульсии (белково-жировые, мясные, эмульсии со свиной шкуркой)
- В сухом виде

8. Хранение

В сухом проветриваемом помещении при температуре от 10 до 30°C, относительной влажности не более 75% в неповрежденной таре.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Концентрат соединительнотканного белка «Санпрожель GS 200S»

(ТУ 9219-001-7256409-05)

Производитель	ООО «Санпрожель»
Сырье для производства концентрата:	Желатин, сладкая подсырная сыворотка
Е-номера:	нет
Аллергены:	нет

1. Общие характеристики качества

Внешний вид:	порошок
Цвет:	от белого, до слабо-желтого
Растворимость в холодной воде:	частичная, с полной диспергацией.
Растворимость в горячей воде:	полное растворение с образованием прочного студня при охлаждении.
Использование в сухом виде:	гидратация 1: 8–15
Использование в сложных эмульсиях	
БЖЭ (жир — белок — вода), при температуре 42 °С	10:1:10
Эмульсии со свиной шкуркой	1:20:40
(белок — шкурка — вода)	(горячий способ)
Прочность 9,1% водного геля, 4 °С, г/см ²	2100–2500 (методика для текстуромера ТА.XTexpress)

2. Физико-химические показатели

среднее значение в % в 100 г готового продукта:	
Протеин:	80
Жиры, не более	0,5
Влажность: не более	8,0



Зола, не более	2
Калорийность	363 ккал.
Размер частиц, не более:	300 мкм

3. Органолептические показатели

Запах нейтральный смолочным оттенком Вкус слабый молочный привкус

4. Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ в 0,1 г продукта	1×100000
Бактерии группы кишечной палочки в 0,01 г продукта	не допускаются
Патогенные микроорганизмы	не допускаются

5. Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов

Токсичные элементы	
Свинец	2,0
Кадмий	0,1
Ртуть	0,05
Пестициды	
Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма-изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1
Радионуклиды	
Цезий-137	160 Бк/кг
Стронций-137	80 Бк/кг

6. Применение

Вареные колбасные изделия, полукопченые колбасные изделия, мясные полуфабрикаты, мясные консервы с особыми требованиями к органолептике изделий.

7. Способы применения

- Водные гели горячего и холодного способа приготовления
- Сложные эмульсии (белково-жировые, мясные, эмульсии со свиной шкуркой)
- В сухом виде

8. Хранение

В сухом проветриваемом помещении при температуре от 10 до 30 °С, относительной влажности не более 75% в неповрежденной таре.

РЕШАЕМ ПРОБЛЕМЫ ТОЧЕЧНО



- ☒ Комплексные пищевые добавки для производства мясных консервов
- ☒ Функциональные адаптивные добавки «Росмикс Система» для переработки проблемного сырья
- ☒ Вкусоароматические добавки «Росмикс Арома» для производства мясных консервов
- ☒ Высокоэффективные стабилизаторы и эмульгаторы
- ☒ Вкусоароматические добавки
- ☒ Мясные ароматизаторы и моноспеции
- ☒ Функциональные смеси для производства майонеза и мороженого



Индивидуальный подход
к каждому клиенту

142000, Московская обл., г. Домодедово,
ул. Промышленная, 17, Тел.: +7 (495) 780-58-08
e-mail: dir-vkus@starhold.ru, www.k-vkus.ru





КОЛЛЕКЦИЯ ВКУСОВ

ООО «Коллекция вкусов»

Адрес: 142000, г. Домодедово Московской обл., ул. Промышленная, 17

Тел.: +7 (495) 780-58-08

E-mail: dir-vkus@starhold.ru

www.k-vkus.ru

Российская научно-производственная компания «Коллекция вкусов» основана в 2008 году и является разработчиком и производителем комплексных пищевых добавок для мясоперерабатывающей отрасли. Благодаря знаниям и богатому опыту наших разработчиков и технологов мы предлагаем не просто типовые, стандартные добавки, а новые, комплексные решения в технологии, уникальные вкусовые композиции и оригинальные ароматические комбинации.

На сегодняшний день компания охватывает полный индустриальный цикл — от разработки, тестирования и производства качественного продукта до внедрения и технологического сопровождения на предприятии заказчика. Наши добавки — это только один из элементов комплексного сервиса для помощи в решении технологических проблем на мясном производстве, а также в разработках новых видов мясной продукции.

Ассортимент пищевых добавок производства ООО «Коллекция вкусов»

Добавки основного ассортимента	Комментарии	Дозировка
Комплексные смеси для вареных колбасных изделий		
Росмикс Докторская	Нота кардамона	0,9—1,0
Росмикс Любительская	Нота муската и перца	0,9—1,0
Росмикс Молочная	Нота муската, перца и молока	0,9—1,0
Росмикс Мортаделла	Нота перца, муската и сельдерея	0,9—1,0
Росмикс Останкинская	Нота муската и молока	0,9—1,0
Росмикс Сливочная	Послевкусие сливок	0,9—1,0
Росмикс Языковая	Нота перца и кардамона	0,9—1,0
Росмикс СТ	Без специй и приправ	0,9—1,0
Росмикс Пикантная	Нота перца, муската и чеснока	0,9—1,0
Росмикс Сардельки Экстра	Ноты перца, чеснока и кориандра	0,9—1,0

Добавки основного ассортимента	Комментарии	Дозировка
Росмикс Прима	Можно для п/к колбас	0,9—1,0
Росмикс Венская	Вкус и аромат классических венских сосисок	0,9—1,0
Росмикс Московская	Для традиционной варено-копченой колбасы	0,9—1,0
Росмикс Русская	Нота черного перца, муската и чеснока	0,9—1,0
Росмикс Пряная	Пряные ноты для сарделек и колбас	0,9—1,0
Комплексные смеси для полукопченых колбасных изделий		
Росмикс ПК Краковская	Нота перца и чеснока	0,7—0,8
Росмикс ПК Таллинская	Для финского сервелата	0,7—0,8
Росмикс ПК Охотничьи колбаски	Для классических охотничьих колбасок	0,7—0,8
Росмикс ПК Жареная с печенью	Вкус жареной свиной печени с луком и специями	0,7—0,8
Росмикс ПК Кавказская	Нота чеснока и баранины, послевкусие острого перца	0,7—0,8
Росмикс ПК С сыром	Нота твердого сыра с букетом приправ	0,7—0,8
Росмикс ПК Баранья	Вкус чеснока и молодой баранины	0,7—0,8
Комплексные смеси для сырокопченых колбасных изделий		
Росмикс СК Брауншвейгская	Традиционный вкус ГОСТовской СК	1,0—1,2
Росмикс СК Особенная	Традиционный вкус ГОСТовской СК с послевкусием мадеры	1,0—1,2
Росмикс СК Капикола	Итальянская салями с нотой муската, перца и свинины	1,0—1,2
Росмикс СК Суджук	Классический вкус вяленого суджука	1,0—1,2
Росмикс СК Палермо	Вкус итальянской салями с пряностями и послевкусием миндаля	1,0—1,2
Росмикс СК Чили	Нота красного перца, для венгерских колбасок	1,0—1,2
Росмикс СК Мирандо	Нота муската, тмина, паприки и вкус испанского хамона или пармской ветчины	1,0—1,2
Росмикс СК Барокко	Вкус испанских вяленых и сырокопченых колбас с ароматом рома	1,0—1,2
Росмикс СК Столичная	Традиционный вкус ГОСТовской СК	1,0—1,2
Росмикс СК Зернистая	Традиционный вкус ГОСТовской СК	1,0—1,2
Комплексные смеси для производства ветчин и деликатесов		
Росмикс Комби 30 (для птицы)	Комплекс для шприцевания тушек и частей птицы со вкусом домашней курицы	1,5—4,5



Добавки основного ассортимента	Комментарии	Дозировка
Росмикс Комби 50	Комплекс для ветчины и рассолов с выходом 140—150%	3,0—5,0
Росмикс Комби 70	Комплекс для ветчины и рассолов с выходом 150—170%	5,5—5,0
Росмикс Комби 80	Комплекс для ветчины с выходом 180% с молочным белком и деликатесов с выходом 160-170%	5,0—6,0
Росмикс Комби 100	Комплекс для ветчины с выходом 200% с молочным белком и деликатесов с выходом до 175%	8,0—8,0
Комплексные смеси для производства полуфабрикатов		
Росмикс ПФ Пельмени	Нота перца и лука	1,0—1,5
Росмикс ПФ Котлеты	Нота перца, лука и чеснока	1,0—1,5
Росмикс ПФ Комплект	Для шприцевания натуральных полуфабрикатов 20—25%	2,0—2,5
Адаптивные добавки «Росмикс Системы»		
Росмикс Система ММО	Для рецептов с содержанием мяса ММО более 35%	1,0—1,2
Росмикс Система Жир	Для рецептов с содержанием жира более 30%	1,0—1,2
Росмикс Система Холод	Для рецептов с замороженным мясом и сервелатов	1,0—1,2
Росмикс Система PSE	Для переработки мяса PSE	1,0—1,2
Росмикс Система Норма	Для нормального мяса и увеличения выходов	1,0—1,2
Росмикс Система DFD	Для переработки мяса DFD	1,0—1,2
Вкусоароматические смеси мясные ароматы		
Росмикс Арома Мясной	Аромат вареного мяса	0,3—0,5
Росмикс Арома Бекон	Аромат свиного бекона	0,3—0,5
Росмикс Арома Курица	Аромат домашней курицы	0,3—0,5
Росмикс Арома Печеночный	Аромат жареной печени	0,3—0,5
Росмикс Арома Говядина	Аромат говядины	0,3—0,5
Росмикс Арома Свинина	Аромат вареной свинины	0,3—0,5
Моноспеции		
Росмикс Арома Черный перец	Вкус и аромат черного перца на носителе	0,1—0,2
Росмикс Арома Мускатный орех	Вкус и аромат муската на носителе	0,1—0,2

Добавки основного ассортимента	Комментарии	Дозировка
Росмикс Арома Душистый перец	Вкус и аромат душистого перца на носителе	0,1—0,2
Росмикс Арома Чеснок	Вкус и аромат чеснока	0,1—0,2
Росмикс Арома Кардамон	Вкус и аромат кардамона на носителе	0,1—0,2
Росмикс Арома Белый перец	Вкус и аромат белого перца на носителе	0,1—0,2
Росмикс Арома Кориандр	Вкус и аромат кориандра на носителе	0,1—0,2
Росмикс Арома Имбирь	Вкус и аромат имбиря на носителе	0,1—0,2
Росмикс Арома Тмин	Вкус и аромат тмина на носителе	0,1—0,2
Росмикс Арома красный острый перец	Вкус и аромат красного острого перца на носителе	0,1—0,2
Премиум класс		
Росмикс Арома Докторская	Вкус и аромат традиционной Докторской колбасы	0,5—0,6
Росмикс Арома Языковая	Вкус и аромат традиционной Языковой колбасы	0,5—0,6
Росмикс Арома Сосиски	Вкус и аромат традиционных молочных сосисок	0,5—0,6
Росмикс Арома Молочная	Вкус и аромат традиционной Молочной колбасы	0,5—0,6
Росмикс Арома Любительская	Вкус и аромат традиционной Любительской колбасы	0,5—0,6
Росмикс Арома Чайная	Вкус и аромат традиционной Чайной колбасы	0,5—0,6
Росмикс Арома Сливочная	Вкус и аромат сливок и специй	0,5—0,6
Росмикс Арома Сардельки	Вкус и аромат традиционных сарделек и шпикачек	0,5—0,6
Росмикс Арома Отдельная	Вкус и аромат традиционных сарделек и шпикачек и колбас 1 и 2 сортов	0,5—0,6
Росмикс Арома Русская	Вкус и аромат традиционной Русской колбасы	0,5—0,6
По ТУ		
Росмикс Арома Пикник	Пряная смесь для колбас с ММО	0,5—0,6
Росмикс Арома Универсальная	Вкус и аромат традиционной любительской с усиленным мясным вкусом	0,5—0,6
Росмикс Арома Оригинальная	Бывшая «Карпаччо», остропряная смесь с богатым ароматом и вкусом	0,5—0,6
Росмикс Арома Традиционная	Вкус и аромат традиционной докторской с усиленным кардамоном и мясным вкусом	0,5—0,6



Добавки основного ассортимента	Комментарии	Дозировка
Для продуктов из птицы		
Росмикс Арома Пикантная	Пряная смесь для колбас с большими заменами и ММО	0,5—0,6
Росмикс Арома Попурри	Остропряная смесь для колбас с заменами, ноты перца, имбиря, кориандра и лимона	0,5—0,6
Росмикс Арома Соло	Пряная смесь для колбас с заменами, ноты перца, имбиря, лимона, кориандра, муската	0,5—0,6
Росмикс Арома Горчичная	Пряная смесь специй для колбас с мясом ММО и вкусом и ароматом горчицы	0,5—0,6
Росмикс Арома Рассольная	Вкус и аромат вареной ветчины, для ветчин и деликатесных продуктов	0,5—0,6
Росмикс Арома Перечная	Остро-перечная смесь с крупным дробленным перцем	0,5—0,6
Варено-копченых и полукопченых колбас		
Росмикс Арома Сервелат Мускатный	Для традиционных сервелатов с нотой муската	0,7—0,8
Росмикс Арома Сервелат Имбирный	Для сервелатов с заменами сырья и ММО с нотами перца, имбиря и муската	0,7—0,8
Росмикс Арома Сервелат Столичный	Для сервелатов со вкусом салами, нотами черного перца и муската	0,7—0,8
Росмикс Арома Московская	Вкус и аромат традиционной варено-копченой колбасы типа Московской	0,7—0,8
Оригинальные вкусы и послевкусы		
Росмикс Арома Ореховая	Пряная смесь с послевкусием грецкого ореха	0,3—0,4
Росмикс Арома Алкогольная	Смесь специй с ароматом рома и коньяка	0,4—0,6
Росмикс Арома Восточная	Пряная смесь с нотами перца, зиры, кориандра, кардамона, чеснока, тмина, фенхеля, имбиря	0,5—0,6
Росмикс Арома Фруктово-ягодная	Смесь с выраженным вкусом и ароматом чернослива и шоколада	0,5—0,6
Эмульгаторы и стабилизирующие смеси на основе соевого белка		
Белкон С-65	Замена соевого концентрата	2,0—3,0
Белков С-70	Замена соевого изолята	2,0—3,0
Эмульгаторы и стабилизаторы на основе молочных белков		
Эмумикс Л	Эмульгатор 1 : 5—7	2,0—3,0
Эмумикс М	Эмульгатор 1 : 7—10	2,0—3,0
Эмумикс С	Стабилизатор для мороженого	8—12%

Добавки основного ассортимента	Комментарии	Дозировка
Эмульгаторы и стабилизирующие смеси на основе животного белка		
Росмикс Система Гранулы	Стабилизатор для слабых рецептур с большими заменами сырья, БЖЭ 1 : 10, гидратация 1 : 20	0,6—0,8
Росмикс Аква 500	Каррагинан 1 : 60	0,4—0,6
Росмикс Система Шик	Эмульгатор-стабилизатор для колбас с большими заменами сырья, БЖЭ гидратация 1 : 20—25, гранулы 1 : 15—18, искусственный шпик 1 : 25 : 25	1,0—2,0
Стар-Гель 80	Замена животного белка	2,0—3,0





ООО «Крист»

Адрес: 117587, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 125

Тел.: +7 (495) 319-00-65, 632-02-96, +7 (901) 512-16-50

E-mail: pping@yandex.ru

www.kristrus.ru

В Белоруссии: ООО «Бизнес Крист»

220035, Беларусь, г. Минск,

ул. Татарская, д. 3, офис 202

Тел.: (+37517) 203-18-12, тел./факс 203-18-15

krist_minsk@mail.ru

На Украине:

18034, Украина, г. Черкассы,

ул. Ярослава Галана, 7а

Тел./факс: (0472) 55-04-05, моб. (050) 357-38-28,

krist_ukr@meta.ua

ООО «КРИСТ» — это динамично развивающаяся компания среди производителей и поставщиков ингредиентов для мясоперерабатывающей промышленности.

Наша компания ставит перед собой амбициозную цель — бороться за пьедестал почета на рынке пищевых ингредиентов и делает уверенные шаги в этом направлении.

За 10 лет непрерывной работы на рынке пищевой промышленности группа компаний «КРИСТ» заслужила доверие многих производителей — не только в России, но и за ее пределами.

В 2003 году компания начинала работать с польской фирмой «KRIST», но в 2007 году с целью мобильности принятия решений и для удовлетворения потребностей клиентов было принято решение о создании собственной производственной базы, и оно было успешно реализовано.

В настоящее время ООО «КРИСТ» является также эксклюзивным импортером продукции польских фирм «AMCO» и «KRIST».

С 2008 года компания начала создавать и развивать собственную сеть дилерских представительств в регионах России. Сегодня наши представительства уже работают в Барнауле, Воронеже, Кирове, Новосибирске, Пензе, Перми, Самаре, Саратове, Уфе, Челябинске и Ярославле,

В 2011 году компания пришла на рынок Беларуси и Украины.

«КРИСТ» — это группа компаний, скоординированных единым руководством. В неё входят представительства в России, Украине и Белоруссии.

В 2013 году структура холдинга насчитывает уже 13 таких офисов.

Продукция компании «КРИСТ» производится на двух производственных площадках, расположенных в Московской области, которые оборудованы в соответствии с высокими стандартами пищевого производства.

Специалисты компании постоянно активно разрабатывают новые виды продукции, которые востребованы рынком. Наличие собственных производственных мощностей позволяет гибко реагировать на потребности рынка, не зависеть от таможенных проблем, а также вести гибкую ценовую политику.

Контроль сырья и готовой продукции производится в собственной лаборатории на современном аналитическом оборудовании, отвечающем мировым стандартам. Производство сертифицировано по системе ISO 9000/НАССР.

Группа компаний «КРИСТ» разрабатывает инновационные решения для производства мясных продуктов. Главными направлениями при этом являются: использование традиционных российских, а также новых современных технологий, которые позволяют осуществить полную загрузку производственных мощностей, улучшить продукты, сэкономить затраты.

Ассортимент продукции насчитывает более 300 наименований пищевых добавок для мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

На весь ассортимент нашей продукции получены свидетельства о Государственной регистрации.

ООО «КРИСТ» предлагает широкий спектр пищевых добавок и смесей, предназначенных для производства мясных изделий:



ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

• Вкусоароматические и комплексные добавки для производства вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов имеют разнообразные вкусовые направления, которые позволяют формировать яркий и насыщенный вкус и аромат готовой продукции. Функциональные свойства комплексных добавок позволяют повышать влажосвязывающие и эмульгирующие свойства сырья, а также выход готовой продукции.

Большой ассортимент продукции разрешен ВНИИМП им. Горбатова для производства продукции по ГОСТ Р 52196-2011.

Наименование	Состав	Дозировка
ДОКТОРСКАЯ	Глюкоза, соль, антиокислитель (Е301), экстракты натуральных пряностей (орех мускатный, кардамон)	8
ДОКТОРСКАЯ «АМСО»	Глюкоза, соль, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е300), экстракты пряностей (белый перец, мускатный орех)	6
ДОКТОРСКАЯ «ПРЕМИУМ»	Глюкоза, соль, экстракты пряностей (мускатный орех, белый перец), усилитель вкуса и аромата (Е621), соль, антиокислитель (Е300)	6

Наименование	Состав	Дозировка
ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	Глюкоза, соль, антиокислитель (Е301), экстракты натуральных пряностей	8
МОРТАДЕЛЕ	Глюкоза, перец красный, экстракты пряностей (красный, черный и душистый перец), антиокислитель (Е301)	8
ДОКТОРСКАЯ «ЭКСТРА»	Глюкоза, соль, стабилизаторы (Е450, Е451, Е452), усилитель вкуса и аромата (Е621), экстракты пряностей (белый перец, мускатный орех), антиокислитель (Е300)	8
МОЛОЧНАЯ	Глюкоза, соль, стабилизатор (Е450), антиокислитель (Е301), экстракты натуральных специй (перец, мускатный орех)	10
МОЛОЧНАЯ («АМСО»)	Стабилизатор (Е450), глюкоза, соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (Е621) (10%), антиокислитель (Е300), экстракты пряностей (мускатный орех, черный и белый перец)	10
ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ («АМСО»)	Глюкоза, соль, стабилизаторы: (Е450v), Е450i, Е451i), экстракты пряностей (мускатный орех, смесь перцев), усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислители (Е300)	7
МОСКОВСКАЯ	Глюкоза, соль, стабилизатор (Е450), антиокислитель (Е301), экстракты натуральных пряностей (смесь черного и душистого перца и мускатного ореха)	10—11
РУССКАЯ	Глюкоза, соль, экстракты пряностей (белый перец, мускатный орех, чеснок), стабилизаторы (Е450, Е451), антиокислитель (Е301)	12—14
ЧАЙНАЯ	Глюкоза, соль, стабилизатор (Е450), антиокислитель (Е301), экстракты пряностей (черный и душистый перец, кориандр)	10—11

- Вкусоароматические и комплексные добавки для производства полукопченых и варено-копченых колбас имеют разнообразные вкусовые направления. Функциональные свойства комплексных добавок позволяют сохранять стабильное качество готовой продукции в течение всего срока хранения. Могут использоваться для производства продукции как по стандартным рецептурам, так и по рецептурам с использованием низкосортного сырья и с заменами мясного сырья.

- Комплексные добавки для производства сырокопченых колбас придают продукции разнообразный насыщенный вкус и аромат. Ускоряют процессы цветообразования и созревания, позволяют снижать себестоимость продукции.

- Комплексные добавки для производства ливерных колбас, паштетов, зельцев, студней обладают разнообразными насыщенными вкусами и ароматами. Комплексная добавка «КОМБИ СТУДЕНЬ» позволяет быстро образовывать желе и получать продукцию с привлекательным внешним видом и плотной консистенцией.



ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВЕТЧИН И КОПЧЕНОСТЕЙ

С самого начала своей деятельности специалисты компании «КРИСТ» повышенное внимание уделяют созданию препаратов для производства цельномышечных и реструктурированных продуктов. Возрастающие требования к качеству этих продуктов ставили все более сложные задачи перед технологами компании, заставляя их проводить огромное количество лабораторных и производственных испытаний. В результате компания получила одну из лучших линеек рассольных препаратов на рынке России и СНГ.

В состав этой группы входят препараты для инъектирования мясного сырья в количестве от 30 до 120% рассола, что позволяет вырабатывать широкий ассортимент продуктов различного ценового сегмента и получать выход готового продукта до 180%.

Наименование	Состав	Дозировка
Продукты для производства ветчин и копченостей без содержания соевого белка		
БЕЛКОГЕЛЬ Крист	Растительные волокна, загустители (E407, E415), декстроза, стабилизаторы (E451, E452(i)), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316)	4,5—5,5 кг на 100 л рассола
ВЕТЧИНА «В»	Декстроза, соль, загуститель (E407, E415), стабилизаторы (E451, E452(i)), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), ароматизатор ветчины идентичный натуральным	18—20 г на 1 кг массы; 5—6 кг на 100 л рассола
ВЕТЧИНА «СВ»	Растительные волокна, загуститель (E407, E415), декстроза, стабилизаторы (E451, E451(i), E452(i)), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316)	5,4 кг на 100 л рассола
ВЕТЧИНА «Z»	Декстроза, соль, загуститель (E407, E415), стабилизаторы (E451, E452(i)), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316)	18—20 г на 1 кг массы; 5—6 кг на 100 л рассола
ВЕТЧИНА «BZ»	Стабилизатор (E450, E451, E452) (20%), загустители (E407, E415), усилитель вкуса (E621) (15%), декстроза, антиокислитель (E300), ароматизаторы идентичные натуральным	20—22 г на 1 кг массы; 4,5 кг на 100 л рассола
ГРУДИНКА КРИСТ	Декстроза, загустители (E407, E415), стабилизатор (E451, E452(i)), антиокислитель (E316), соль, усилитель вкуса и аромата (E621), мясные ароматы	18—20 г на 1 кг массы; 4—5 кг на 100 л рассола
ГЛУТАПРО	Декстроза, соль, загуститель (E407, E415), стабилизаторы (E451, E452(i)), усилитель вкуса и аромата (E621), антиокислитель (E316), ароматизаторы ветчины и дыма идентичные натуральным	20—25 г на 1 кг массы; 5—6 кг на 100 л рассола

Наименование	Состав	Дозировка
ШИНКА «80-К»	Растительные волокна, загуститель (Е407, Е415), декстроза, стабилизаторы (Е451, Е452(i)), животный белок, усилитель вкуса и аромата (Е621) (4%), антиокислитель (Е316)	5,5—6,0 кг на 100 л рассола
ШИНКА ЛЮКС	Растительные волокна, загуститель (Е407, Е415), декстроза, стабилизаторы (Е451, Е451(i), Е452(i)), животный белок, усилитель вкуса и аромата (Е621) (4%), антиокислитель (Е316)	5,5—6,0 кг на 100 л рассола
Продукты для производства ветчин и копченостей с содержанием соевого белка		
ВЕТЧИНА «АВ»	Соевый белок, декстроза, загустители (Е407, Е415), стабилизаторы (Е451, Е452), соль, антиокислитель (Е316), усилитель вкуса и аромата (Е621), ароматизатор ветчины идентичный натуральному	18—20 г на 1 кг массы
ВЕТЧИНА «ВС»	Соевый белок, декстроза, загустители (Е407, Е415), стабилизаторы (Е451, Е452(i)), соль, антиокислитель (Е316), усилитель вкуса и аромата (Е621), ароматизатор ветчины идентичный натуральному	35—50 г на 1 кг массы; 6,5—7 кг на 100 л рассола
ВЕТЧИНА «ДС»	Соевый белок, декстроза, загустители (Е407, Е415), пшеничная клетчатка, стабилизаторы (Е451, Е452(i)), соль поваренная пищевая, усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), ароматизатор ветчины идентичный натуральному	6,5 кг на 100 л рассола
ВЕТЧИНА «Т»	Соевый белок, декстроза, загустители (Е407, Е415), пшеничная клетчатка, стабилизаторы (Е451, Е451(i), Е452(i)), усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), натуральный ароматизатор ветчины	6,5 кг на 100 л рассола
ВЕТЧИНА «Ф»	Соевый белок, декстроза, загустители (Е407, Е415), пшеничная клетчатка, стабилизаторы (Е451, Е451(i), Е452(i)), животный белок, усилитель вкуса и аромата (Е621) (8%), антиокислитель (Е316) (1%), ароматизатор ветчины идентичный натуральному	6,5—7,0 кг на 100 л рассола
КОМБИ ВЕТЧИНА	Соевый белок, декстроза, загустители (Е407, Е415), пшеничная клетчатка, стабилизаторы (Е451, Е452(i)), усилитель вкуса и аромата (Е621), антиокислитель (Е316), ароматизатор ветчины идентичный натуральному	35—50 г на 1 кг массы; 6,5—7 кг на 100 л рассола



Креативные решения
Стабильные технологии



ООО «Крист»

В России:

117587, г.Москва, Варшавское шоссе, д.125,
Тел.: (495) 319-00-65, 632-02-96, (901) 512-16-50

pping@eandex.ru

www.kristrus.ru

В Белоруссии:

ООО «Бизнес Крист»

220035, Беларусь, г.Минск, ул. Татарская, д.3, офис 202

Тел.: (+37517) 203-18-12, тел./факс 203-18-15

krist_minsk@mail.ru

В Украине:

18034, Украина, г.Черкассы, ул.Ярослава Галана, 7а,

Тел./факс (0472) 55-04-05, моб. (050) 357-38-28,

krist_ukr@meta.ua

Наименование	Состав	Дозировка
ШИНКА «МАКС»	Соевый белок, декстроза, загустители (Е407, Е415), стабилизаторы (Е451, Е451(і) Е452(і)), соль, антиокислитель (Е316), усилитель вкуса и аромата (Е621), ароматизатор ветчины идентичный натуральному	6,5—7,0 кг на 100 л рассола
КОМБИМИКС	Соевый белок, декстроза, загустители (Е407, Е415), пшеничная клетчатка, стабилизаторы (Е451, Е452(і)) — (Р205 — 6,7—7%), животный белок, усилитель вкуса и аромата (Е621) (8%), антиокислитель (Е316) (1%), ароматизатор ветчины идентичный натуральному	6,5—7,0 кг на 100 л рассола
БИОМИКС 300 «Н»	Стабилизаторы (Е450, Е 451), загустители (Е407а, Е415, Е425), декстроза гидролизат растительного белка, усилитель вкуса (Е621), антиокислитель (Е316), пряности (лук, имбирь), ароматизатор (чеснок)	5,0 кг на 100 л рассола

Большой ассортимент рассольных препаратов дает возможность изготовления ветчин и деликатесов из всех видов мясного сырья с различными органолептическими и технологическими характеристиками, при этом позволяя получать продукты не только с привлекательным внешним видом, но и с низкой себестоимостью.

Цельномышечные и реструктурированные мясные продукты, выработанные с использованием добавок для производства ветчин и копченостей, имеют плотную консистенцию, сухой срез, отлично хранятся под вакуумом без отсечения влаги.

ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ

• Комплексные добавки для приготовления рассолов при производстве кусковых полуфабрикатов позволяют снижать себестоимость и увеличивать выход продукции. Рекомендуемый уровень введения рассола от 10 до 70%.

Наименование	Состав	Дозировка
КОМБИ 10	Стабилизаторы (Е450, Е451), клетчатка пшеничная (21%), соль (18%), сахара, регуляторы кислотности (Е261, Е331), краситель натуральный	2,7—3,0 кг на 100 л рассола
БИОМИКС 200	Стабилизатор (Е450), загустители (Е407, Е415), антиокислитель (Е316), декстроза, соль	2,0 кг на 100 л рассола
Для полуфабрикатов из мяса птицы		
КРИСТАЛЮКС	Клетчатка, соль, декстрозазагуститель (Е407, Е415), стабилизаторы (Е451, Е452(і))	3,0 кг на 100 л рассола
БИОМИКС 100	Клетчатка, соль, декстроза, загуститель (Е407, Е415), стабилизаторы (Е451, Е452(і))	1,2 кг на 100 л рассола

- Вкусоароматические и функциональные добавки для производства рубленых полуфабрикатов имеют разнообразные вкусовые композиции, способствуют созданию плотной структуры, улучшают консистенцию, препятствуют появлению рыхлости в готовом продукте и снижают потери при дальнейшей термообработке.
- Разнообразные Маринады придают мясным полуфабрикатам как традиционные, так и оригинальные внешний вид и вкус.



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОГО И ЖИВОТНОГО БЕЛКА

Опытные мясопереработчики знают, что вкус и аромат молока делают мясной продукт более привлекательным и аппетитным. Именно поэтому в компании «КРИСТ» большое внимание уделяется продуктам на основе молочного белка, применяемым в колбасных изделиях и полуфабрикатах.

В ассортименте представлена большая группа продукции на основе молочного белка. Наибольшим спросом пользуются смеси «КРИСТОЛАКТ», «ЛАКТОМАКС» и «СМАКАРОМ СЛИВКИ». Они обладают выраженным молочным вкусом и ароматом, которого очень часто не хватает в колбасных изделиях.

Благодаря сбалансированному составу эти продукты разрешено использовать для производства продукции по ГОСТ Р 52196—2011 в качестве замены сухого молока.

Большой популярностью пользуются смеси на основе животных белков, которые используют при производстве мясных продуктов в разных вариантах: в виде геля; белковой и белково-жировой эмульсии, в виде гранул для полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас и для производства рассолов.

Наименование	Состав	Дозировка
ВЕТЧИНА «Д»	Животный белок, загустители (Е407, Е415)	5—15 г/кг
ВЕТЧИНА «СА»	Смесь животных белков, загуститель (Е415)	0,5—1,5 кг на 100 л рассола



СОЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Одним из новых перспективных направлений является производство соевых смесей серий «ПРОТЕИН» и «ПРОСОЯ». Эти смеси, составленные на основе соевого белка, просты и привычны в употреблении, обладают высокими технологическими свойствами, стабилизируют и удешевляют готовый продукт. Высокое содержание белка в этих продуктах позволяет повышать пищевую ценность и использовать их при производстве различных мясopодуlктов.



ЭМУЛЬГАТОРЫ/СТАБИЛИЗАТОРЫ

В ассортимент «Крист» входит большая группа эмульгаторов и стабилизаторов на основе каррагинанов, альгинатов и гидроколлоидов. Эти продукты обладают высокой вязкостью и используются:

- для загущения и стабилизации фарша,
- улучшения консистенции готовой продукции;
- предотвращения образования бульонно-жировых отеков;
- для производства эмульсий, имитационного шпика и мясных гранул.

Продукты с высоким содержанием каррагенов способны существенно увеличить выход готовой продукции.

Наименование	Состав	Дозировка
КОМБИ	Загустители (E407, E412, E415)	2,5—4 г/кг
КОМБИ 1	Загустители (E401, E450, E516)	2—5 г/кг
КОМБИ 2	Загустители (E401, E450, E516)	
КОМБИ 3	Загустители (E410, E412, E415)	4—10 г/кг
КОМБИ 20	Загустители (E466, E407, E425), мальтодекстрин, соль поваренная пищевая, стабилизатор (E331)	1—5 г/кг
КОМБИ ЭМУЛЬГАТОР	Эмульгатор (E471), загуститель (E415), яичный желток	6—7 г/кг
ЭМУЛЬГАТЕК	Животный белок, эмульгатор (E471), загуститель (E415)	3—5 г/кг
КОМБИ ГЕЛЬ	Стабилизатор (E450), загустители (E407, E412, E415), декстроза, соевый белок, ароматизатор идентичный натуральному	10—20 г/кг
БИОГАМ 10	Загустители (E407, E415)	1—5 г/кг
БИОГАМ 20	Загустители (E407, E410, E412), желирующий агент (E508)	1—5 г/кг
БИОГАМ 30	Загустители (E407, E410)	3—10 г/кг



ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ

Большим спросом у производителей мясных продуктов пользуются вкусоароматические смеси серий:

- «НАТАРОМ» (со вкусом и ароматом различных пряностей);
- «СМАКАРОМ» (с мясными направлениями вкуса и аромата).

Вкусоароматические смеси способствуют формированию вкуса и аромата готового продукта и усиливают в нем доминирующие вкус и аромат.



ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

В группу компаний «КРИСТ» входит ООО «Завод эндокринных ферментов, который является производителем препарата «ПРОТЕПСИН» — ферментного комплекса кислых протеиназ животного происхождения. Наиболее распространенным способом использования препарата «Протепсин» является его применение для ускорения созревания мясного сырья, а также подготовки свиной шкурки. Технологи компании совместно со специалистами ВНИИМП им. Горбатова разработан способ применения препарата, позволяющий су-

щественно повысить функциональность мясного сырья, при этом снизив его себестоимость.

Одной из новинок, всколыхнувшей в последнее время рынок мясоперерабатывающей промышленности и придавшей новый импульс технологическим изысканиям, стали препараты на основе трансклутаминазы. Трансклутаминаза — фермент микробного происхождения, обладающий свойством склеивать между собой пептидные цепочки, содержащие глутамин и лизин, что обеспечивает заметное уплотнение консистенции, «склеивание» между собой отдельных фрагментов мясного сырья.

В ассортименте «КРИСТ» есть препарат «КРИСТАМИКС», действующим веществом которого является трансклутаминаза. Препарат упакован под вакуумом, что позволяет максимально сохранить его активность до момента внесения в фарш, делает его использование удобным и безопасным, а благодаря собственному производству и конкурентоспособным в экономическом плане.



КОНСЕРВАНТЫ, ОСВЕЖИТЕЛИ МЯСА, КРАСИТЕЛИ

В ассортимент продукции входит большая группа консервантов, освежителей мяса и красителей, которые также пользуются постоянным спросом у наших клиентов.

В группу консервантов входит продукт «КРИСТ ФРЕШ» — универсальный высокоэффективный нетоксичный продукт, обладающий антибактериальными, антимикробными и консервирующими свойствами. Имеет широкий спектр действия: угнетает жизнедеятельность микробов (грамположительных и грамотрицательных), бактерий и предотвращает процесс развития нежелательной микрофлоры, дрожжей, различных плесеней и грибов. Предотвращает окисление жиров и, в отличие от традиционных консервантов (сорбаты и бензоаты), проявляет эффективную активность в белковых средах.

«Крист Фреш» способствует сохранению постоянного pH и увеличению сроков хранения продукции. Обладает антиокислительным действием, способствует стабилизации цвета.

Это — стабильный продукт, его активность не снижается на протяжении всего срока годности.

«Крист Фреш» предназначен для предотвращения микробиальной порчи всех видов колбасных изделий, деликатесов, полуфабрикатов и для обработки колбасных оболочек.

В зависимости от желаемой интенсивности цвета и вида продукции применяют комплексные добавки, обладающие окрашивающим эффектом: «РЕД ГРИЛЬ», «КОЛОРМИКС» и СТАЛЮКС «Н», интенсивность окраски сохраняется на протяжении всего срока хранения готовой продукции.



ПРОДУКТЫ «ХАЛЯЛЬ»

В настоящее время добавки для производства продуктов из мяса птицы «Кристалюкс» и «Биомикс 100» имеют сертификаты соответствия «Халяль», но в ближайшее время ассортимент продукции «Халяль» будет значительно увеличен.

Специалистами компании разработана обширная база нормативной документации на все виды мясной продукции, которая включает в себя 15 технических условий и более 500 наименований продукции. Этого достаточно, чтобы сформировать ассортимент любого крупного мясоперерабатывающего предприятия.

Награды на международных и региональных выставках подтверждают высокое качество наших добавок. Мясная продукция с добавками КРИСТ многократно награждалась золотыми медалями на престижнейших конкурсах.

Удобство работы с компанией «КРИСТ» оценили ведущие производители мясной продукции из всех регионов России.

Мы находим подход к каждому клиенту, стараемся предложить ему продукт, в полной мере удовлетворяющий его потребности и позволяющий ему получить конкурентные преимущества на рынке мясных изделий.

Главное в нашей работе — это качество и стабильность нашей продукции, индивидуальный и творческий подход к клиентам.

Философия нашей компании проста —
«КРИСТ» — это Креативные Решения И Стабильные Технологии!

Для наших клиентов мы делаем всё возможное и невозможное!



ООО «Спектропласт»

Адрес: 111123, г. Москва, 2-я Владимирская, д. 11

Тел./факс: +7 (495)305-43-70, 304-02-57

E-mail: info@splast.ru

www.splast.ru

ИНГРЕДИЕНТ ПРАМ КАК ФАКТОР ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Л. С. Генель, генеральный директор, к. т. н., М. Л. Галкин, технический директор, к. т. н.

Срок хранения пищевых продуктов в сочетании с сохранением характерных органолептических свойств является ключевым фактором, влияющим на объемы продаж и конкурентоспособность продукции. Сложно переоценить значимость проблемы длительного сохранения качества мяса и мясных продуктов для перерабатывающих предприятий, хладокомбинатов, владельцев сетей оптовых и розничных продаж, рестораторов, крупных сетей общественного питания, таких как в системах образования и здравоохранения.

Особо остро стоят вопросы сохранения свежести мясных продуктов в условиях отсутствия холодильного оборудования и невозможности поддержания оптимальной температуры, например, при работе спецподразделений МЧС, МВД, Минобороны, а также при организации питания пассажиров, туристов, альпинистов и в других аналогичных условиях.

Потери скоропортящихся продуктов, в число которых входят мясопродукты, в мире составляют ориентировочно 20% [1]. При этом мясное сырье и мясо продукты (туши, полутуши, мясные полуфабрикаты — вырезка, бифштекс, эскалоп, шницель и пр., колбасные изделия; кулинарные изделия — котлеты, студни, паштеты и пр.) неодинаково подвержены влиянию основных факторов порчи, что необходимо учитывать при их производстве, хранении, транспортировке и реализации. Высокий процент порчи (а значит, и большие экономические потери) имеет место в торговых сетях в основном из-за недостатков торгового холодильного оборудования и несовершенства упаковки для мясных продуктов. Холод, бесспорно, остается лучшим «консервантом». Однако качество дефростированного после заморозки мяса значительно проигрывает в ряду потребительских предпочтений в сравнении с охлажденным.

В настоящей статье изложены некоторые аспекты повышения конкурентоспособности мясных продуктов из охлажденного и остывшего мяса как наиболее предпочтительных для конечных потребителей, в связи с возможностями их хранения в двух востребованных диапазонах температур $+2 \div 6^{\circ}\text{C}$ и $+15 \div 25^{\circ}\text{C}$.

По данным ВОЗ основную роль (до 70%) в порче продуктов питания играют микроорганизмы. При этом в каждом виде мясной продукции, с учетом условий

переработки и хранения, можно выделить доминирующие микроорганизмы. Например, в переработке охлажденной свинины и говядины — это психрофильные виды плесени родов *Thamnidium*, *Aspergillus*, *Mucor* и бактерии рода *Pseudomonas*, способные оставаться активными при относительно низких температурах [2]. Другой причиной порчи охлажденного мяса являются естественные процессы автолиза мышечных тканей, среди которых основными являются окислительно-восстановительные, ферментативные, деструкционные.

Хорошо известен комплекс методов, позволяющих в какой-то мере сохранять основные органолептические параметры свежего мяса (цвет, запах, слизь — микробиологическую обсемененность, состояние тканей, упругость, влажность и пр.) с целью достижения наибольшего срока хранения, хорошо известен. На сегодняшний день лидируют создание оптимальных температурно-влажностных режимов хранения, применение консервантов и других пищевых добавок в сочетании с дезинфекцией оборудования и помещений, асептическими аспектами в процессе индивидуальной упаковки и создании внутри нее заданной газовой среды или вакуума. Однако наиболее эффективные методы продления срока хранения мяса — замораживание и подмораживание — существенно снижают его качество. В то же время охлажденное мясо, пользующееся наибольшим предпочтением потребителей, в большинстве случаев может храниться весьма ограниченное время, в среднем 10 дней, даже в современной упаковке с газовой средой.

Специалистами компании «Спектропласт» предложен новый комплексный подход к повышению сроков хранения мяса и мясопродуктов с одновременным улучшением их товарного вида. Этот подход базируется на использовании комплексного пищевого ингредиента «ПРАМ», влияющего одновременно на основные причины порчи — развитие микрофлоры и автолиз.

Комплексный пищевой ингредиент «ПРАМ» (КПИ «ПРАМ») сертифицирован в Роспотребнадзоре и имеет разрешение на использование в пищевой промышленности в соответствии с СанПиН 2.3.2.1293—03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок». Разработанные для разных видов пищевой продукции и режимов ее хранения ингредиенты серии ПРАМ содержат в разных концентрациях: влагоудерживающие добавки (пропиленгликоль и глицерин), регулирующие свободную влажность в изделии и в упаковке; лимонную кислоту, регулирующую pH; экстракты растений, проявляющие бактериостатические и антиоксидантные свойства, например, ромашки, тысячелистника, шалфея, цветки липы и др. Практически все компоненты ПРАМ — природного происхождения, а входящие в состав пропиленгликоль и глицерин разрешены к применению в пищевых производствах во всех странах мира.

Благодаря входящему в состав комплексу тщательно подобранных натуральных компонентов с антиоксидантными свойствами ПРАМ участвует в системе стабилизации пигментов мяса и способен длительное время поддерживать яркие оттенки даже при комнатной температуре.

ПРАМ может производиться в трех состояниях, различающихся по вязкости: жидком, гелеобразном, твердом (табл. 1).

«Отвержденный ПРАМ»

Биоразлагаемый материал на основе ПРАМ
для упаковки и продления свежести мясных продуктов



Образцы мяса в упаковках из ПВХ (24 часа) (а)
и из «Отвержденного ПРАМ» (72 часа) (б) при 23°C.



Образцы
«Отвержденного ПРАМ» (а)
и «Гелеобразного ПРАМ» (б)



Образец «Отвержденного ПРАМ» после выдержки в
земле в течение 1 недели (а), пакет из «Отвержденного
ПРАМ» с нанесенным на него рисунком (з)



ООО «СПЕКТРОПЛАСТ»

111123, г. Москва, ул. 2-я Владимирская, д. 11

Тел./факс: (495) 305-43-70; 304-02-57

e-mail: info@splast.ru; www.splast.ru

Физико-химические параметры КПД «ПРАМ»

Контрольный состав; ПРАМ	Плотность, г/см ³	рН	Коэффициент преломления n_{20}^D	Температура начала кристал- лизации или стеклования, °С	Вязкость при +10°С, мПа·с
1. Контрольный состав: 30% водный р-р пропи- ленгликоля	1,024	7,35	1,3655	–11	4,6
2. ПРАМ жидкий	1,101	4,95	1,3883	–17	5,5
3. ПРАМ гель	1,088	4,80	1,3800	+8	1200
4. ПРАМ твердый	1,109	4,70	1,3837	+80	Стеклообраз- ное состояние

На рисунке 1 представлены образцы мяса без упаковки, обработанные ПРАМ различной вязкости. На рисунке 2 представлены образцы мяса в упаковке из ПВХ пленки и в пленке из отвержденного ПРАМ.

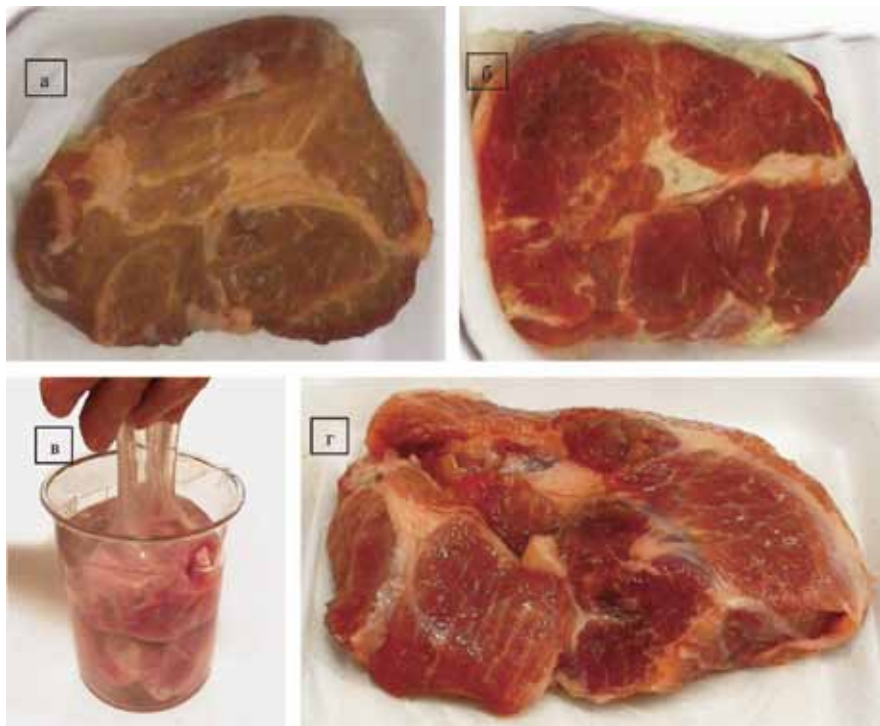


Рис. 1. Образцы свиной шейки, хранение без упаковки при температуре плюс 23°. Контрольный образец — без обработки ПРАМ, хранение 1 сутки (а); обработанный жидким ПРАМ, хранение 3-е суток (б); размещенный в ПРАМ-геле, хранение 3-е суток (в); обработанный отверждающимся ПРАМ, хранение 8 суток (г)



Рис. 2. Образцы свиной шейки, в различных упаковках при температуре плюс 4°С. Контрольный образец в упаковке их ПВХ без обработки ПРАМ, хранение 3-е суток (а); в упаковке их ПВХ, обработанной жидким ПРАМ, хранение 18 суток (б); упакован в пленку из отвержденного ПРАМ, хранение 22 суток (в)

Температуры перехода ПРАМ из стеклообразного (твердого) в вязкотекучее (жидкое) состояние могут целенаправленно задаваться изготовителем от минус 18°С до плюс 80°С и регулироваться составом, соотношением компонентов и технологией изготовления. Это позволяет использовать ПРАМ с заданной вязкостью на разных стадиях технологического процесса изготовления мясных продуктов, а также встраиваться с небольшими модификациями в существующие технологические линии. В жидком состоянии ПРАМ обладает слабовыраженными цветом и запахом, может вводиться на стадии замешивания ингредиентов, выдерживает термообработку в составе изделия до 250°С в течение 15 минут, сохраняя свои антимикробные свойства, кроме того, может вводиться в мясо инжeksiрованием, а также наноситься распылением на поверхность мяса, окунанием, обмазкой и пр.

Разработан также 2-х и 3-компонентный ПРАМ, с тем расчетом, что использование последующих компонентов позволяет в условиях заказчика переводить жидкое состояние в гелеобразное или отвержденное.

Кроме того, отдельные компоненты могут наноситься на мясо поэтапно и решать различные проблемы (цвет, запах, слизь, консистенция), в зависимости от конечных требований к изготавливаемому мясному продукту.

Например, 1-й компонент способен оперативно решать проблему с неудовлетворительным состоянием поверхности мяса в связи с ее микробиологической нестабильностью и разрушением клеток мышечной ткани; 2-й компонент (основной) решает в долгосрочной перспективе вопрос сохранения свежести мясного изделия по цвету, запаху, микробной порче, скорости деструкционных процессов в мясе. 3-й компонент позволяет достичь заданных механических, оптических (прозрачность) свойств, привлекательного внешнего вида мясного продукта в целом. Оболочка отвержденного ПРАМ способна обеспечить заданную селективность проницаемости некоторых веществ, содержащихся в жидких фракциях мяса, наружу, сквозь слой основного компонента (например, паров воды, кислорода). Внутрь мясного продукта из внешней среды ПРАМ способен пропускать преимущественно то, что полезно для мясного продукта (например, углекислый газ, азот), и уменьшить проницаемость извне тех веществ, которые способствуют ускорению порчи мяса (вода, кислород). [3, 4].

Пленки из ПРАМ с разным содержанием воды способны более чем на два порядка изменить проницаемость для углекислого газа и в меньшей мере для кислорода и азота (таблица 2). Как известно, углекислый газ признан средой, способствующей поддержанию свежести продуктов [5]. Это свойство ПРАМ может быть использовано для создания «умной» оболочки, способной автоматически поддерживать заданное содержание воды и некоторых веществ в мясе и состав газовой среды на поверхности мяса.

Таблица 2

Проницаемость газов через пленку отвержденного ПРАМ с различным содержанием воды

Газ	Содержание воды в пленке	Коэффициент проницаемости (K_n)	$K_{n(\text{насыщ})}/K_{n(\text{сух})}$
		$\frac{\text{см}^3 \times \text{мм}}{\text{м}^2 \times \text{сутки} \times \text{атм}}$	
Кислород	Сухая	4,284	97,1
	Насыщенная водой	416,1	
Углекислый газ	Сухая	47,034	316,7
	Насыщенная водой	14897	
Азот	Сухая	1,704	18,40
	Насыщенная водой	31,35	

Отвержденный ПРАМ представляет собой полимероподобную пленку с сохранением основных свойств, присущих жидкому ПРАМ. Подбор состава и строения отвержденного ПРАМ производится с учетом его проницаемости для газов (CO_2 , N_2 , O_2 , паров H_2O) и жидкостей (H_2O , низкомолекулярных веществ, растворенных в мясном соке, ионного состава Na^+ , K^+ , Ca^{2+} , Mg^{2+} , Zn^{2+} , Cl^- , NO_3^- , SO_4^{2-}).

Представленные (на рис. 3) данные демонстрируют используемые нами возможности для регулирования и контроля размеров ассоциатов в отверждаемом

ПРАМ и формирования, таким образом, его заданной структуры, а также формирования селективности проницаемости отвержденного ПРАМ за счет регулирования его диэлектрических, электростатических и поляризационных характеристик (рис. 4).



Рис. 3. Распределение ассоциатов по размерам в процессе отверждения однокомпонентного ПРАМ

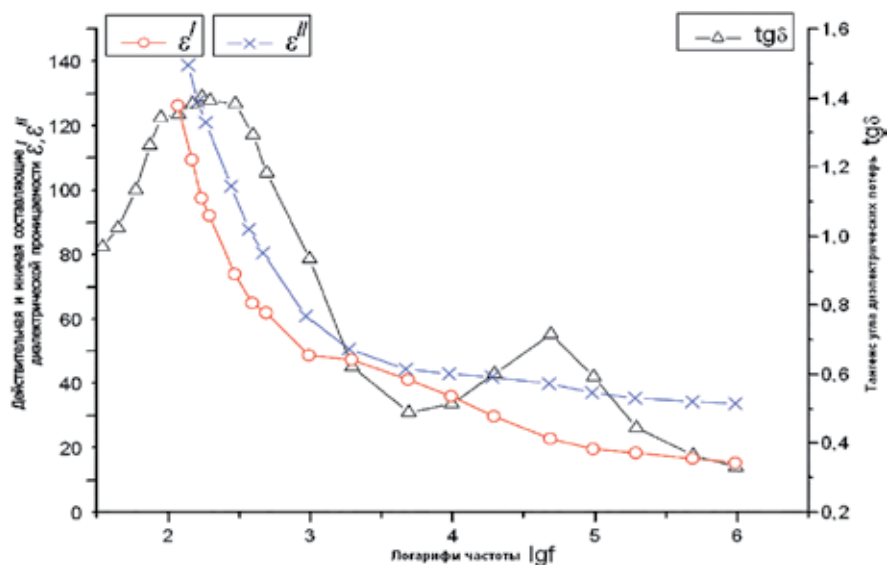


Рис. 4. Частотная зависимость действительной и мнимой составляющих комплексной диэлектрической проницаемости и тангенса угла диэлектрических потерь образца отвержденного ПРАМ

Зафиксированное нами приборно образование ассоциатов в отвержденном ПРАМ (рис. 4) позволяет при формировании селективности проницаемости ПРАМ воспользоваться представлениями, развитыми Гиббсом о химическом потенциале, дзета-потенциале на поверхности коллоидных частиц и о электроосмосе.

ПРАМ обладает собственными бактерицидными свойствами, что, при применении штатных дезинфицирующих средств на мяскокомбинате, в том числе УФ-излучения, позволяет сократить время проведения дезинфекционных мероприятий.

Как известно, в сравнении с замороженным мясом скорость процессов автолиза охлажденного на порядок выше, что существенно сказывается на сокраще-

нии сроков хранения. Однако замороженные в обычных условиях ткани мяса неизбежно оказываются с измененными не в лучшую сторону качественными характеристиками, в сравнении с тканями охлажденного мяса. Во-первых, уже при -2°C в процессе кристаллизации воды в клетках и в межклеточном пространстве происходит резкое изменение водно-солевого баланса и, в целом, состава жидкости вокруг кристаллов льда, вплоть до формирования осадков ценных питательных веществ (протеинов, углеводов). Во-вторых, механическое разрушение клеточных оболочек (мембран) кристаллами льда приводит к сильному обводнению тканей при размораживании, то есть резкому изменению активности воды, а также — к потере упругости.

КПИ ПРАМ позволяет приблизить преимущества охлажденного (по качеству) и замороженного (по срокам хранения) мяса, поскольку обеспечивает возможность понижения до отрицательных температур хранения мяса на несколько градусов без замерзания (подмерзания) поверхностных слоев, то есть жидкий ПРАМ обладает криопротекторными свойствами (табл. 1). Такие свойства ПРАМ придают содержащиеся в нем 1,2 — пропиленгликоль (ПГ) и глицерин. Так, проникающая способность ПГ вглубь мяса превосходит проницаемость воды и глицерина, поэтому при контакте поверхности мяса с ПРАМ происходит ускоренная (в сравнении с другими компонентами) диффузия ПГ из верхних слоев клеток в более глубокие слои, где создается его повышенная концентрация; фронт воды и глицерина остается ближе к поверхности мяса (что несколько уравнивает осмотическое давление).

Криопротекторные свойства ПРАМ дают возможность его использования в двух дополнительных направлениях:

1. Использование жидкого ПРАМ непосредственно на линиях для охлаждения мяса.

Применяется для сокращения срока охлаждения мясных изделий до заданных технологиями температур, что позволяет повысить производительность линии охлаждения. Этот эффект достигается за счет того, что скорость замерзания сырого мяса с нанесенной на его поверхность охлажденного до отрицательной температуры жидкого ПРАМ, распылением, существенно выше скорости его охлаждения в воздушной среде.

2. Возможность достижения более низких температур мяса без эффекта его подмораживания, что позволяет увеличить срок хранения охлажденного мяса более чем на 30%, по сравнению с установленными на сегодняшний день нормативами, а также сохранить его качество и внешнюю привлекательность для покупателя (рис. 5б).



Рис. 5. Образцы свиной шейки в упаковке из модифицированного при отверждении ПРАМа; хранение при температуре плюс 4°C : 35 суток (а); 74 суток (б); 67 суток (в)

Специалистами нашей компании учитывались потребности в полноценном питании тех категорий граждан, которые, в связи с профессиональными или иными интересами, вынуждены длительное время пребывать в экстремальных условиях, вдали от минимально комфортных бытовых условий (военные спецподразделения, службы МЧС на заданиях и население в зоне аварийных ситуаций, альпинисты, туристы, дачники и пр.). Наши разработки позволяют существенно продлить срок хранения и сохранить приемлемые органолептические свойства продукции при температурах, превышающих холодильные. Натуральные компоненты ПРАМ, наносимые в жидком виде на поверхность обработанного мясного продукта, образуют подобие микропленки, чем могут обеспечить его свежесть и вкус в течение нескольких суток при температурах $+15...+25^{\circ}\text{C}$. (см. рис. 1 и 2). При этом контрольный (необработанный ПРАМ) кусок того же мяса хранится в тех же условиях, как правило, часы (менее суток) (см. рис. 1а). Весьма обнадеживающие результаты в среднесрочной перспективе получены при использовании модифицированного при отверждении ПРАМ в качестве пленочной упаковки, позволяющей удовлетворительно сохранять органолептические свойства охлажденной свинины более 2-х месяцев при температуре $+4^{\circ}\text{C}$ (см. рис. 5).

Охлажденное мясо имеет относительно высокий ценовой уровень, поэтому конкурентоспособность применения ПРАМ достигается не только за счет вышеперечисленных эффектов, но также за счет того, что стоимость ПРАМ не превосходит стоимость мяса.

Гелеобразный и отвержденный ПРАМ представляет собой экологичный биоразлагаемый материал, что делает его конкурентным по отношению к современным полимерным упаковочным материалам.

ПРИМЕНЕНИЕ ПРАМ ПОЗВОЛЯЕТ:

- более чем на 30% продлить свежесть мяса и мясопродуктов при их хранении как в холодильной камере (при $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$), так и при комнатной температуре (при $+20\pm 5^{\circ}\text{C}$);
- уменьшить содержание используемых в продуктах консервантов;
- снизить потери из-за сублимации мясной продукции при длительном хранении до 70%;
- обеспечить прозрачность охлажденным упаковкам с мясными изделиями из-за хороших антифоговых свойств отвержденного ПРАМ (отсутствие капель влаги на поверхности упаковочной пленки);
- снизить энергозатраты на хранение мясной продукции при низких температурах за счет увеличения температуры хранения на $5\text{—}10^{\circ}\text{C}$ без уменьшения срока годности;
- повысить производительность участка линии охлаждения мяса, либо сократить занимаемую им производственную площадь;
- использовать ПРАМ различной консистенции (жидкий, гелеобразный, твердый) как в заводских условиях (мясокомбинаты, холодильники, сети обще-

ственного питания и т.д.), так и в бытовых, а также в условиях невозможности использования холодильных устройств (спецподразделения на задании, туристы, альпинисты, дачники и др.);

- снизить температуру первоначального переохлаждения изделия до минус 3—4°C с сохранением его качества и существенным продлением срока хранения;
- создать пленочную упаковку для пищевой продукции, не только продлевающую в несколько раз срок хранения продукции, но и являющуюся экологичной (биоразлагаемой).

Составы и технология изготовления «ПРАМ» запатентованы: патент № 2316228, срок действия до 7 октября 2025 года; комплексная пищевая добавка «ПРАМ-классика», № 77.99.26.9.У.8636.9.09 от 10.09.2009 года и др.

Пищевой ингредиент марки «ПРАМ» изготавливается по ТУ 2422-016-11490846-09. Производится в промышленных условиях, используется на нескольких десятках предприятий на территории России при производстве пищевой продукции.

Литература

1. Бараненко А.В., Белозеров Г.А. Непрерывная холодильная цепь — основа стратегии ресурсосбережения и обеспечения качества продовольствия/ Холодильная техника. 2010, № 3. Стр. 9—12.
2. Просеков А.Ю. Научные основы производства продуктов питания: Учебное пособие/ Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. — Кемерово, 2005. — 234 с.
3. Рейтлингер С.А. Проницаемость полимерных материалов / М.: «Химия», 1974. 272 с.
4. Гуль В.Е., Антропова В.П., Генель С.В., Балавинцева Е.К., Никитаев А.М. Тара для свежих сельскохозяйственных продуктов / Авторское свидетельство № 740190. Бюлл. № 22 от 15.06.1980.
5. Anjaneyulu, A.S.R. and Smidt, H.D. Packaging under carbon dioxide and dinitrogen oxide on the quality of processed ham // Indian food Packer, 40 (1), 1986. P. 40—44.



ООО «Фрутаром»

Адрес: Россия, 142715, Ленинский район, Логистический парк «Апаринки»

Тел: +7 (495) 781-31-13 доб. 106; **Факс:** +7 (495) 781-31-12

E-mail: russia@frutarom.com

www.frutarom.com

Основанная в 1933 году компания «Фрутаром» — одно из первых промышленных предприятий Израиля. За прошедшие годы «Фрутаром» превратилась в мультинациональную компанию и в настоящее время производит продукцию на 12 заводах в странах Европы, Америки и Азии.

«Фрутаром» ориентирована на мировой рынок, ее производственные мощности в сочетании с разветвленной маркетинговой сетью успешно обслуживают потребителей более чем 75 стран мира. Имеет филиалы в Израиле, США, Великобритании, Швейцарии, России, Турции, Китае, Бразилии, Украине, в Казахстане, а также маркетинговые офисы во Франции, Дании, Германии, Корее, Японии, Гонконге, Индии и в Румынии. Акции «Фрутаром» котируются на бирже ценных бумаг Тель-Авива и Лондона с 1996 года. Основная доля акций принадлежит компании ICC, штаб-квартира которой располагается в Нью-Йорке.

Группа компаний «Фрутаром» строго придерживается в своей деятельности самых высоких мировых стандартов. Используемая система контроля обеспечивает применение отборного сырья и высочайшее качество получаемой продукции. «Фрутаром» имеет сертификат ISO-9002, гарантирующий строгое соответствие стандартам в процессе производства, контроля качества и обслуживания потребителей. Компания одна из первых в России прошла сертификацию по системе HACCP, имеет сертификат «кошерности» и сертификат «халяльности». «Фрутаром» добился превосходного качества продукции, уровня производства и сервиса. Постоянная исследовательская работа, творческий подход и накопленный опыт в применении вкусоароматических добавок позволяют компании занимать одну из лидирующих позиций на мировом рынке.

Являясь частью Международного дома Ароматов, отдел приправ и специй использует богатейшие сырьевые ресурсы, а также богатейший опыт и знания. Наша сеть экспериментально-исследовательских подразделений с учетом пожеланий потребителя может адаптировать рецептуры вкусоароматических добавок для конкретных географических и национальных условий. Опыт многих десятиле-

тий в работе с приправами и специями, использование самых современных технологий помогают нам находить новаторские решения при создании приправ. В этом мы видим путь к успеху.

В мясном направлении нам принадлежат такие крупнейшие мировые заводы как «Frutarom» (Израиль), «Гевюрцмюллер», «Гевюрцмюллер NESSE» (Германия), «Frutarom» (Италия).

«Frutarom» расположен в Италии, в г. Парма. Это модернизированное современное предприятие с большими производственными мощностями. Оно снабжено уникальным высокотехнологичным оборудованием, автоматизированными процессами производства, что позволяет контролировать безопасность и стабильное качество наших продуктов.

На территории имеется пилотный цех. Предприятие снабжено огромными складскими помещениями. Контроль качества выпускаемой продукции осуществляется работниками лаборатории на современном аналитическом оборудовании, отвечающем мировым стандартам. Постоянно ведется научно-исследовательская работа. На основании полученных данных специалисты производственно-экспериментальной лаборатории разрабатывают новые составы и виды комплексных добавок и предлагают инновационные решения.

Продуктовый портфель «Frutarom» (Италия) насчитывает более 50 наименований продуктов:

Эмульгаторы

Белково-альгинатные комплексы

Комплексные смеси и смеси специй

Консервант

Многофункциональные смеси для шприцевания

Альгинатный комплекс

Таухмассы

Ароматы

Сахара

Красители



ЭМУЛЬГАТОРЫ

Эмульзан FER 15 (арт. 673419), KE 34 D (арт. 702677) , Эмульзан E (арт. 672766)

1. Назначение

Применяется в производстве вареных, полукопченых и варено-копченых продуктов, а также в рубленых полуфабрикатах с целью уплотнения продукции и решения проблем, связанных с бульоно-жировыми отеками, решит проблему с остаточным жирным налетом даже при применении шпика с низкой температурой плавления. Люпин имеет способность маскировать негативные запахи используемого сырья (МДМ, эмульсии из свиной шкурки, жировые эмульсии и др.).

2. Состав и норма закладки

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
Эмульзан FEP 15 (арт. 673419)	Гуаровая камедь E412, моно- и диглицериды жирных кислот E471, пищевые волокна (люпин)	3—4 г/кг. БЖЭ 1 : 15 : 15
KE 34 D (арт. 702677)	Гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415, гороховый белок	3—5 г/кг. БЖЭ 1 : 20 : 30
Эмульзан E (арт. 672766)	Каррагинан E407a, гуаровая камедь E412, соль, моно- и диглицериды жирных кислот E471, ксантановая камедь E415	3—4 г/кг

3. Способы применения

Эмульзан FEP 15 (арт. 673419)

Эмульзан FEP 15 (арт. 673419) возможно применять при производстве БЖЭ в следующем соотношении: 1 : 15 : 15

Эмульзан FEP 15	1
Шпик	15
Холодная вода/лед	15

В чашу куттера вносят весь шпик — 15 кг, затем вносят Эмульзан FEP 15 — 1 кг и 1/2 общего количества льда/воды (7,5 кг) и куттеруют до температуры 6°C, затем вносят оставшуюся 1/2 часть льда/воды (7,5 кг) и куттеруют до температуры 10—12°C.

Полученную эмульсию выдерживают в течение 6—12 ч с целью стабилизации и применяют в производстве вареных колбасных изделий и полуфабрикатов в количестве до 10—20% взамен мясного сырья в зависимости от рецептуры продукта.

KE 34 D (арт. 702677)

KE 34 D (арт. 702677) — применяется в производстве вареных группах продуктов, а также в рубленых полуфабрикатах с целью уплотнения продукции и решения проблем, связанных с бульоно-жировыми отеками. Растительный белок придает плотность.

Продукт вносится на первой стадии куттерования в количестве 300—500 г на 100 кг сырья.

KE 34 D (арт. 702677) возможно применять при производстве БЖЭ в следующем соотношении: 1 : 20 : 30, по той же схеме, что и Эмульзан FEP 15.

Эмульзан E (арт. 672766)

Эмульзан E (арт. 672766) — эффективно применяется в вареной группе с целью образования требуемой кусаемости и плотности готового продукта и предотвращения бульоно-жировых отеков. Улучшает консистенцию и нарезаемость готового продукта и, соответственно, товарный вид.

Продукт вносится на первой стадии куттерования в количестве 300—400 г на 100 кг сырья.





МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ НА ОСНОВЕ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ

1. Назначение

Многофункциональные смеси на основе животных белков рекомендуется использовать для всех видов колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов. Эти смеси позволяют улучшить экономические показатели производства за счет снижения себестоимости готовой продукции, а также позволяют улучшить качество выпускаемой продукции.

2. Состав и норма закладки

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
Эмульзан EX (арт. 700698)	Животный белок (свиной белок 70%), мальтодекстрин, ксантановая камедь E415, карбоксиметиллюлоза E466	1 : 20 продукт: вода
Эмульзан AP 06 (арт. 703653)	Животный белок (свиной белок 70%), пиродифосфаты, альгинат натрия, сульфат кальция	1 : 15 продукт: вода
Биф Реплейсер (арт. 688825)	Пищевые волокна, Животный белок (говяжий белок 25%), альгинат натрия, сульфат кальция	1 : 9 продукт: вода (гранулы)
Хапро Макс (арт. 691650)	Животный белок (свиной белок 58%), альгинат натрия, сульфат кальция, дифосфаты, гуаровая камедь	10 : 0,75 : 5 мясо : продукт : вода

3. Способы применения

Могут использоваться в сухом виде при внесении непосредственно в куттер или в мешалку, а также в виде гранул.

Эмульзан EX (арт. 700698)

Эмульзан EX (арт. 700698) — на основе свиного белка. Добавляют на первой стадии куттерования вместе с 10—12 частями воды при производстве вареной и полукопченой группы продуктов взамен мясного сырья.

Приготовление гранул с Эмульзан EX 1 : 9—10

Гранулы готовят в следующей последовательности: в чашу куттера наливают воду, затем вносят Эмульзан EX; массу перемешивают, а затем куттеруют в течение 3—5 минут до глянцевого блеска.

Важно! Нельзя вносить хлорид натрия.

Эмульзан EX	1
холодная вода	10

Массу выгружают из куттера в емкость и выдерживают при температуре 0—4°C в течение 6—10 час. После выдержки массу измельчают в куттере или волчке до кусочков требуемых размеров.



Эмульзан АР 06 (арт. 703653)

Эмульзан АР 06 (арт. 703653) на основе свиного белка. Добавляют на первой стадии куттерования вместе с 9—10 частями воды при производстве вареной, полукопченой и варено-копченой группы продуктов взамен мясного сырья.

Гранулы с Эмульзан АР 06 готовят по той же схеме, что и с Эмульзан ЕХ в соотношении 1 : 7—8

Биф Реплейсер (арт. 688825)

Биф Реплейсер (арт. 688825) — на основе говяжьего белка. Добавляют на первой стадии куттерования вместе с 10 частями воды при производстве вареной, полукопченой и варено-копченой группы продуктов взамен мясного сырья. Гранулы с Биф Реплейсер готовят по той же схеме, что и с Эмульзан ЕХ в соотношении 1 : 10—11.

Гранулы на основе Биф Реплейсер рекомендуется использовать при производстве полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас в количестве до 10% взамен мясного сырья.

ХАПРО МАКС (арт. 691650)

ХАПРО МАКС (арт. 691650) — на основе свиного белка. Используется в виде подготовленного мясного сырья в следующем соотношении:

Мясное сырье	10
ХАПРО МАКС	0,755
Вода	5

Мясное сырье (говядину жилованную 1 или 2 сорта, свинина полужирная) предварительно измельчают на волчке в шрот 22—24 мм.

В куттер закладывают мясное сырье + ХАПРО МАКС + вода и куттеруют до размера 3—4 мм.

Важно! Нельзя вносить хлорид натрия.

Полученную массу выдерживают для стабилизации при температуре 0—4°C в течение 8—12 час.

Вареные колбасные изделия

Подготовленное сырье на основе говядины рекомендуется использовать при производстве вареных колбасных изделий высших и первых сортов взамен говядины в количестве до 100%.

При приготовлении фарша подготовленное сырье вносят на стадии внесения нежирного сырья.

Количество добавленной воды на фарш не уменьшают.

Подготовленное сырье на основе свинины полужирной рекомендуется использовать в количестве до 50% взамен свинины полужирной.

Количество добавленной воды на фарш не уменьшают.

При приготовлении фарша подготовленное сырье вносят на стадии внесения жирного сырья.

Полукопченые, варено-копченые колбасные изделия)

Подготовленное сырье на основе говядины или свинины полужирной рекомендуется использовать в качестве структурных компонентов при производстве полукопченых, варено-копченых колбас взамен мясного сырья в количестве до 10% от массы замеса.

Рубленые полуфабрикаты

Подготовленное сырье на основе говядины или свинины полужирной рекомендуется использовать при производстве рубленых полуфабрикатов (котлет, шницелей, бифштексов и т.д.) в количестве до 50% взамен мясного сырья. Рекомендуется подкрашивать красителями.



КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ВАРЕНЫХ КОЛБАС по ГОСТ

Особое место в ассортименте вареной колбасной продукции занимают колбасы, выпускаемые по ГОСТовским рецептурам. Эта категория колбас наиболее любима потребителем, но в то же время к ней предъявляются самые жесткие требования.

Сохранение натурального аромата, передача мясного вкуса и мягкой вкусовой гаммы, присущей этому виду изделий, — ключевые моменты при производстве данных продуктов. На этой основе разработаны продукты серии ГОСТ.

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
Докторская Комби (арт. 707475)	Ди- и трифосфаты E450i, E450iii, и E451i (30%), декстроза (кукуруза), глутамат натрия однозамещенный E621 (7%), аскорбат натрия E301 (4%), специи и экстракты специй (мускатный орех)	10
Молочная Комби (арт. 707477)	Ди- и трифосфаты E450i, E450iii, и E451i (30%), декстроза (кукуруза), глутамат натрия однозамещенный E621 (7%), аскорбат натрия E301 (4%), специи и экстракты специй (черный перец, кардамон, мускатный орех, душистый перец)	10
Любительская Комби (арт. 707476)	Ди- и трифосфаты E450i, E450iii, и E451i (30%), декстроза (кукуруза), аскорбат натрия E316 (4%), глутамат натрия однозамещенный E621 (7%), специи (белый перец, мускатный орех) и экстракты специй (черный перец, кардамон, мускатный орех)	10
Телячья Комби (арт. 707478)	Ди- и трифосфаты E450i, E450iii, и E451i (30%), декстроза (кукуруза), аскорбат натрия E301 (4%), глутамат натрия однозамещенный E621 (7%), специи (белый перец, мускатный орех) и экстракты специй (черный перец, кардамон, мускатный орех)	10
Русская Комби (арт. 707479)	Ди- и трифосфаты E450i, E450iii, и E451i (30%), декстроза (кукуруза), высушенный чеснок, глутамат натрия однозамещенный E621 (7%), специи (черный перец), аскорбат натрия E301 (4%), экстракты специй (мускатный орех, чеснок, кардамон)	10

КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ И СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья	Рекомендации
Мильхвурст Комби 1006 (арт. 687163)	Специи, экстракты специй, пирофосфат E450, трифосфат E451, глутамат натрия E621, аскорбиновая кислота E300	10	Хорошо ложится на Молочную колбасу. Экстракты специй (мускатный орех, перец)
Мильхвурс Комби KP 10 (арт. 669103)	Специи, экстракты специй, пирофосфат E450, трифосфат U451, глутамат натрия U621, аскорбиновая кислота U300	10	На вареную группу и сосиски (не более 20% замен). Специи (имбирь), экстракты специй (перец, сельдерей)
Хангл Супер (арт. 699453)	Соль, декстроза, глутамат натрия 1-замещенный E621 (16,7%), пиро- и трифосфаты E450 и E451, специи, ферментированный рис, ксантан E415, гидролизированный растительный белок, аромат дыма, экстракт специй, антислеживатель: диоксид кремния E551	10	На дешевый продукт, с заменами до 40%. Вкус черемши, специй (перец, мускатный орех), экстракты специй (перец, чеснок)
Франкфуртер Гевюрц (арт. 697698)	Специи, экстракты специй, пирофосфат E450, трифосфат E451, глутамат натрия E621, аскорбиновая кислота E300, E124	10	На сардельки
Винер Комби A 12 (арт. 677262)	Специи, декстроза, пирофосфат E450, трифосфат E451, глутамат натрия E621, аскорбиновая кислота E300	10	На вареную группу и сосиски (не более 20% замен)
Винер Гевюрц (арт. 703972)	Специи, декстроза, пирофосфат E450, трифосфат E451, глутамат натрия E621, аскорбиновая кислота E300	10	На сосиски Франкфуртские

КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ И СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПОЛУКОПЧЕНЫХ И ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья	Рекомендации
Кохсалями Цареградская 704 (арт. 673389)	Специи, декстроза, ароматизаторы, соль, экстракты специй и пряностей, глютомат натрия E621, сахароза	7	С заменами 20%
Краковская 4504 (арт. 697736)	Специи, декстроза, глутамат натрия 1-замещенный E621, эриторбат натрия E316	5	С заменами 20%

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья	Рекомендации
Ирландская (арт. 686537)	Специи, глутамат натрия 1-замещенный E621, мальтодекстрины, экстракты специй	8	1) Сочетание CERVELAT COMBI KP 11-1 кг + IRISHSPICE 0,300 г на 100 кг продукта с заменами до 25%. 2) Сочетание WIE-NERCOMBI-1 кг + IRISHSPICE 0,300 г на 100 кг продукта с заменами до 30—35 %. Очень интересное сочетание!
Сервелат Комби KP 11 (арт. 669069)	Декстроза, пирофосфат E450, трифосфат E451, специи, глутамат натрия 1-замещенный E621, аскорбат натрия E301, ферментированный рис, экстракт специй	10	С заменами 20%
Хенгл Супер (арт. 699453)	Соль, декстроза, глутамат натрия 1-замещенный E621 (16,7%), пиро- и трифосфаты E450 и E451, специи, ферментированный рис, ксантан E415, гидролизированный растительный белок, аромат дыма, экстракт специй, антислеживатель: диоксид кремния E551	10	На дешевые п/к с заменами 40%

КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ И СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ СЫРОКОПЧЕННОЙ ГРУППЫ КОЛБАС

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья	Рекомендации
Салами Комби Эдель-салами S12 (арт. 624363) (содержит декстрозу)	Декстроза (кукуруза), лактоза, специи (перец, имбирь, чеснок), аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, дифосфаты E450i, экстракт специй (перец); экстракт дрожжей, гидролизированный растительный белок, антислеживающий агент: диоксид кремния E551 и растительное масло	12	Выразительный, насыщенный вкус и аромат. Образует стойкий, не окисляющийся на разрезе цвет готового изделия, рекомендуется применять для производства сырокопченых колбас дорогого и среднего сегмента



Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья	Рекомендации
Салями Классик 5505 (арт. 692987)	Декстроза (кукуруза), специи (чеснок, перец, имбирь, горчица), гидролизированный растительный белок, сироп глюкозы (кукуруза), вкусоароматическая добавка, аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300, экстракт специй (перец)	10	Классический вкус и аромат. Образует стойкий, не окисляющийся на разрезе цвет готового изделия, рекомендуется применять для производства сырокопченых колбас дорогого и среднего сегмента
Сервелат Эльзайсер Комби 140 (арт. 680346)	Специи (перец, кардамон, кориандр, имбирь, чеснок, горчица, сельдерей), декстроза (кукуруза), глутамат натрия однозамещенный E621 (12,8 %), соль, эригорбат натрия E316 (2,5 %), аскорбиновая кислота E300, экстракт специй (перец)	14	Изысканный, приятный, оригинальный вкус. Рекомендуется применять для производства сырокопченых колбас дорогого сегмента
Салями Комби Медитоп 1256 (арт. 692986)	Экстракт дрожжей, декстроза, ароматизатор, специи, аскорбиновая кислота E316	3	Обладает выраженным средиземноморским вкусом. Рекомендуется применять для производства сырокопченых колбас дорогого сегмента



КОНСЕРВАНТ ЛАКТАЛИН КОХ (АРТ. 674758)

1. Назначение

Универсальная пищевая добавка является бактериостатической системой, предназначенной для предотвращения микробиологической порчи всех видов мясных изделий и полуфабрикатов для продления сроков годности продукции, улучшения интенсивности и стабилизации цвета мясных изделий и обработки технологического оборудования и камер.

2. Состав и норма закладки

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
ЛАКТАЛИН КОХ (арт. 674758)	Ацетат натрия E262, соль, сорбат калия E202, лимонная кислота E330, пиросульфат натрия E223, антислеживающий агент: подсолнечное масло	4—4,5 или 10-процентный раствор

3. Способы применения

- Сохраняет свежий цвет мяса при хранении.
- Предотвращает появление затхлого вкуса.
- Подавляет развитие микроорганизмов, вызывающих покраснение мяса, среди которых часто имеются болезнетворные.
- Стабилизирует величину pH и во время длительного хранения, обеспечивает сохранение цвета и товарного вида продукта, снижает потери при сушении.
- Сохраняет свежесть вареных колбас в вакуумной упаковке.
- Существенно увеличивает сроки хранения колбасных изделий.
- Содержит антиоксиданты, которые эффективно противодействуют окислительной порче жиров.
- Предотвращает сокоотделение при хранении полуфабрикатов и нарезки под вакуумом.



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ДЕЛИКАТЕСОВ И ВЕТЧИН

1. Назначение

Комплексные пищевые добавки, предназначенные для производства целномышечных деликатесных продуктов и ветчин из свинины, говядины, мяса птицы. Содержат смесь всех необходимых компонентов, обеспечивающих качество готового продукта с заданным выходом, и приводят к экономии дорогостоящего сырья. Усиливается и стабилизируется цвет на разрезе, исключается возможность отделения влаги в готовых изделиях. Содержание высококачественных, хорошо растворимых, эффективных фосфатов и железообразующих веществ гарантирует хорошую растворимость в рассоле, повышает выход готового продукта, высокий вискозитент рассола предотвращает вытекание рассола после шприцевания, технологичность и простота в использовании обеспечивают стабильное качество готового продукта, сокращают потери массы при термической обработке.

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
Супер Хем РС 2000 2000 (арт. 606030)	Сиропглюкозы, трифосфаты Е451, коррагинан Е407а, цитрат-натрия Е331, глутаматнатрия 1-замещенный Е621, пирофосфаты Е450, ацетатнатрия Е262, лактоза, соль, специи, эриторбатнатрия Е316, камедьрожковогодеревя Е410, хлоридкалия Е508, ксантановаякамедь Е415, ароматдыма, антипылевойагент: растительноемасло	2,4 кг при выходе ветчины 140%; 5,5 кг на 100 л рассола при шприцевании на 40—60 %
Хем Фос К 06 (арт. 697538)	Пиро- и трифосфаты Е450 и Е451, ксантановая камедь Е415	3,5 кг на 100 л рассола при шприцевании на 20—30%

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
Ханс-Секундо Нейтраль 28509 (арт. 703638) (не содержит вкусоароматики)	Соевый белок, дифосфаты E450, трифосфаты E451, каррагинаны E407 и E407a, декстроза, эриторбат натрия E316, глутамат натрия E621, животный белок	5,5 кг при выходе ветчины 200%; 5,0 кг на 100 л рассола при шприцевании до 100%
Супер Хэм КР1 (арт. 687764)	Мальтодекстрин, полурафинированный каррагинан E407a, пиро- и трифосфаты E450 и E451, глутамат натрия 1-замещенный E621 (10%), гидролизированный растительный белок, камедь рожкового дерева E410, эриторбат натрия E316 (2,3%), ксантан E412, аромат	2,5 кг при выходе ветчины 140%; 5 кг на 100 л рассола при шприцевании на 40—60%

2. Способы применения

Технология приготовления рассола

1. Холодная вода/лед.
2. Внести многофункциональную смесь согласно дозировке при постоянном перемешивании.
3. Вносим соль и нитрит. Температура готового рассола $0 \pm 2^\circ\text{C}$.

Технология производства целномышечных деликатесных продуктов

1. Приготовить рассол в соответствии с рекомендациями.
2. Произвести инъектирование сырья. При необходимости применять двойное инъектирование.
3. Нашприцованное мясо поместить в массажер. Рекомендуется 5% рассола добавить к мясному сырью в массажер.
4. Режимы массажируются подбираются в соответствие с видом используемого сырья и конструкцией массажера.
5. Термообработка: подсушка при температуре 55°C в течение 40 мин.; копчение при температуре 65°C до получения желаемого цвета; варка при температуре 75°C до достижения в центре продукта 72°C .
6. Охлаждение до температуры $+5^\circ\text{C}$.

Технология производства ветчин

1. Измельчить несоленое сырье.
2. Приготовить рассол по рецептуре.
3. Загрузить в мешалку сырье, добавить рассол и перемешать до полного поглощения рассола мясом.
4. Созревание ветчинной массы — не менее 12 ч при $0\text{—}4^\circ\text{C}$.
5. При использовании крахмала, дополнительной вкусоароматики произвести повторное перемешивание в мешалке в течение 5 мин.



ПРОДУКТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ В ЖЕЛЕ КН-Т 696945

1. Назначение

Комплексная пищевая желеобразующая добавка с содержанием смеси специй и усилителей вкуса предназначена для производства изделий в желе типа зельц, натуральных мясных, рыбных или овощных студней и заливных, а также для закрепления декоративных смесей пряностей и овощей на деликатесной продукции.

Содержание качественных, хорошо растворимых желеобразующих веществ; оригинальная комбинация высококачественных экстрактов натуральных специй гарантируют микробиальную чистоту пищевой добавки и позволяют производить продукцию с улучшенными органолептическими показателями заданного качества; отличаются простотой технологического применения.

2. Состав и норма закладки

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
КН-Т (арт. 696945)	Желатиновый порошок (свиной), соль, декстроза, глутамат натрия 1-замещенный E621, экстракт дрожжей, экстракт специи (перец, сельдерей)	40—80 г на 1 л воды в зависимости от желаемой упругости желе

3. Способы применения

Пищевую добавку развести в небольшом количестве холодной воды. Полученную суспензию постепенно вливать в горячую воду и нагревать (не кипятить) при постоянном перемешивании до полного растворения (4—8-процентный раствор). Раствор готов к производству зельцев и других продуктов в желе. Возможно приготовление раствора сразу в воде при температуре 50—60°C, при постоянном перемешивании и до полного растворения.

Термическая обработка сформованных продуктов — варка при температуре 75—80°C, в зависимости от диаметра оболочки, 1,5—2,5 часа. Охлаждение до температуры +5°C.



АЛЬГИНАТНЫЙ КОМПЛЕКС

1. Назначение

Предназначен для производства белково-жировых и мясных эмульсий высокого качества с дальнейшим использованием в вареных колбасных изделиях, сосисках, сардельках, взамен жирного сырья 1 : 1, улучшая таким образом экономические показатели производства.

2. Состав и норма закладки

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
INNO 11 (арт. 696193)	Альгинат натрия E401, сульфат кальция E516, пищевые волокна, ди- и трифосфаты E450(i), гуаровая камедь	1 : 10 : 25 (продукт : шпик/мясо : вода)

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
Комби КД (арт. 697526)	Альгинат натрия Е401, сульфат кальция Е516, дифосфаты Е450, карбоксиметилцеллюлоза натрия Е466	1 : 25 : 24 (продукт : шпик : вода)

3. Способы применения

ИННО 11 (арт. 696193)

ИННО 11 (арт. 696193). Оригинальный состав позволяет добиваться превосходного эффекта синергизма относительно желирования и вязкости, а также отличного эмульгирования жира в жировых эмульсиях.

БЖЭ готовят в следующей последовательности: в чашу куттера вносят шик, затем — ИННО 11 и частями воду/лед — массу перемешивают, а затем куттеруют до эмульсии 1 : 10 : 25.

Важно! Нельзя вносить хлорид натрия.

Полученную эмульсию выгружают из куттера в емкость и выдерживают при температуре 0—4°C в течение 6—10 ч. После выдержки полученную эмульсию можно использовать в вареных колбасных изделиях до 15% взамен основного сырья или как имитационный шпик в полукопченых колбасных изделиях.

Комби КД (арт. 697526)

Комби КД (арт. 697526) предназначен для приготовления жировой эмульсии из свиного, говяжьего, бараньего жира и производства эмульсии из куриной кожи.

БЖЭ с Комби КД готовят по той же схеме, что и с ИННО 11 1 : 25 : 24.



ТАУХМАССЫ

1. Назначение Таухмасса КР 15 (арт. 684511)

Таухмасса КР 15 (арт. 684511). Прозрачная пленочная масса, бело-молочного цвета, предназначена для обработки поверхности сырокопченых и варено-копченых колбас в оболочке для стабильности в процессе хранения и создания привлекательного товарного вида и защиты от проникновения микроорганизмов. После обработки Таухмассой на поверхности батона образуется тонкая прозрачная пленка, которая защищает продукт от плесени и дрожжей, белого налета, от проникновения патогенной микрофлоры в розничных сетях.

2. Состав и норма закладки

Наименование	Состав	Расход
Таухмасса КР 15 (арт. 684511)	Жидкие дисперсии полимеров (на основе полиэтилена/винилацетата и акрилата, без размягчителей)	1% на 100 кг колбас

3. Способы применения

Колбасные изделия должны быть свободны от поверхностного слоя жира. Рас-

твор образует цельную прозрачную пленку на поверхности изделия. Покрытое раствором изделие следует сушить в проветриваемом помещении в течение 24 ч. Оптимальная температура обработки — 20°С. В целях избегания проблем при использовании продукта рекомендуется проводить процесс обработки в гигиенических условиях.

1. Назначение Таухмасса КР 17 (арт. 610229)

Средство для нанесения декоративных обсыпок, изготовлено на основе желатина. Специи разного помола будут прекрасно держаться на продукте, даже при нарезке на слайсере.

2. Состав и норма закладки

Наименование	Состав	Расход
Таухмасса КР 17 (арт. 610229)	Вода, желатин, ацетат натрия E262, ксантановая камедь E415, сорбат калия E202	В соответствии с требованиями

3. Способы применения

Колбасные изделия должны быть свободны от поверхностного слоя жира. Продукт необходимо разогреть до температуры 60°С, готовые колбасные изделия окунуть в разогретый раствор и нанести обсыпки, сушить в проветриваемом помещении в течение 24 ч.

АРОМАТЫ

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья	Рекомендации
MEATEX (арт. 622121) (аромат мяса)	Гидролизат растительного белка, натуральный ароматизатор	1—2	Без глутамата натрия, мясной благородный вкус, на дешевый продукт
TyrolskaFlavourAP-9802 (арт. 703582)	Аромат, E621	0,2—0,5	На дорогой продукт
Aroma FP (арт. 700214)	Аромат сливок	1—3	Без глутамата, можно использовать на дешевый продукт



САХАРА ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

1. Назначение

Ровидекс РУС (арт. 618641) — используется для всех видов сырокопченых колбас, сыровяленых и сырокопченых мясных изделий для ускорения и стабилизации цвета, усиления аромата готовых продуктов.

2. Состав и норма закладки

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
Ровидекс РУС (арт. 618641)	Декстроза, сироп глюкозы, сахароза, аскорбат натрия E301	3—5

3. Способы применения

В куттер загрузить нежирное сырье, куттеровать 2—3 оборота, равномерно внести стартовую культуру, предварительно активированную в теплой воде, внести Ровидекс РУС и смесь специй, согласно данному виду сырокопченых колбас. На второй стадии добавляют жиросодержащее сырье и снова куттеруют 2—3 оборота. Далее закладывают шпик. На заключительной стадии вносят раствор нитрита натрия и соль, обеспечивая их равномерное распределение в фарше. Температура фарша после куттерования –1—0°C.



КРАСИТЕЛИ

1. Назначение

Согласно утвержденных ГОСТов на сегодняшний день особую популярность в среде покупателей приобретают мясные продукты, произведенные с использованием натуральных красителей. Красители применяются в производстве колбасных и мясных изделий. С их помощью можно усилить естественный розовый или бурый цвет готового продукта, а также сделать его более устойчивым при хранении. Продукты не теряют цвет под воздействием света и сохраняют презентабельный внешний вид при хранении на производстве в торговых сетях. Приобретают стойкий цвет на разрезе.

2. Состав и норма закладки

Наименование	Состав	Расход, г на 1 кг сырья
Ферменто СО 150 (арт. 617652)	Лактоза, краситель Понсо Е124.	1,5
Колорфикс РР 608 (арт. 693059)	Гемоглобин, декстроза (кукуруза), соль, аромат (идентичный натуральному)	6
Ферменто СС 504 702272	Экстракт красного вина, экстракт красной свеклы, дифосфаты Е450(i), трифосфаты натрия Е451(i)	0,6% на общую массу

3. Способы применения

Ферменто СО 150 (арт. 617652) — синтетический пищевой краситель. Ярко-красный порошок. Водный раствор имеет розовый цвет. Отличительные особенности: хорошо растворяется в воде, высокая термо- и цветоустойчивость (до 150°C). Рекомендуется применять на вареную группу изделий.

Колорфикс РР 608 — очищенный гемоглобин, сахара.

Натуральный краситель. Не содержит Е кодов. Хорошо растворим в воде. Это концентрированная цельная кровь свиней, полученная путем распылительной сушки. Процесс получения гемоглобина протекает в закрытой системе, гарантируя тем самым высокую очистку. Благодаря натуральному происхождению гемоглобин более предпочтителен при окрашивании мясного продукта, так как его не надо декларировать.

Колорфикс RP 608 используют при изготовлении сервелатов, салями, варено-копченых колбас, рубленых полуфабрикатов, вносят в фарш на начальном этапе приготовления. Применяется при окрашивании полуфабрикатов, в рассолах для шприцевания деликатесных продуктов.

Наиболее эффективным является использование гемоглобина во время предварительного посола мяса — 2—5 г/кг (в зависимости от цвета желаемого продукта).

Возможны варианты посола:

1. Куриная грудка под свинину (2—2,5 г/кг).
2. Свинина п/ж под говядину (1,5—2 г/кг).
3. Полукопченые, варено-копченые колбасы, структурные колбаски поверх основного красителя (0,5—1,5 г/кг), для придания более темного оттенка.
4. Рассолы для шприцевания, массирования (0,5—1,0 г/кг).
5. Сосиски, сардельки (0,5—1,0 г/кг).

В результате дефицита мясного сырья и роста цен на него предлагаем окрашивать филе куриной грудки.

Посол сырья: куриное филе перемешивают с нитритной солью (2,1 кг на 100 кг сырья) и Колорфикс RP 608, в количестве 0,2 кг на 100 кг сырья, в мешалках различных конструкций, добавляют Ровидекс 618641, в количестве 0,3 кг на 100 кг сырья. Длительность перемешивания составляет 3—4 мин.

Посоленное сырье выдерживают 24 часа при температуре 0—4°C.

Ферменто СС 504 — содержит экстракт красного вина, экстракт красной свеклы.

Данный краситель больше всего подходит для сырокопченых колбас, не подвергнутых термообработке. Придает готовому продукту натуральный, естественный стойкий бурый цвет.



ЗАО «Компания «Милорд»

Адрес: 129085, г. Москва, ул. Годовикова, д. 9

Тел: +7(495) 232-20-01

E-mail: main@milord.ru

www.milord.ru

«Компания МИЛОРД» — российская компания, работающая на рынке пищевых ингредиентов с января 1998 года, с 2002 года — производитель добавок для мясоперерабатывающей и пищевой промышленности.

Залогом успеха работы компании на российском рынке являются высокое и стабильное качество, постоянное наличие поставляемой продукции на складах, гибкая система скидок, прямая доставка, оперативное решение специфических проблем, возникающих в процессе производства, постоянный учет всех требований клиентов. Мы предлагаем предприятиям различные формы сотрудничества, где бы мы могли выступать не только поставщиком пищевых ингредиентов, но и партнером в разработке современных технологий, обеспечивающих создание новых видов конкурентной продукции на продовольственном рынке страны.

Основным направлением в работе компании являются создание и производство пищевых добавок — многофункциональных стабилизирующих комплексов, предназначенных для использования в мясо- и птицеперерабатывающей, рыбной и пищевой промышленности. Использование пищевых добавок, выпускаемых компанией, позволяет технологам пищевых предприятий решать многие производственные задачи, такие, как:

- повышение качества;
- снижение себестоимости;
- расширение ассортимента выпускаемой продукции;
- интенсификация технологических процессов.

Качество пищевых продуктов зависит как от уровня развития техники и технологии их производства, так и от качества поступающего сырья, в том числе и от качества пищевых добавок, поэтому тщательному контролю подвергается каждый ингредиент, входящий в состав добавок, выпускаемых «Компанией МИЛОРД». Испытательная лаборатория контроля качества компании уже в третий раз аккредитована Федеральным Агентством по Техническому Регулированию и Метрологии на техническую компетентность по контролю качества пищевых добавок по органолептическим и физико-химическим показателям.

Контроль качества сырья и готовой продукции осуществляется современным испытательным оборудованием, зарегистрированным в Государственном реестре средств измерений:

- спектрофотометр;
- ротационный вискозиметр;
- анализатор влажности;
- анализатор текстуры;
- анализатор соли;
- pH метры и др.

В «Компании МИЛОРД» введен жесткий отбор поставщиков и контроль входного сырья, как на стадии отгрузки, так и при поступлении его на производство. Подвергается тщательному контролю каждая партия готовой продукции, после каждой технологической операции. Постоянный санитарный контроль производства и готовой продукции, а также регулярное обучение и повышение квалификации всех сотрудников «Компании МИЛОРД» позволяет нам выпускать широкий ассортимент высокоэффективных, стабильных по качеству пищевых добавок, предназначенных для выполнения различных технологических функций в сложных пищевых системах.

Ежегодно на производстве «Компании МИЛОРД» проходит инспекционный контроль на соответствие требованиям «ХААСП» по стандарту ИСО 22000. Компания имеет сертификат соответствия с 2006 года.

С 2012 года ассортимент «Компании МИЛОРД» сертифицирован на соответствие требованиям стандарта «Халяль-ППТ-СМР».

Компания осуществляет технологическую поддержку своей продукции, направляя опытных технологов на различные предприятия Российской Федерации, предоставляя рецептуры, рекомендации и нормативно-техническую документацию на пищевые продукты с применением добавок компании. «Компания МИЛОРД» постоянно принимает участие в международных и российских выставках. О высоком качестве нашей продукции свидетельствуют многочисленные Дипломы и Медали за «Новые разработки и качественные ингредиенты».

«Компания МИЛОРД» более 15 лет производит пищевые добавки, применяемые во всех технологиях изготовления мясных изделий. На просторах всего постсоветского пространства широко известны за счет своей функциональности и стабильного качества наши пищевые добавки следующих торговых марок:

- фосфатные смеси «Мифос»;
- гелеобразователи на основе каррагинанов «Лемикс»;
- загустители и загустители-стабилизаторы «Лемикс»;
- комплексные пищевые добавки «ЛАКСА», «ЭлайТ»;
- добавки на основе животных и растительных белков «Промил»;
- красители «Миколор»;
- вкусоароматические добавки «Фламил».

«Компания МИЛОРД» предлагает большой ассортимент гелеобразователей на основе каррагинанов для фаршевых систем и составления рассолов.

Группа	Наименование	Прочность 1,5-процент- ного геля*	Гидратация		Применение
			колбасы	консервы	
Рафинированный каппа-каррагинан	Лемикс 60	1100±100 г	50—70	50—120	Фаршевые си- стемы
Полурафинированный каппа-каррагинан	Лемикс 88	500±50 г	40—50	40—80	Рассольные системы
Гелеобразователи на основе рафинированно- го каппа-каррагинана	Лемикс 87	1200±100 г	50—70	50—120	Фаршевые системы
	Лемикс 86	800±50 г			
	Лемикс 62	650±50 г	50—60	50—100	
Гелеобразователи на основе полурафини- рованного каппа-каррагинана	Лемикс 97	650±50 г	50—60	50—100	Фаршевые системы
	Лемикс 90	500±50 г	40—50	40—80	
	Лемикс 95	400±50 г			
	Лемикс 70	550±50 г			Рассольные системы

Наши загустители-стабилизаторы обладают высокими эмульгирующими и загущающими свойствами, за счет чего позволяют стабилизировать фаршевую систему:

- «Лемикс 3»;
- «Лемикс 32»;
- «Лемикс 33»;
- «Лемикс 26»;
- «Лемикс 30».

Наши фосфатные смеси обладают высокой буферной емкостью, имеют раз-
личный уровень pH, который позволяет использовать все группы мясного сырья
(NOR, PSE, DFD).

Наименование	pH 1-процентного раствора	Группа мясного сырья	Применение
Мифос	9,0—10,2	NOR, PSE	Фаршевые системы
Мифос 66	8,0—9,2	NOR, PSE	
Мифос 305	8,5—8,8	NOR, PSE	
Мифос 2018	9,5—10,5	PSE, NOR	
Мифос K7	8,7—9,5	NOR, PSE	
Мифос 41	7,0—8,2	DFD, NOR	
Мифос 80	8,0—9,2	NOR, PSE	Рассольные системы
Мифос 822	9,0—10,0	PSE, NOR	

Милорд®



Лемикс®

ЛАКСА®

Фламма®

Мифос®

ЭлайТ®

Миколор®

Промил®



Качество, проверенное временем!



129085, г. Москва, ул. Годовикова, д.9
+7 (495) 2322001 www.milord.ru

Большой популярностью у потребителей пользуются комплексные пищевые добавки без белков, предназначенные для куттерования и составления инъекционных рассолов.

Наименование	Применение
ЛАКСА-фос 110	Смесь для куттерования при производстве вареных колбасных изделий с выходом 150%
ЛАКСА-гель 160	При производстве рубленых ветчин, консервированных ветчин, вареных колбасных изделий с выходом готовой продукции до 160%
ЛАКСА-гель 200	При производстве целномышечных изделий из говядины, свинины и птицы, с инъекцией до 30%
ЛАКСА-гель 205	При производстве варено-копченых и копчено-запеченых деликатесов из мяса птицы, с инъекцией 30-35%
ЛАКСА-гель 205-Н (нитритная)	Для использования в составе рассолов при производстве варено-копченых и копчено-запеченых деликатесов из мяса птицы, с инъекцией 30-35%
ЛАКСА-гель 200Т	При производстве варено-копченых и копчено-запеченых деликатесов из мяса птицы, с инъекцией до 30%

Особо хочется отметить комплексные пищевые добавки на основе растительных и животных белков, обладающие высокой функциональностью и применяемые во всех сегментах мясных технологий.

Наименование	Основа	Применение
ЛАКСА-про 160	Растительный белок	Все виды колбасных изделий и ветчин с выходом до 160%
ЛАКСА-про 250		Все виды колбасных изделий и ветчин с выходом до 200%
ЛАКСА-про 130Д		Для использования в составе рассолов при производстве полуфабрикатов из мяса птицы, говядины, свинины, варено-копченых, копчено-запеченых деликатесов, с инъекцией до 35%
ЛАКСА-про 150Д		при производстве целномышечных деликатесных вареных, копчено-вареных, копчено-запеченых, запеченых, жареных продуктов, с инъекцией до 70%
ЛАКСА-про 200Д		При производстве целномышечных деликатесных вареных, копчено-вареных, копчено-запеченых, запеченых, жареных продуктов, с инъекцией до 100%
ЛАКСА-про паштет		При производстве всех видов паштетов и ливерных колбас
ЛАКСА-про паштет Лайт		

Наименование	Основа	Применение
ЛАКСА-про 160СБ	Животный белок	Все виды колбасных изделий и ветчин с выходом до 160%
ЛАКСА-про 250СБ		Все виды колбасных изделий и ветчин с выходом до 200%

В ассортименте компании представлены продукты на основе растительных и животных белков для производства всех видов вареных, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий:

- «Промил С95»;
- «Промил 90»;
- «Промил Д».

Для производства всех видов холодцов, заливных блюд производятся добавки на основе желатина и каррагинана, которые обеспечивают получение прозрачного и эластичного желе необходимой прочности:

- «Промил-желе»;
- «Промил-желе 80»;
- «Промил-кристалл 60»;
- «Промил-кристалл 7»;
- «Промил-кристалл 90».

Для производства имитационных мяса и шпига предлагаем «ЭлайТ-мит» и «ЭлайТ-шпи».

Стабилизатор на основе ферментного препарата «ЭлайТ-актив 100» улучшает монолитность и кусаемость готовых колбасных изделий за счет перекрестного сшивания белковых молекул мяса.

Для производства натуральных полуфабрикатов из всех видов мяса производятся следующие добавки:

- фосфатосодержащие «ЭлайТ-ПФ 310», «ЭлайТ-322» и «ЭлайТ-ПФ332»;
- бесфосфатные добавки «ЭлайТ-ПФ 510», «ЭлайТ-515», «ЭлайТ-ПФ512».

Широкое применение нашла комплексная пищевая добавка «ЛАКСА-фреш Н», обладающая бактериостатическим действием.

Для регулирования окраски мясных изделий наша компания предлагает красители «Миколор АР» и «Миколор ФР».

Для создания вкуса и аромата мы производим вкусоароматические бесфосфатные добавки торговой марки «ФлаAMIL», в названии которых указывается вид готового мясного изделия и профиль вкуса: «Докторская», «Молочная», «Деликатес», «Деликатес премиум», «Ветчина», «Сервела», «Говядина», «Свинина», «Курица» и др.

В ассортименте компании также имеются экстракты специй торговой марки «ФлаAMIL», заменяющие натуральные специи в соотношении 1 : 1 к одноименным натуральным специям.

**За более подробной информацией Вы можете обратиться
в ЗАО «Компания МИЛОРД» специалисты окажут Вам необходимую
консультацию по использованию наших добавок.**



ООО «ОМЕГА Фуд Технолоджис»

Адрес: Московской обл., г. Мытищи, Олимпийский проспект, стр. 10

Тел/факс: +7 (495) 777-42-98

E-mail: info@omega-tech.ru

<http://www.omega-tech.ru>

ГК «ОМЕГА» разрабатывает и производит ингредиенты для пищевой промышленности, которые предоставляют возможность производителям продуктов питания достичь необходимых потребительских качеств, в том числе органолептических показателей, в частности, сформировать яркий и насыщенный вкус и аромат готового продукта. Основной ассортимент выпускаемой продукции составляют комплексные и вкусоароматические смеси для мясной, рыбной, пищекопцентратной, масложировой и молочной промышленности.

География

Центральный офис группы компаний находится в ближайшем Подмосковье. Представительства — в Краснодаре, Санкт-Петербурге и Новосибирске. На территории России и в странах СНГ успешно работают более 30 официальных дилеров. Продукция компании экспортируется более чем в 15 стран ближнего и дальнего зарубежья.

Производство

Производственный комплекс «ОМЕГА» расположен в экологически чистом районе Подмосковья и оснащен самым современным высокотехнологичным оборудованием. На предприятии внедрена и поддерживается интегрированная система менеджмента, отвечающая требованиям международных стандартов ISO 9001, FSSC 22000. Стоит также отметить, что производство неоднократно проходило аудит ряда ведущих транснациональных концернов и крупнейших российских производителей, таких как HEINZ, UNILEVER и т.д., а в 2012 году успешно прошло социальный аудит на соответствие кодексу NESTLE. На предприятии внедрена и действует Политика по работе с аллергенами, целью которой является сведение к минимуму возможного перекрестного контакта с аллергенным сырьем, что достигается путем постоянного обучения работников, планирования порядка замесов и правильного хранения сырья.

Одним из важнейших принципов работы завода является постоянный контроль качества на каждой стадии производства — от сырья до готового продукта,

включая все промежуточные технологические операции. Контроль осуществляет производственная лаборатория, имеющая физико-химическое, микробиологическое и хроматографическое отделения. Лаборатория аттестована по системе Федерального агентства по техническому регулированию.

Программы и сертификаты

Компания одна из первых в России, еще в августе 2006 года, внедрила программу «Гарантировано без ГМО», которая успешно функционирует уже 8 лет. С этого времени вся продукция, предлагаемая на рынке группой компаний «ОМЕГА», маркируется информацией об отсутствии в ее составе генетически модифицированных организмов (ГМО). В основе такого заявления лежит многоступенчатая система контроля качества, действующая на предприятии и позволяющая осуществлять мониторинг по отсутствию ГМО в сырье на этапе приемки и, соответственно, в готовой продукции.

В июне 2010 года производственное подразделение группы компаний «ОМЕГА» прошло сертификацию на соответствие технологии производства продукции и используемого сырья требованиям «Халяль». Это означает, что производство имеет все необходимые условия для изготовления продукции с соблюдением норм Ислама, установленных правилами по производству и реализации продукции и услуг «Халяль» (HALAL).

По желанию клиентов возможно производство продукции, сертифицированной по требованиям «КОШЕР».

Технический центр ОМЕГА (ТЦО)

«ОМЕГА» располагает собственным Техническим центром (ТЦО), основные направления деятельности которого — разработка смесей согласно пожеланиям клиентов и требованиям рынка, их анализ и тестирование, а также сервис, предполагающий совместную работу со специалистами клиента.

Компания «ОМЕГА» гарантирует производителю стабильность качественных характеристик выпускаемой продукции. Широкий ассортимент пищевых добавок компании «ОМЕГА» дает возможность использовать их как в составе готовых рецептур, изготавливаемых по традиционной технологии, так и адаптированных, с учетом конкретных требований к пищевому продукту и условий производства. При этом учитываются особенности конечного пищевого продукта, характеристика и функция вносимых ингредиентов и добавок, эффекты синергии и деструкции, предпочтения клиента.

Аппликационная лаборатория

Оснащенность необходимым технологическим оборудованием аппликационной лаборатории позволяет проводить тестирования разработанных смесей и соответствующих технологий непосредственно при производстве готового продукта. Совместная работа технологов компании с клиентами дает возможность создавать эксклюзивные смеси по индивидуальным запросам.

Ассортимент

Ассортимент выпускаемой продукции насчитывает свыше 3000 наименований. Ежегодно в ассортимент компании добавляется несколько сотен рецептур, удачно прошедших тестирование и отвечающих самым изысканным требованиям. Все смеси разработаны с учетом традиционного вкуса российских потребителей и вкусовых предпочтений различных регионов России и стран СНГ.

Основные принципы работы

«ОМЕГА» постоянно совершенствует процесс производства и подготовку квалифицированных кадров, в том числе специалистов клиентов и партнеров. На предприятии регулярно проводятся семинары для сотрудников представительств и дилеров. Основные принципы работы группы компаний «ОМЕГА»: стабильность качества и безопасность выпускаемой продукции; высокий уровень сервиса, развитие производства и новых технологий, совершенствование ассортимента и профессионализм.

Продукция группы компаний «ОМЕГА» входит в список ста лучших товаров России и была неоднократно награждена дипломами и медалями ведущих отраслевых союзов и выставок.

Ежедневно более 200 специалистов объединяют свои усилия и талант, чтобы обеспечить компании «ОМЕГА» передовые позиции на рынке. Группа компаний «ОМЕГА» — мы создаем вкус!

1. УЛУЧШИТЕЛИ КОНСИСТЕНЦИИ/СТАБИЛИЗАТОРЫ

Назначение

Многофункциональные смеси, на основе загустителей и гелеобразователей. Применяются в производстве вареных, полукопченых, варено-копченых колбасных изделий, реструктурированных ветчин из мяса говядины, свинины, птицы и деликатесных изделий. Использование смеси обеспечивает хорошую текстуру фарша; плотную и эластичную консистенцию готового продукта; увеличение выхода мясных изделий; снижение вероятности бульонно-жировых отеков.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
R 00120	«Омгель 50»	Стабилизаторы: каррагинан E407, хлорид калия, декстроза, конжаковая камедь E425	3—5 г на 1 кг фарша
N 00155	«Омультисон»	Стабилизаторы: каррагинан E407, декстроза, яичный белок, КМЦ, ксантановая камедь E415, конжаковая камедь E425i, цитрат натрия E331, хлорид калия E508	3—5 г на 1 кг фарша



Способ применения

1) Загрузить в куттер измельченное нежирное сырье, добавить нитритную соль, поваренную соль, комбинированную смесь специй, краситель, 2/3 части воды/льда и куттеровать до температуры 2°C.

Добавить жирное сырье, многофункциональную добавку «ОМГЕЛЬ 50», оставшуюся часть влаги и куттеровать до 10°C.

Внести крахмал и продолжать куттеровать под вакуумом до хорошо связанного, гомогенного фарша с температурой 12°C. Идеально подходит для эмульгированных продуктов (вареных колбас, сосисок, сарделек).

2) Многофункциональную смесь «Омультсион» используют для улучшения консистенции готовых продуктов, после вторичного разогрева.

В качестве приготовления молочных эмульсий: 1 : 40 : 10 (эмульгатор : вода : сухое молоко).

В куттер налить холодную воду (40 л), на низкой скорости ножей засыпать сухое молоко (10 кг), эмульгатор (1 кг), затем на высокой скорости ножей куттеровать до образования однородной массы, консистенции «густой сметаны», примерно 3—5 мин. Температура готовой эмульсии 18°C. Для дальнейшего применения эмульсию необходимо охладить в прохладном помещении до 4—6°C.

Использование эмульсии способствует достижению оптимальных вкусовых характеристик, придает продукту плотную, монолитную консистенцию и снижение себестоимости.

2. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ НА ОСНОВЕ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ

Назначение

Функциональные смеси на основе животных белков используются для приготовления вареных, полукопченых, варено-копченых колбасных изделий и полуфабрикатов. Применение смеси обеспечивает уплотнение структуры фарша и улучшение консистенции готового продукта, повышение пищевой ценности и снижение себестоимости мясных изделий; снижение процесса синерезиса и вероятности образования бульонно-жировых отеков в готовом продукте.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
703 000	«Омгель Стандарт»	Животный белок, стабилизаторы: альгинат натрия E401, пирофосфат натрия E450, комплексообразователь: сульфат кальция E516, декстроза	7—10 г на 1 кг фарша
740 040	«Омлюкс для вареных колбас»	Животный белок, молочный белок, мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная, антиоксидант E301	10—30 г на 1 кг мясного сырья



Способ применения

1) Многофункциональную смесь «Омгель Стандарт» используют в сухом виде:

А) для улучшения консистенции эмульгированных продуктов, особенно после вторичного разогрева, в количестве 7—10 г на 1 кг фарша;

Б) в полукопченых и варено-копченых колбасах в количестве 5—7 г на 1 кг фарша, с гидратацией 1 : 7.

OMEGA

МЫ СОЗДАЕМ ВКУС®



**КОМПЛЕКСНЫЕ СМЕСИ «ОМЕГА»
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВСЕХ ВИДОВ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

ГРУППА КОМПАНИЙ «ОМЕГА»:
ТЕЛ. +7 (495) 777- 42 -98, E-MAIL: INFO@OMEGA-TECH.RU



ОМЕГА - НЕВА - Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
ОМЕГА - ЮГ - Г. КРАСНОДАР
ОМЕГА - СИБИРЬ - Г. НОВОСИБИРСК



[WWW. OMEGA-TECH.RU](http://WWW.OMEGA-TECH.RU)

WWW.OMEGA-RUS.COM

2) Функциональную смесь «Омлюкс для вареных колбас» применяют в сухом виде для эмульгированных продуктов:

А) для улучшения консистенции, с гидратацией 1 : 3—5;

Б) в колбасах премиум-класса, в количестве от 10 до 30 г на 1 кг фарша, при дополнительном внесении влаги сверх рецептуры необходимо увеличить количество жира, пропорционально увеличению количества общего фарша.

Загрузить в куттер измельченное нежирное сырье, добавить нитритную соль, поваренную соль, комбинированную смесь специй, краситель, 2/3 части воды/льда и куттеровать до температуры 2°C.

Добавить жирное сырье, функциональную смесь «Омлюкс для вареных колбас», оставшуюся часть влаги и куттеровать до 10°C.

Внести крахмал и продолжать куттеровать под вакуумом до хорошо связанного, гомогенного фарша с температурой 12°C.

3. ЭМУЛЬГАТОРЫ/СТАБИЛИЗАТОРЫ

Назначение

Использование многофункциональных смесей для приготовления эмульсий позволяет рационально задействовать жиросодержащее сырье и устранить его специфический привкус в готовом продукте.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
N 00130	«Универсал Арома Экономик»	Изолированный соевый белок, стабилизаторы: каррагинан E407, ксантановая камедь E415, камедь рожкового дерева E410, соль поваренная, полифосфат натрия E452, специи, экстракты специй (лук, чеснок), усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, ароматизаторы, идентичные натуральным	35—40 г на 1 кг эмульсии
600 025	«Универсал Фикс»	Мальтодекстрин, стабилизаторы: альгинат E401, полифосфат E452, гуаровая камедь E412, комплексобразователь E516	40—50 г на 1 кг эмульсии
700 290	«Универсал Премиум Плюс»	Изолированный соевый белок, загустители и стабилизаторы: ксантановая камедь E415, камедь рожкового дерева E410, каррагинан E407, E452, животный белок, соль поваренная, молочный белок, желеобразующий агент E508, специи, экстракты специй, регулятор кислотности: натрий бикарбонат E500, усилители вкуса: мононатриумглутамат E621, E627, E631, ароматизаторы, идентичные натуральным (лук, чеснок)	35—40 г на 1 кг эмульсии



Способ применения

1). Многофункциональная добавка «Универсал Арома Экономик» используется для приготовления паштетов, эмульсий на основе жиросодержащего сырья, в том числе низкосортного, а также растительного масла, в соотношении эмульгатор : жир : вода — 1 : 15 : 15, эмульгатор : масло : вода — 3,5 : 50 : 50 соответственно. Смесь содержит вкусоароматическую часть: лук, чеснок и придает готовому продукту завершённый вкус и аромат, нивелирует нежелательный привкус.

Загрузить в куттер жиросодержащее сырьё, добавить 1/3 часть воды/льда от общего количества и куттеровать в течение 1—1,5 мин., затем добавить «Универсал Арома Экономик», часть оставшейся воды/льда и куттеровать до однородной консистенции, температура готовой эмульсии 23°C. Затем добавить лед для снижения температуры до 12°C.

Рекомендуется добавлять поваренную соль в количестве 1% к общей массе эмульсии и использовать красители. Белково-жировые эмульсии добавлять в вареные колбасные изделия в количестве от 5 до 35% к основному фаршу.

Эмульгатор можно также добавлять в сухом виде в вареные колбасные изделия, сосиски, сардельки сверх рецептуры в количестве от 0,1 до 1% к массе фарша для уплотнения структуры.

2). «Универсал Фикс» — многофункциональная смесь на основе альгината. Используется для производства имитационного шпика, на основе всех видов животного жиросодержащего сырья, в том числе низкосортного, в соотношении эмульгатор : жир : вода — 1 : 5 : 12. Применяется при производстве полукопченых, варено-копченых колбасных изделий как замена шпика до 30%.

3) «Универсал Премиум Плюс» — многофункциональная смесь для приготовления эмульсий из жилики, а также из сырья с высоким содержанием соединительной ткани с целью безотходного использования сырья; снижения себестоимости продукта; получения монолитной, эластичной структуры эмульсии.

Загрузить в куттер предварительно замороженную и измельченную на блокорезке жилку и куттеровать до мелкой крошки. Затем внести 1/2 часть льда и куттеровать до связывания влаги. После внести эмульгатор «Универсал премиум плюс», оставшуюся часть влаги и куттеровать до 15°C. Готовую эмульсию выгрузить и охладить до 0—2°C.

Эмульсию использовать в качестве замен в приготовлении полуфабрикатов и колбасных изделий, в количестве до 25%.

4. КОМБИНИРОВАННЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС ПО ГОСТ

Назначение

Несмотря на все разнообразие мясных продуктов на прилавках наших магазинов, покупатели, по традиции, из всего ассортимента выбирают колбасы, изготовленные по «гостовской» рецептуре, любимые и желанные к любому столу! Смеси ГОСТ для вареных колбасных изделий позволяют получить продукт с исключи-

тельными органолептическими характеристиками традиционных российских колбас, сохраняя натуральный мясной аромат, мягкую вкусовую гамму специй, присущую этому виду продукта.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
250 030	«Фосфатосодержащая пряная смесь для колбасы Докторской»	Стабилизаторы: дифосфат Е450, трифосфат Е451, сахара, усилитель вкуса: мононатриумглутамат Е621, антиокислители: аскорбат натрия Е301, мальтодекстрин, экстракты специй (мускатный орех)	850 г на 100 кг сырья
250 080	«Фосфатосодержащая пряная смесь № 4 (ФС № 4)» (для колбасы Молочная, сосисек Молочных, Сливочных, Русских)	Глюкоза, стабилизаторы: дифосфат Е450, трифосфат Е451, усилитель вкуса: мононатриумглутамат Е621, специи, экстракты специй (перец черный, мускат, перец душистый), антиоксидант: аскорбат натрия Е301	900 г на 100 кг сырья

5. КОМБИНИРОВАННЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС, СОСИСОК, САРДЕЛЕК

Назначение

Комбинированные смеси используются для производства вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов различных видов, в том числе для изготовления вареных изделий по традиционной технологии, с целью получения стабильной фаршевой эмульсии и оптимальной консистенции готового продукта при стандартном выходе; формирования и стабилизации цвета; яркого, насыщенного вкуса и аромата готового продукта.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
200 230	«Докторская ММ комби»	Стабилизаторы: дифосфат Е450, трифосфат Е451; сахара, антиоксидант: аскорбиновая кислота Е300, усилитель вкуса: мононатриумглутамат Е621, специи, экстракты специй (мускатный орех, кардамон).	5,5 г на 1 кг фарша
600 600	«Любительская традиционная» комбинированная	Стабилизаторы: дифосфат Е450, трифосфат Е451; декстроза, специи, экстракты специй (белый перец, мускатный орех, кардамон), усилитель вкуса: мононатриумглутамат Е621, антиоксидант: аскорбиновая кислота Е300	4,5 г на 1 кг фарша
500 550	«Городская» комбинированная	Стабилизаторы: дифосфат Е450, трифосфат Е451, декстроза, специи, экстракты специй (перец, чеснок, кардамон), усилитель вкуса: мононатриумглутамат Е621, соль поваренная, антиоксидант: аскорбат натрия Е301, аскорбиновая кислота Е300	7 г на 1 кг фарша

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
300 600	«Венские Супер» комбинированная	Декстроза, соль поваренная, стабилизаторы: дифосфат Е450, трифосфат Е451, экстракты специй (перец, мускат), усилитель вкуса: мононатриумглутамат Е621, антиоксидант: аскорбиновая кислота Е300	10 г на 1 кг фарша
300310	«Болдинская» комбинированная	Специи, экстракты специй (перец, кардамон, мускат), стабилизаторы: дифосфат Е450, трифосфат Е451; усилитель вкуса: моносодиумглутамат Е621, декстроза, антиокислители: аскорбат натрия Е301, аскорбиновая кислота Е300	7 г на 1 кг фарша

Способ применения

Нежирное сырье внести в куттер, добавить комбинированную смесь специй, сделать несколько оборотов чаши куттера, добавить соль с нитритом натрия, 1/2 часть льда, предусмотренного рецептурой, и куттеровать до температуры фарша 4°C. Затем внести в куттер оставшееся по рецептуре сырье, лед и куттеровать под вакуумом, до получения гомогенного, хорошо связанного фарша. Конечная температура 12°C.

Для структурных колбасных изделий внести в режиме перемешивания предварительно измельченное сырье, предназначенное для «рисунка».

6. КОМБИНИРОВАННЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПОЛУКОПЧЕНЫХ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Назначение

Комбинированные смеси используются для производства полукопченых и варено-копченых колбас (колбасок) различных видов, в том числе по традиционным технологиям, с целью получения оптимальной консистенции фарша, стабилизации цвета, формирования яркого и насыщенного вкуса и аромата готового продукта, стабильного в течение всего срока хранения.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
600 400	«Сервелат традиционный» комбинированная	Стабилизаторы: дифосфат Е450, трифосфат Е451, декстроза, усилитель вкуса: моносодиумглутамат Е621, специи, экстракты специй (белый перец, мускат, кардамон), антиоксидант: аскорбиновая кислота Е300	5 г на 1 кг фарша
700 700	«Полукопченая колбаса» комбинированная	Стабилизаторы: дифосфат Е450, трифосфат Е451, соль поваренная, декстроза, специи, экстракты специй (кардамон, тмин), усилитель вкуса: моносодиумглутамат Е621, антиоксидант: аскорбиновая кислота Е300	10 г на 1 кг фарша

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
600 050	«Венская» комбинированная, (серия V)	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451, декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301, специи, экстракты специй (перец, мускат, чили)	6 г на 1 кг фарша
620 005	«Финская саялами» комбинированная	Декстроза, стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, глюконо-дельта-лактон E575, экстракты специй (кориандр, перец, мускат), антиоксидант: аскорбиновая кислота E300, краситель: ферментированный рис (красный)	10 г на 1 кг фарша
610 115	«Крестьянская» комбинированная	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451, специи, экстракты специй (чеснок, перец, тмин), соль поваренная, мальтодекстрин, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, антиоксидант: аскорбат натрия E301, аскорбиновая кислота E300	7 г на 1 кг фарша



Способ применения

Приготовить единый фарш: говядину 2 сорта внести в куттер, сделать несколько оборотов чаши куттера, добавить комбинированную смесь специй, соль с нитритом натрия, влагу по рецептуре и куттеровать до получения гомогенного фарша с температурой 5°C.

Затем внести последовательно сырье, предназначенное для структуры (соевые гранулы, говядину, свинину, шпик), и куттеровать до необходимого размера зерна. Температура готового фарша 3°C.

7. ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ

Назначение

Вкусоароматические смеси используются для производства сырокопченых колбас (колбасок) различных видов, в том числе по традиционным технологиям, с целью формирования характерного, насыщенного вкуса и аромата деликатесных изделий, стабильного в течение всего срока хранения, стабилизации цвета и разнообразия вкусовых композиций готовых продуктов.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
600 420	«Сервелат традиционный сырокопченный»	Декстроза, сахароза, специи, экстракты специй (перец, мускат), антиоксиданты: аскорбиновая кислота E300, аскорбат натрия E301	5 г на 1 кг фарша

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
600 460	«Смесь для сырокопченых колбас»	Специи, экстракты специй (перец, сельдерей, мускат, легкий аромат рома), декстроза, сахароза, мальтодекстрин, соль поваренная, антиоксиданты: аскорбат натрия E301	10 г на 1 кг фарша



Способ применения

Вкусоароматические смеси специй вносят на нежирное сырье в начале куттерования фарша, отдельно от стартовых культур, если они используются.

Соль вносят на последнем этапе куттерования, за 10—15 оборотов до окончания.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Назначение

Вкусоароматические смеси обеспечивают формирование ярко выраженного вкуса и аромата определенной направленности, стабильного в течение всего периода производства и хранения мясных продуктов.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
610 072	«Торнадо»	Мальтодекстрин, декстроза, соль поваренная, сахар, усилители вкуса: E621, E631, E627, брусника сушеная, специи, экстракт специй (чеснок, имбирь, перец, кардамон), дрожжевой экстракт, порошок лимона, ароматизатор абрикоса, идентичный натуральному, маслосмолы паприки	8—10 г на 1 кг фарша
610 071	«Голд Микс»	Мальтодекстрин, специи, экстракты специй (горчица крупного помола, куркума, кориандр), сахароза, соль поваренная, антиоксиданты: аскорбат натрия E330, аскорбиновая кислота E300, ароматизатор горчица, регулятор кислотности E260	10 г на 1 кг фарша.
900 750	«Арома Перфект»	Декстроза, мальтодекстрин, соль поваренная, экстракты специй (нежный ветчинный вкус, чеснок, кардамон), усилитель вкуса: инозиновая кислота E630, гуаниловая кислота E626	3 г на 1 кг массы

Вкусоароматические смеси «Торнадо», «Голд Микс», «Арома Перфект» рекомендуется использовать при производстве полукопченых и варено-копченых колбас, ветчинных изделий.

400 900	«Аврора»	Специи, экстракты специй (перец, чеснок, лук), соль поваренная, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621	4—6 г на 1 кг фарша
410 020	«Летний сад»	Мальтодекстрин, соль поваренная, специи (укроп крупного помола, чеснок, горчица, тмин), декстроза, натуральные экстракты специй	2—8 г на 1 кг фарша

Вкусоароматические смеси специй «Аврора» и «Летний сад» используются при производстве мясных хлебов различных видов, паштетов, продуктов в желе, рубленых полуфабрикатов и пельменей.

9. СМЕСИ СПЕЦИЙ С АРОМАТИЗАТОРАМИ

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
610 200	«Арома Крем-сливки»	Соль поваренная, молочная сыворотка, ароматизатор идентичный натуральному	1—2 г на 1 кг фарша
610 180	«Арома Индейка»	Декстроза, соль поваренная, усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, ароматизатор, идентичный натуральному	1—2 г на 1 кг фарша
600 215	«Арома Баранина»	Усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, аромат баранины, идентичный натуральному, декстроза, соль поваренная	1—2 г на 1 кг фарша
400 945	«Пельмени Биф»	Усилитель вкуса: мононатриумглутамат E621, приправа (говядина)	3—4 г на 1 кг фарша
109 915	«Ароматизатор для картофеля»	Усилители вкуса: мононатриумглутамат E621, E631, E627, соль поваренная, ароматизатор масла (сливочного) и картофеля, идентичный натуральному	1—2% к массе картофельных хлопьев
655 020	«Аромакс Говядина»	Соль поваренная, мальтодекстрин, приправа, сахароза, ароматизатор говядина, идентичный натуральному	1—3 г на 1 кг фарша



Способ применения

В колбасные и полуфабрикатные изделия смеси добавляют в процессе приготовления фарша на последней стадии куттерования

В ветчинные изделия смеси добавляют в рассол на заключительной стадии перемешивания или непосредственно в массажер перед процессом массирования.

10. СМЕСИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПАШТЕТОВ

Назначение

Вкусоароматические смеси используются для производства всех видов паштетов, ливерных и кровяных колбас — с целью формирования яркого, насыщен-



ного вкуса и аромата готового продукта, стабильного в течение всего периода производства и хранения.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
109 700	«Паштет крестьянский (с луком)»	Декстроза, специи, экстракты специй (лук, перец, тмин), усилитель вкуса: моносодиумглутамат E621, антиоксидант: аскорбиновая кислота E300	12 г на 1 кг фарша
600 345	«Эсперанто»	Специи, экстракты специй (корица, кориандр, имбирь), декстроза, усилитель вкуса: моносодиумглутамат E621, регулятор кислотности: лимонная кислота E330	3—5 г на 1 кг фарша
610 077	«Паштет с грибами»	Соль поваренная, грибы сушеные резаные, ароматизатор грибов, идентичный натуральному	7 г на 1 кг фарша



Способ применения

Смеси добавляются в процессе приготовления фарша, содержащего мясное сырье и субпродукты в конце процесса куттерования. Затем вносится, заранее прокуттерованная, с добавлением соли с нитритом и соли поваренной печень (в случае приготовления паштета) или крови (в случае приготовления кровяной колбасы).

11. СМЕСИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ЖЕЛЕ

Назначение

Желирующие добавки используются для производства всех видов зельце-подобных продуктов, структурных заливных из мяса говядины, свинины, птицы, рыбы. С целью образования прочного желе с монолитной структурой для нарезания тонкими ломтиками; для получения абсолютно прозрачного желе, с оптимальными вкусовыми характеристиками в готовом продукте.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
240 700	«Зелефикс»	Желатин пищевой, соль поваренная, сахароза, усилитель вкуса: моносодиумглутамат E621	150 г на 1 л воды
100 260	«Лайт-Микс»	Желатин пищевой, сахароза, соль поваренная, усилитель вкуса: моносодиумглутамат E621, специи и экстракты специй (сельдерей, лук)	150 г на 1 л воды



Способ применения

Нагреть воду до температуры 90°C, добавить желирующий препарат, хорошо размешать. Охладить рассол до 45°C. Сырье, предназначенное для структуры,

предварительно отварить (при необходимости) измельчить до необходимых размеров, промыть холодной водой, дать воде стечь.

Промыть оболочку, нарезать на нужные размеры, заклипсовать с одной стороны. Заполнить оболочку подготовленным сырьем для структуры и заранее подготовленным желирующим раствором, в соотношении — 60:40. Заклипсовать второй конец оболочки, промыть теплой водой и поместить в холодильное помещение. Готовый продукт не замораживать.

12. МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫХ И ВЕТЧИННЫХ ПРОДУКТОВ

Назначение

Многофункциональные смеси используются для производства всех видов цельномышечных деликатесных продуктов из говядины, свинины, мяса птицы и реструктурированных ветчин. С целью формирования характерного вкуса и аромата готового продукта, стабильного в течение срока хранения; снижения потерь массы при термообработке; формирования и стабилизации цвета в деликатесах; минимизации вытекания рассола из продукта после инъектирования.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
900 950	«ШинкенЛак стандарт»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, модифицированный крахмал E1442, каррагинан E407, усилитель вкуса: моносодиумглутамат E621, антиоксидант: аскорбат натрия E301, экстракты специй, специи (перец, чеснок), гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415, конжаковая камедь E425, животный белок, ароматизатор, идентичный натуральному (мясной)	30 г на 1 л рассола (+25—40% уровень шприцевания)
900 900	«Шинкенлак 51»	Стабилизаторы: дифосфат E450, трифосфат E451; декстроза, модифицированный крахмал E1442, каррагинан E407, усилитель вкуса: моносодиумглутамат E621, антиоксидант: аскорбат натрия E301, экстракты специй, специи (перец, чеснок, паприка), гуаровая камедь E412, ксантановая камедь E415, конжаковая камедь E425, животный белок, ароматизатор, идентичный натуральному (мясной)	40 г на 1 л рассола (+35—50% уровень шприцевания)
600 479	«Шинкенлак Ультра»	Стабилизаторы: трифосфат E451; каррагинан E407a, ксантановая камедь E415, декстроза, растительный белок, соль поваренная, усилитель вкуса: моносодиумглутамат E621, антиоксидант: эриторбат натрия E316, аромат мяса, идентичный натуральному	60 г на 1 л рассола (+60—100% уровень шприцевания)

Способ применения

Приготовление рассола

Растворить в холодной воде многофункциональную смесь, добавить соль с нитритом натрия, соль поваренную, по желанию: краситель, вкусоароматическую смесь специй. Перемешать до полного растворения, добавить лед. Рекомендуемая температура готового рассола 0—2°C. Для изготовления ветчин допускается добавлять все компоненты, для приготовления рассола, согласно рецептуре, непосредственно в массажер или мешалку. Хранение рассола не допускается.

Шприцевание

Рассол шприцуется в мышечную ткань от 1 до 4-х раз, в зависимости от заданного процента введения рассола и вида сырья. Давление при шприцевании 1,5—2,0 бар. Количество рассола, введенного в мышечную ткань, необходимо контролировать путем взвешивания сырья до и после шприцевания.

Массирование

Шприцованное сырье загружают в массажер, рекомендуется 5% рассола добавлять в массажер, и массируют в непрерывном режиме работы 60 мин. Затем в течение 2-х ч в режиме работы: 20 мин работа—10 мин покой. Режимы массажируются регулируются в зависимости от вида сырья.

Пример рецептуры ветчины с выходом 200%

Сырье и материалы:	Кг
Свинина жилованная нежирная	75
Мясо птицы кусковое (грудка)	25
Смеси «ОМЕГА» и ингредиенты:	
Соль с нитритом натрия	3,6
«Шинкенлак Ультра»	6,0
«Арома Ветчина» арт. 900740	0,8
«Омпинк колор» арт. 320550	0,008
Крахмал	5,0
Вода/лед	72/12,6
Оболочка — полиамид	
Итого	200

Пример рецептуры рассола для целномышечных продуктов

Наименование компонента	Кг
Вода/лед	75/15
Соль с нитритом натрия	3,2
«Шинкенлак Ультра»	6,0
«Арома Перфект» арт. 90750	0,7

Наименование компонента	Кг
«Омпинк колор Супер» арт. 320580	0,15
Итого	100



Примечание

Для окрашивания поверхности деликатесов рекомендуется использовать краситель «Калифорния» арт. 320560 или «Омпинк Колор Базис» 320585 согласно рекомендациям.

13. ОСВЕЖИТЕЛИ МЯСА

Назначение

Освежитель мяса «Ом-Фреш» используется во всех отраслях мясной промышленности, не влияет на вкус и запах продуктов. Рекомендуется для хранения мясного сырья в течение нескольких дней без предварительного посола.

Использование освежителя обеспечивает:

- препятствие роста опасных микроорганизмов;
- стабилизацию цвета готовой продукции;
- устранение привкуса «старого» мяса при длительном хранении;
- выравнивание pH в процессе длительного хранения.



Способ применения

Смеси вносят на нежирное сырье в начале куттерования или непосредственно в рассол.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка
180 500	«Ом-Фреш»	Диацетат натрия E262, лактат кальция E327, соль поваренная, тартрат натрия E335	2—5 г на 1 кг массы сырья
118 200	«ОмСтарк»	Влагоудерживающий агент E325, вода	2—4% к массе сырья

Назначение

Смесь для куттерования «Омстарк» используется при производстве вареных колбасных изделий, мясных хлебов, ветчин, полукопченых и варено-копченых колбасных изделий, рубленых полуфабрикатов, паштетов, деликатесных изделий.

Использование смеси обеспечивает:

- стабильность pH среды;
- снижение показателей активной влаги;
- улучшение товарного вида в целом и на срезе готового продукта;
- снижение процессов синерезиса в готовом продукте и в вакуумной упаковке;
- нивелирование постороннего запаха и привкуса в готовом продукте;
- увеличение сроков хранения;
- нивелирует в паштетах горький привкус печени.



Способ применения

Смесь вносят на нежирное сырье в начале куттерования или непосредственно в рассол.

При решении проблем с использованием натуральных оболочек с посторонним запахом и привкусом «ОмСтарк» разводят с водой 1 : 1 и замачивают оболочку на 10—15 мин.

14. КРАСИТЕЛИ

Назначение

Водорастворимые красители используются для получения нужного цвета готового продукта, характерного для необходимого вида мясопродуктов, стабильного в течение всего времени производства и хранения.

Артикул	Наименование	Состав	Дозировка	Цвет	Рекомендация
320 580	«Омпинк колор Супер»	Декстроза, краситель кармин Е120	0,5—2 г на 1 кг фарша	Бордовый	Рекомендуется использовать для производства вареных колбасных изделий, реструктурированных ветчин, а также в рассолах для деликатесных изделий
320 605	«Омпинк колор Оптима»	Гемоглобин, декстроза, мальтодекстрин, антиокислитель: аскорбиновая кислота Е300, краситель кармин Е120	0,5—2 г на 1 кг фарша	Красный	Рекомендуется при производстве вареных колбасных изделий, реструктурированных ветчин и окрашивания куриного филе, в количестве 4—6 г на 1 кг филе
320 560	«Калифорния»	Декстроза, соль поваренная, краситель: сахарный колер, кармуазин Е122, аромат копчения	40 г смеси на 1 л	От коричневого до светло-оранжевого	Рекомендуется использовать для окрашивания поверхности деликатесных изделий и натуральных колбасных оболочек
320 630	«Омпинк колор экстра»	Мальтодекстрин, соль поваренная, краситель: кармин Е120, понсо Е124	1—2 г на 1 кг фарша	Розово-фиолетовый	Использовать при производстве полукопченых, варено-копченых колбасных изделий, реструктурированных ветчин. Рекомендуется перед использованием развести в небольшом количестве холодной воды



Способ применения

Вносить красители на начальной стадии куттерования для равномерного распределения.

Березовый Мир

Birch World

ООО «Березовый мир»

Адрес: 119180, г. Москва, ул. Большая Полянка, д. 10, стр. 3

Тел./факс: +7(495) 785-92-92

E-mail: info@birchworld.ru

www.birchworld.ru

По вопросам закупки бетулиносодержащего экстракта бересты (БЭБ) обращаться в ООО «Руссо Хеми М».

Тел.: +7 (495) 231 22 17; +7 (495) 231 34 73 доп. 31-62,

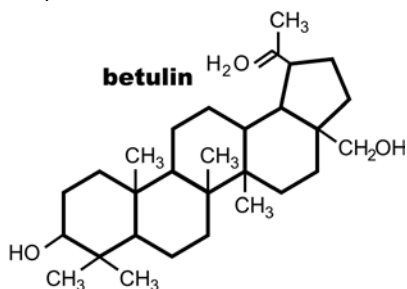
E-mail: Tolstobrov@russochemie.ru

www.russochemie.ru

«БЕТУЛИНОСОДЕРЖАЩИЙ ЭКСТРАКТ БЕРЕСТЫ» В СОСТАВЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

*К.м.н. Преснова Г.А., Курилов С.И., д.т.н., профессор Устинова А.В.,
к.э.н. Чистяков А.Н. к.т.н., доцент Дыдыкин А.С. ООО «Березовый мир»,
г. Москва ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова*

«Бетулиносодержащий экстракт бересты» (БЭБ) (свидетельство о государственной регистрации № 77.99.23.3.У.3440.4.08 от 29.04.2008), выпускаемый компанией «Березовый мир», предназначен для производства биологически активных добавок и обогащения продуктов питания в качестве функционального ингредиента.



Инновационный продукт, дважды награжденный ЗОЛОТОЙ МЕДАЛЬЮ победителя VIII и X Международного профессионального конкурса «Ингредиент года 2009» «Ингредиент года 2011».

Введение «Бетулиносодержащего экстракта бересты» в пищевые продукты позволяет:

- создавать функциональные продукты питания оздоравливающего и профилактического действия;
- продлевать сроки хранения продуктов.

Идея введения в состав пищи специально отобранных природных веществ, обладающих положительным (функциональным) влиянием на работу органов и функциональных систем организма, по-

служила теоретической базой для разработки функциональных продуктов питания. Эти растительные вещества не участвуют в первичном обмене веществ и не оказывают питательного воздействия на организм человека. Однако они принимают участие в жизненно важных биохимических процессах, обеспечивающих жизнедеятельность организма.

Для компании «Березовый мир» основополагающим в изучении и создании функционального ингредиента «Бетулиносодержащего экстракта бересты» стали эффективность и безопасность.

Безопасность применения экстракта была доказана в лаборатории лекарственной токсикологии НИИ фармакологии РАМН им. В.В. Закусова по требованиям, предъявляемым к новым фармакологическим веществам. Экстракт не обладает общетоксическим действием, не иммунотоксичен, не мутагенен, не обладает репродуктивной токсичностью и аллергизирующими свойствами. В этой же лаборатории были подтверждены противовоспалительные свойства и открыто антиаллергическое действие.

Исследования в лаборатории Института лекарственных и ароматических растений (ВИЛАР) на специфических био-тест-ферментных системах подтвердили антиоксидантную активность экстракта бересты. Антиоксидантная активность экстракта из бересты связана с непосредственным влиянием его на ферменты антиоксидантной защиты. Экстракт способствует уменьшению гипоксии и повышению устойчивости организма к кислородной недостаточности, являясь антигипоксантом, корригирующим метаболизм клеток.

В лабораториях ВИЛАРа другие эксперименты на биотестсистемах подтвердили, что экстракт бересты обладает и положительным влиянием на функциональную работу печени.

Установлено, что экстракт бересты проявляет выраженную детоксицирующую активность, индуцируя ферменты обезвреживающей системы печени цитохрома Р-450 и глутатионтрансферазы, обладает мембранотропностью к мембране микросом печени, улучшая ее проницаемость, нормализует желчеотделение, снижает уровень липидов в крови, обладая гиполипидемическими свойствами.

Иммуномодуляторная активность проявляется в способности экстракта бересты индуцировать выработку эндогенного интерферона в организме, а также повышать клеточный и общий иммунитет, усиливая активность некоторых иммунокомпетентных клеток, в частности, активизируя все показатели фагоцитоза, то есть усиление способности фагоцитов разрушать вирусы и бактериальные клетки и увеличение количества фагоцитов.

Одним из самых интересных и важных свойств бетулиносодержащего экстракта является его антимуtagenная активность.

Количество мутагенов — химических веществ, вызывающих изменения в наследственном аппарате, в окружающей среде растет огромными темпами. Они образуются и при термической обработке сырья, и непосредственно в организме как следствие ряда заболеваний (диабет, гепатит, аутоиммунные заболевания и

пр.), при эмоциональном стрессе, старении, наличии вредных привычек (курение и т.п.). Противостоять негативному влиянию на наследственность можно с помощью антимутагенов-веществ, увеличивающих устойчивость клеток человека к мутагенным воздействиям.

Особенно важна антимутагенная профилактика для населения, проживающего в загрязненных и экологически неблагоприятных районах, зонах техногенных катастроф, а также спецконтингентов лиц, работающих на потенциально опасных объектах. При создании подобных функциональных пищевых продуктов ориентиром может служить японский опыт. В этой стране, лидирующей по продолжительности жизни и длительности периода активной деятельности населения, применение функциональных пищевых продуктов на основе антимутагенов — давно сложившаяся практика.

Исследования, проведенные в Институте фармакологии им В.В. Закусова, показали, что экстракт бересты обладает высокой антимутагенной активностью, способной понизить количество мутаций в хромосомах и генах, частоту возникновения наследственных изменений организма. Антимутагенная защита от химических мутагенов составила в эксперименте свыше 60%.

В 2004 году адекватные нормы потребления Бетулина внесены в Методические рекомендации, утвержденные Главным санитарным врачом РФ для биологически активных веществ. Для Бетулина адекватная норма потребления составляет от 40 мг до 80 мг в сутки.

Введение в продукты питания «Бетулиносодержащего экстракта бересты» позволяет создавать функциональные продукты питания и использовать их для профилактики или уменьшения частоты заболеваний, улучшения физического и психического здоровья.

Особенно это важно:

- для здоровых людей, работающих на вредных производствах и проживающих в тяжелых условиях Крайнего Севера, высокогорья, пустынь, геопатогенных и экологически неблагоприятных зонах;
- спортсменам и людям, испытывающим большие физические нагрузки и эмоциональный стресс;
- для населения, когда существует опасность инфекционно-простудных заболеваний в результате ослабления иммунной системы;
- для снижения последствий вредных привычек;
- лицам высокого профессионального риска для снижения уровня генетической патологии (антимутаген);
- больным сахарным диабетом;
- пожилым людям для сохранения активного долголетия.

Широкий спектр биологической активности экстракта открывает возможности его применения в спортивной медицине, где остро стоят проблемы:

- гипоксии в спорте высших достижений;
- поиск новых природных, безопасных, не наносящих вреда здоровью и доступных препаратов;

- огромных нагрузок на печень в связи с усилением обмена веществ, выведением из организма шлаков, образующихся при тяжелых физических нагрузках;
- снижения иммунного статуса и, как следствие, снижение сопротивляемости к инфекционным заболеваниям.

При интенсивных тренировках происходит ослабление иммунной системы и возникает опасность инфекционно-простудных заболеваний, поэтому очень важно поддержание иммунологического статуса спортсменов с помощью адаптогенов растительного происхождения, которые способствуют повышению психической устойчивости и работоспособности. Экстракт бересты является действенным адаптогеном растительного происхождения и обладает ноотропной и нейропротективной активностью, способен стимулировать двигательную активность спортсменов и улучшать их настроение.

Экстракт не обладает допинговой активностью и может применяться в питании спортсменов без каких-либо ограничений.

Особенно привлекательно для производителей то, что «Бетулиносодержащий экстракт бересты» обладает двойным назначением при введении его в пищевые продукты. Он не только обеспечивает функциональные свойства, но и решает технологические задачи, а именно:

- ***продлевает сроки годности продукции за счет своего антиоксидантного и консервирующего действия;***
- ***является натуральным эмульгатором;***
- ***хорошо работает стабилизатором запаха, дольше сохраняя природный аромат продукта.***

Таким образом, появляется возможность сократить или исключить синтетические ингредиенты в продуктах.

Исследования, проведенные в Московском государственном университете пищевых производств МГУПП на кафедре «Технологии жиров и биоорганического синтеза» под руководством д.б.н., профессора Бутовой С.Н., показали возможность использования БЭБ в жировых и косметических эмульсионных продуктах.

При введении Бетулиносодержащего экстракта бересты в масложировые и косметические продукты, такие, как: сливочное масло, майонез, спреды, маргарины, косметические крема, шампуни, мыла и зубные пасты, не изменяются их органолептические свойства, но снижается перекисное и кислотное число, замедляются процессы окисления жиров и подавляется микробный рост, что способствует удлинению сроков хранения готовой продукции.

С целью обоснования использования экстракта бересты (бетулина) в технологии мясных продуктов во Всероссийском научно-исследовательском институте мясной промышленности им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии были проведены комплексные исследования данного препарата в составе специализированных паштетов для питания спортсменов.

Для определения эффективности внесения бетулина в качестве антиокислителя были спроектированы модельные системы паштетов и изучены изменения по-

казателей окислительной порчи в процессе хранения. Уровень введения бетулина в состав паштетов составлял 20 г на 100 кг мясного сырья, что соответствует удовлетворению 50% от суточной его потребности. Сравнительный анализ результатов значений перекисного, кислотного и тиобарбитурового чисел опытных образцов модельных систем относительно контрольного (без внесения бетулина) показал, что образцы, содержащие бетулин, в значительно меньшей степени накапливают продукты окисления жиров в процессе хранения, то есть обладают наибольшей антиоксидантной активностью.

Исследования образцов на приборе «Электронный нос» показали, что контрольный образец паштета (без обогащения) имел площадь визуального отпечатка $4,92 \text{ S } 109 (1/\text{Ом})^2$, опытный паштет (обогащенный бетулином) — $6,37 \text{ S } 109 (1/\text{Ом})^2$. Это свидетельствует о более ароматном запахе в опытных образцах за счет повышенного содержания летучих компонентов, сохранению которых после тепловой обработки способствует бетулин (рис. 1). Дальнейшая органолептическая оценка обогащенных бетулином паштетов установила, что его введение не влияет на сенсорное восприятие продукта (средний балл 4,5).

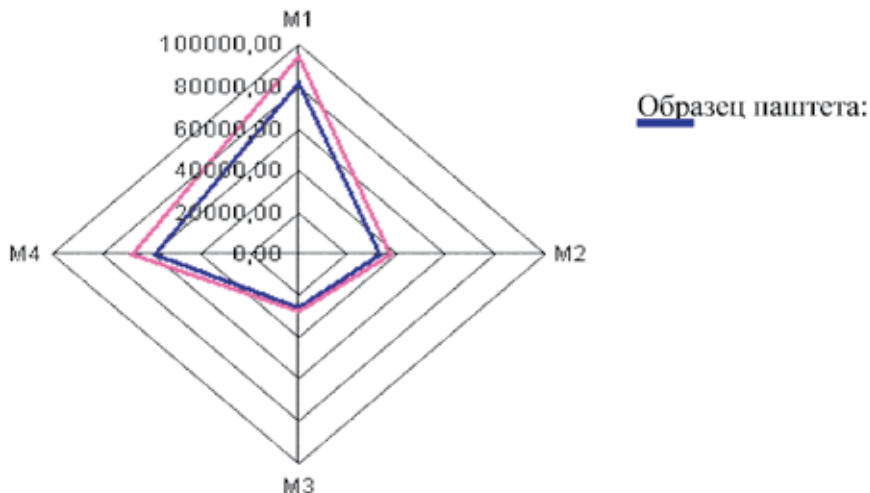


Рис. 1. «Визуальные отпечатки» мультисенсорного анализа паштетов

Введение в состав паштета бетулина также не оказало влияния и на структурно-механические свойства продукта. Как видно из рисунка 2, при разных скоростях вращения ротора вискозиметра паштет, обогащенный бетулином, и паштет без обогащения, обладали одинаковой текучестью, то есть можно сделать вывод о том, что бетулин не оказывает влияния на изменения динамической вязкости продукта.

Биологическая оценка исследуемого паштета в опытах на лабораторных животных показала отсутствие токсических эффектов продукта, обогащенного бетулином, о чем свидетельствует интегральный показатель хронической интоксикации внутренних органов (ИПХИ) (табл. 1).

ЗДОРОВЬЕ НА ДОЛГИЕ ГОДЫ **БЕТУЛИНОСОДЕРЖАЩИЙ** **ЭКСТРАКТ БЕРЕСТЫ**

НАТУРАЛЬНЫЙ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ
ИНГРЕДИЕНТ ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ГЕПАТОПРОТЕКТОР

восстанавливает работу печени.

ДЕТОКСИКАНТ

снимает вредное воздействие пищевых химических ингредиентов.

АНТИМУТАГЕН

защищает ДНК(генетический код человека) от повреждений.

ИММУНОМОДУЛЯТОР

поддерживает иммунную систему.

БЕЗОПАСНЫЙ ПРИРОДНЫЙ **АНТИОКСИДАНТ** **И КОНСЕРВАНТ**

При добавлении в продукты питания:

- снижает перекисное и кислотное число жиров,
- замедляет процессы их окисления,
- обладает бактериостатическим действием, замедляет рост микроорганизмов.

ПОЗВОЛЯЕТ ПРОДЛИТЬ
СРОКИ ГОДНОСТИ ПРОДУКЦИИ



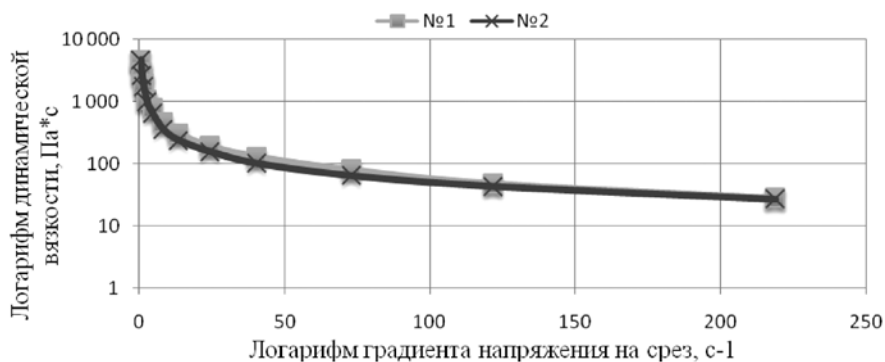


Рис. 2. Кривые течения паштетов: 1 — (контроль) без обогащения; 2 — (опыт) паштет, обогащенный бетулином

Таблица 1

Значения интегрального показателя хронической интоксикации, $M \pm m$

Показатели	Паштет, обогащенный бетулином	Паштет без обогащения	Контрольная группа (общевиварный рацион)
ИПХИ селезенки	$0,18 \pm 0,02$	$0,21 \pm 0,00$	$0,21 \pm 0,01$
ИПХИ почек	$0,28 \pm 0,01$	$0,29 \pm 0,01$	$0,27 \pm 0,03$
ИПХИ печени	$3,04 \pm 0,02$	$3,02 \pm 0,02$	$3,06 \pm 0,01$
ИПХИ сердца	$0,47 \pm 0,00$	$0,43 \pm 0,02$	$0,36 \pm 0,04$

Относительная масса исследуемых внутренних органов у животных опытной группы не отличалась от показателей контрольной группы. Достоверных отличий в показателях ИПХИ между группами не отмечено. В результате патологоанатомического исследования животных, в рацион которых был введен паштет обогащенный и без обогащения, не было выявлено каких-либо патологических процессов во внутренних органах (пищеварительном тракте, поджелудочной железе и печени, дыхательной системе, в органах кровообращения и кроветворения, мочевыделительной системе). Отмечено также, что при потреблении паштета, обогащенного бетулином, увеличивается время переносимости физической нагрузки у лабораторных животных.

Таким образом, обогащение паштетов для питания спортсменов бетулином в количестве до 50% от рекомендуемой суточной нормы не оказывает влияния на развитие токсических эффектов у лабораторных животных и не изменяет органолептические и функционально-технологические характеристики готового продукта.

По результатам исследований подготовлен проект технической документации ТУ 9213-032-00419779—12 «Паштеты для детского питания «Юный спортсмен» и

технологическая инструкция по их производству, который проходит согласование и регистрацию в ФБУ «Ростест-Москва».

Использование бетулиносодержащего экстракта бересты в мясной промышленности открывает широкие возможности сокращения применения в мясных продуктах химических усилителей вкуса и консервантов, улучшения структуры сосисочного и колбасного фарша. Эксперименты, проведенные на производственных предприятиях, подтвердили эффективность березового экстракта и возможность рекомендовать пищевые продукты с БЭБ в лечебных учреждениях, для детского, спортивного и специализированного питания.

Применение экстракта бересты в производстве мясных консервов дает возможность увеличить срок их хранения без потери питательности, с сохранением высоких органолептических свойств продукта.

Рекомендации по внесению (применению) бетулиносодержащего экстракта бересты (БЭБ) при производстве мясных изделий

БЭБ представляет собой мелкодисперсный порошок, химически инертный, термоустойчивый (254°C). Внесение порошка может быть осуществлено несколькими способами:

- прямым внесением с другими компонентами в работающий куттер (до 200 литров объема);
- предварительным смешиванием БЭБ с мальтодекстрином (1 : 1000) для внесения компауда в работающий куттер, объемом более 200 литров;
- предварительным смешиванием с жирами для последующего внесения в продукт.

Нормы внесения БЭБ рассчитываются на 1 кг фарша изделия и могут иметь значения от 30 мг/кг фарша до 160 мг/кг фарша в зависимости от статуса продукта (обогащенный, функциональный, специализированный). Эта технология внесения БЭБ распространяется на все колбасные изделия, произведенные с помощью куттера: вареные, варено-копченые, сырокопченые, сосиски, сардельки, а также паштеты.

Изделия кусковые — окорок, ветчина и т.п., получают порцию БЭБ вместе с шприцевальными жидкостями, куда БЭБ вводится предварительно из расчета 160 мг на 1 кг готового продукта.

При производстве кусковых консервов (тушенки) БЭБ вносится вместе с порцией рецептурного жира из расчета 40 мг на 350 г тушенки.

Контроль (количественный и качественный) проводится в соответствии с методикой, утвержденной в установленном порядке.



ООО «ТПК «Главснаб»

Адрес: 194362, Санкт-Петербург, п. Парголово, ул. Железнодорожная, 11

Тел: +7 (812) 677–57–62; 677–57–63; 677–57–64; 339–54–06

E-mail: glavsnab.spb@mail.ru

www.glsn.ru

1. СМЕСИ НАТУРАЛЬНЫХ СПЕЦИЙ И ВОДОРАСТВОРИМЫХ СПЕЦИЙ, ЭКСТРАКТОВ ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ СПЕЦИЙ И ИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КОМПЛЕКСЫ

ПРИМЕНЕНИЕ Для сосисок, сарделек и шпикачек, для вареных и ветчинных колбас, для полукопченых и варено-копченых колбас, для твердокопченых и сыровяленых колбас, «Настоящий немецкий вкус», для полукопченых и варено-копченых колбас, стандартные, для мясных хлебов, для паштетов натуральных и водорастворимых специй, для кровяных колбас, зельцев, холодцов. Смеси специй добавляются в конце куттерования на последних оборотах куттера.

2. НАТУРАЛЬНЫЕ И ВОДОРАСТВОРИМЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ И ИХ КОМПЛЕКТЫ — НОВЫЕ СТАНДАРТНЫЕ

ПРИМЕНЕНИЕ. Традиционные ГОСТовские смеси для всех видов колбасных изделий, доработанные с учетом последних технологических требований. Смеси специй закладываются на последних оборотах куттера. Комплекты смесей специй закладываются на нежирное сырье в начале куттерования.

3. МОНОВКУСЫ — ЭКСТРАКТЫ НАТУРАЛЬНЫХ СПЕЦИЙ НА СУХОМ НОСИТЕЛЕ

ПРИМЕНЕНИЕ. Во всех видах мясных и колбасных изделий взамен натуральных специй в указанных соотношениях к натуральным специям. Отличаются стабильностью вкуса. Обеспечивают более равномерное распределение внутри продукта. Отличаются отсутствием вкраплений на срезе. Отсутствие микрофлоры (особенно в летний период). Экономически выгодны в использовании. Не требуют изменения технологического процесса.

4. КОРЕЙСКИЕ САЛАТЫ. НАТУРАЛЬНЫЕ И ВОДОРАСТВОРИМЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ И ИХ КОМПЛЕКТЫ

Для всех видов корейских и овощных салатов. Добавляется в салат до получения нужного вкуса.

5. НАТУРАЛЬНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

ПРИМЕНЕНИЕ. В мясных полуфабрикатах, пельменях, купатах, котлетах, зразях, рубленых бифштексах, хинкали, фрикадельках и других мясных и колбасных изделиях. Закладывать в фарш по рецептуре или корректируя по вкусу. Покупатель имеет возможность в каждую смесь заказать дополнительные вкусы: аромат грибов или копчения.

6. ЖИДКИЕ ЭМУЛЬСИИ на водной основе, масляной основе, уксусной основе

ПРИМЕНЕНИЕ. Для созданияпряного или пряно-маринованного вкуса в мясных продуктах: мясных консервах, паштетах, колбасах, соусах и заливках и т.д.

7. АРОМАТИЗАТОРЫ УНИВЕРСАЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Бекон, Говядина, Курица, Грибы

ПРИМЕНЕНИЕ. Все виды мясных и колбасных изделий. Улучшают вкус и аромат готового изделия, придавая продукту приятный аромат, придают вкус изделиям с добавлением соевых белков.

8. ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ КОМПОЗИЦИИ НА НОСИТЕЛЯХ УНИВЕРСАЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Аромат Коньяка, Рома, Сливов, Молока с Ванилью, Меда, Лимона, Чернослива, Корицы с Перцем, Топленого Молока, Перца с Медом, Перца с Гвоздикой, Перца с Лимонном, Гвоздики с Черносливом

ПРИМЕНЕНИЕ. Улучшает вкус и аромат готового изделия, придавая продукту приятный аромат. Для начинок конфет; пралине, шоколадные изделия, жировые начинки, мармелад, сбивные изделия, мучные изделия, молочные продукты, мороженое, маргарины, спреды, майонезы, соусы.

9. ПОРОШКООБРАЗНЫЕ КОРРЕКТОРЫ И УСИЛИТЕЛИ ВКУСА ГЛАВ-СМАК

ПРИМЕНЕНИЕ. Все виды мясных и колбасных изделий.

10. ДЕКОРАТИВНЫЕ ОБСЫПКИ

НАТУРАЛЬНЫЕ ДЕКОРАТИВНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ.

11. КЛЯРЫ

ПРИМЕНЕНИЕ. Для мяса кур, говядины, свинины, рыбы и др.

12. УЛУЧШИТЕЛИ ТЕСТА

Улучшитель теста для пельменей. Укрепляет клейковину, обеспечивает защиту от преждевременного окисления, увеличивает пластичность теста, обеспечивает возможность замены яиц на 50—100%, исключает появление трещин на поверхности, укрепляет структуру теста.



ТПК «ГЛАВСНАБ»

Неограниченная база
для полного цикла
пищевых производств



Мясо



Рыба



Масло



Молоко



Хлеб



Нореса



+7 [812] 677 5762; 677 5763; 677 5764; 339 5406



194362, Санкт-Петербург,
п. Парголово, ул. Железнодорожная, 11



glavsnab.spb@mail.ru



www.glsn.ru

Улучшитель теста для вареников. Предусмотрено 100% рецептуры.

Придает эластичность тесту, полная замена яиц, отличается высокой технологичностью, укрепляет клейковину, обеспечивает защиту от преждевременного окисления. В применение: «Просто залей воды!».

13. СОУСЫ

СМЕСИ СПЕЦИЙ ДЛЯ СОУСОВ

14. СМЕСИ ДЕКОРАТИВНЫЕ ПАНИРОВОЧНЫЕ

СМЕСИ НАТУРАЛЬНЫХ СПЕЦИЙ

15. СМЕСИ ДЛЯ ГРИЛЯ

ПРИМЕНЕНИЕ. Для натирки тушек птицы (кура, утка, индейка, куропатка и т.д.) при приготовлении на гриле или копчении.

16. МАРИНАДЫ

СУХИЕ МАРИНАДНЫЕ СМЕСИ. В качестве декоративной маринадной заливки в мясных, колбасных и рыбных изделиях, рубленых и цельномышечных полуфабрикатах. Смесь специй и основы маринада в виде порошка и дробленых специй.

СУХАЯ ОСНОВА ДЛЯ МАРИНАДОВ. Для заливки, обмазывания, украшения и т.д. Однородные сыпучие смеси различных цветов с характерным ароматом, соответствующим названию.

ГОТОВЫЕ МАРИНАДЫ. Наполнения из декоративных смесей специй и сухая основа для маринада.

СУХАЯ ГЛАФОС — ОСНОВА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАРИНОВАННЫХ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ. Для маринования и размягчения мясных полуфабрикатов и изделий из мяса говядины, свинины, куры и индейки (шашлык, азу, бефстроганов, эскалоп, бифштекс натуральный, бастурма и др.).

ГОТОВЫЕ МАРИНАДЫ ГЛАФОС-ЗАЛИВКИ. Для маринования и размягчения мясных полуфабрикатов и изделий из мяса говядины, свинины, куры и индейки (шашлыки, азу, бефстроганов, эскалопы, бифштексы натуральные, бастурма и др.).

17. ФОСФАТЫ И ФОСФАТНЫЕ СМЕСИ СЕРИИ ГЛАФОС

Универсальные смеси фосфатов и регуляторов кислотности с конечным значением $\text{pH} = 7,0 \div 7,3$. Имеют дополнительные влагоудерживающие, стабилизирующие и структурообразующие свойства.

Глафос-1 (Триполифосфат, Полифосфат и Пирофосфат; $\text{Ph } 1\% \text{ р-ра} = 8,5$). Для сосисок, сарделек, вареных и полукопченых колбас, для инъектирования деликатесной продукции.

Глафос-2 (Триполифосфат, Полифосфат и Пирофосфат; $\text{Ph } 1\% \text{ р-ра} = 10$).

Для сосисок, сарделек, вареных и полукопченых колбас, при использовании за-
жиренного и жирного сыря.

Глафос-3 (Триполифосфат, Пирофосфат, Полифосфат; Ph 1% р-ра — 8,8).
Универсальная смесь сильных фосфатов. Для колбасных изделий всех видов и
приготовления рассолов

Глафос-4 (Триполифосфат, Пирофосфат, Полифосфат; Ph 1% р-ра — 9,5).
Для работы с мясом птицы и для жирного сыря при производстве сосисок, сар-
делек и вареных колбас 1 и 2 сортов.

Глафос-5 (Триполифосфат, Пирофосфат, Полифосфат; Ph 1% р-ра — 9,0).
Универсальная смесь фосфатов для колбасных изделий всех видов и применения
в рассолах для деликатесной продукции.

Глафос-41 (Триполифосфат, Пирофосфат, Полифосфат; Ph 1% р-ра —
7,3). Очень мощная смесь фосфатов для колбасных изделий всех видов,
рубленых полуфабрикатов и рассолы препаратов для парного и высококаче-
ственного сыря.

Глафос-69 (Триполифосфат, Пирофосфат, Полифосфат; Ph 1% р-ра — 9,0).
Универсальная смесь фосфатов для всех видов мясной продукции с хорошей
буферной зоной, в качестве эмульгатора, стабилизатора, влагоудерживающего
агента, фиксатора окраски, синергист антиоксидантов.

Глафос-70 (Триполифосфат, Пирофосфат, Полифосфат; Ph 1% р-ра — 9,5).
Универсальная смесь фосфатов, прежде всего для рассолов, а также для всех
видов колбасных и мясных изделий.

Глафос-105 (Триполифосфат, Ортофосфат, Полифосфат; Ph 1% р-ра —
10,0). Недорогая универсальная смесь для всех видов мясной продукции, предпо-
чтительно для жирного мясного сыря и мяса птицы.

Глафос-55 (Основное действующее вещество натрий триполифосфат; Ph 1%
р-ра — 8,5). Недорогая универсальная смесь фосфатов для всех видов мясной
продукции с хорошей буферной зоной, предпочтительно для жирного мясного
сыря и мяса птицы, в качестве эмульгатора, регулятора кислотности, комплексо-
образователя, текстуратора.

18. КОМПЛЕКСНЫЕ ФОСФАТНЫЕ РАССОЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ИНЪЕКЦИЙ ДЕЛИКАТЕСОВ ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ, СВИНИНЫ И МЯСА ПТИЦЫ

I. Все компоненты согласно рецептуре смешиваются в емкости до полного рас-
творения

1. Растворить в нормальной воде комнатной температуры нитрит натрия.
2. Растворить одну из фосфатных смесей для инъекций в 100 литрах рас-
сола.
3. Растворить в рассоле поваренную соль.
4. Растворить вкусовые смеси (г/100 л)

Фосфатная смесь для инъекций	Артикул	Норма расхода кг /100 л	Процент инъектирования из расчета от 100 л рассола								Дополнительно к 100 л плюс 50 л		
			30 —50%	40 —60%	50 —70%	60 —80%	70 —90%	80 —100%	90 —110%	100— 120%	110— 130%	140— 160%	
СМЕСЬ № 1	12-19010	1,5	+	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
СМЕСЬ № 2	12-19020	2,0	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	—
СМЕСЬ № 3	12-19030	3,0	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—
СМЕСЬ № 4	12-19040	4,0	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—
СМЕСЬ № 5	12-19050	4,0	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—	—
СМЕСЬ № 6	12-19060	5,0	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—	—
СМЕСЬ № 7	12-19070	6,0	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—	—
СМЕСЬ № 8	12-19080	7,0	—	—	—	—	—	—	—	+	—	—	—
СМЕСЬ № 9	12-19090	7,0	—	—	—	—	—	—	—	—	+	—	+

Наименование	Артикул	Процент инъектирования из расчета от 100 л рассола											Дополнительно к 100 л плюс 50 л		
		30%	40%	50%	60%	70%	80%	100%	110%	120%	150%				
ЧЕСНОЧНАЯ	10-0-59911	1650	1250	1000	830	720	625	500	550	600	700				
МУСКАТНАЯ	10-0-59912	1650	1250	1000	830	720	625	500	550	600	700				
ГРИБНАЯ	10-0-59916	1650	1250	1000	830	720	625	500	550	600	700				
И ДРУГИЕ	и другие	1650	1250	1000	830	720	625	500	550	600	700				

19. ВКУСОВЫЕ СМЕСИ ВОДОРАСТВОРИМЫХ СПЕЦИЙ ДЛЯ ИНЪЕКТИРОВАНИЯ ДЕЛИКАТЕСОВ

ПРИМЕНЕНИЕ. В рассолах для инъекций деликатесов, в мясных полуфабрикатах и различных видах колбасных изделий.

Специально подобранный состав водорастворимых специй, соль, декстроза, усилитель вкуса:

- Перечная,
- Чесночная,
- Мускатная,
- Кориандровая.

Специально подобранный состав водорастворимых специй, ароматы говядины, соль, декстроза, усилитель вкуса:

- Копченая + аромат копчения,
- Говяжья + аромат говядины,
- Грибная + аромат грибов,
- Свиная + аромат свинины,
- Свинина с грибами + аромат грибов и свинины,
- Грибная с говядиной + аромат грибов и говядины.

Водорастворимые специи, усилитель вкуса: Чесочно-перечная.

20. КОМПЛЕКСНЫЕ БЕЛКОВЫЕ ФОСФАТНЫЕ РАССОЛЬНЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ИНЪЕКЦИЙ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЛЯ КУТТЕРОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВА ВЕТЧИН

ПРИМЕНЕНИЕ. Для использования в рассолах при инъектировании деликатесных изделий для обеспечения дополнительного выхода продукции или при куттеровании.

21. РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ И СТАБИЛИЗАТОРЫ ОКРАСКИ

ПРИМЕНЕНИЕ. Смесь регуляторов кислотности, стабилизаторов, комплексо- и цветообразователей. Рекомендован для применения при производстве вареных, копченых, полукопченых колбасных изделий и деликатесных мясных изделий. Для регулирования pH и цветообразования.

22. ЭМУЛЬГАТОРЫ-СТАБИЛИЗАТОРЫ И ЭМУЛЬГИРУЮЩИЕ СМЕСИ

ПРИМЕНЕНИЕ. Эмульгаторы предназначены для использования в мясоперерабатывающей промышленности при производстве вареных колбасных изделий, сосисок, сарделек, паштетов, ливерных колбас, мясных хлебов, консервов, реструктурированных ветчин, рубленых полуфабрикатов с применением зажиренного сырья и субпродуктов 1 категории.

Создают более стойкую Водно-Белково-Жировую Эмульсию (БЖЭ), предотвращают отделение жира в процессе приготовления фарша, предотвращают образование бульонно-жировых отеков в готовой продукции, устраняют привкус

жира, обеспечивают стабильное качество выпускаемой продукции, способствуют снижению себестоимости готового изделия.

23. УСКОРИТЕЛИ СОЗРЕВАНИЯ

ПРИМЕНЕНИЕ. В качестве ускорителя созревания сырокопченых, сыровяленых колбасных и деликатесных изделий.

24. ОСВЕЖИТЕЛИ МЯСА СО СТАБИЛИЗАТОРОМ ЦВЕТА

ПРИМЕНЕНИЕ. Для всех видов мяса и фаршей (говядина, свинина, птица и т.д.), для освежения вкуса, стабилизации качества продукции, для создания мясного (красного) цвета, уничтожения гнилостного запаха мяса и следов гниения.

25. РАЗМЯГЧИТЕЛИ ШКУРКИ И КОЛЛАГЕНА

ПРИМЕНЕНИЕ. Превосходное специальное средство для размягчения и набухания свиной шкурки и коллагенсодержащего сырья, технологического применения при обработке языков, мяса свиных голов и щековины, производства кровяных колбас, бланширования сырья для ливерных колбас, чистки шпарительных машин.

Обеспечивает выход до 220—270% (при замачивании шкурок), увеличение сроков хранения, экономию электроэнергии, снижение потерь при варке, экономию времени при обработке сырья.

26. КОНСЕРВАНТЫ И АНТИОКИСЛИТЕЛИ

ПРИМЕНЕНИЕ. Для всех видов мясной продукции.

27. ПОДГОТОВКА ОБОЛОЧЕК (черева свиная и баранья, синюга)

- Консервант оболочки — дополнительная обработка продукции в оболочке
- Консервант антисептик — обработка оболочек против грибков и бактерий
- Улучшитель технологический 01 — улучшение технологических свойств
- Улучшитель технологический 02 — улучшение технологических свойств
- Улучшитель технологический 03 — нейтрализатор кислотности
- Освежитель черевы — устраняет все посторонние запахи
- Консервант черевы — консервирует череву

28. СМЕСИ РАСТИТЕЛЬНЫХ БЕЛКОВ

ПРИМЕНЕНИЕ. При производстве сосисок, сарделек, вареных и полукопченых колбас, полуфабрикатов, консервов и деликатесных изделий.

1 вариант. Вносится в куттер в начале куттерования на мясное сырье.

2 вариант. Предварительная гидратация до получения геля.

29. СМЕСИ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ

ПРИМЕНЕНИЕ. При производстве колбасных и мясных изделий, полуфабрикатов, тушенки и деликатесной продукции.

1 вариант. Вносится в куттер в начале куттерования на мясное сырье.

2 вариант. Предварительная гидратация до получения геля в куттере.

30. СМЕСИ МОЛОЧНЫХ БЕЛКОВ

ПРИМЕНЕНИЕ. При производстве колбасных и мясных изделий, полуфабрикатов, тушенки и деликатесной продукции.

1 вариант. Вносится в куттер в начале куттерования на мясное сырье.

2 вариант. Предварительная гидратация до получения геля.

31. ГЕЛЬ-ЖЕЛИРУЮЩИЕ СМЕСИ И СТАБИЛИЗАТОРЫ

ПРИМЕНЕНИЕ. Универсальные технологические смеси для производства всех видов вареных и полукопченых колбасных изделий, мясных полуфабрикатов и консервов, мясных деликатесов.

АкваГель 01 — для инъекций и куттерования (гидратация 1 : 40—50).

АкваГель 02 — для куттерования и инъекций (гидратация 1 : 50—70).

АкваГель 03 — для инъекций (гидратация 1 : 50—70).

АкваГель 04 — для инъекций (гидратация 1 : 45—50).

АкваГель 05 — для инъекций (гидратация 1 : 65—75).

АкваГель 06 — для фаршей и рубленых полуфабрикатов (гидратация 1 : 35—60).

АкваГель 07 — для всех видов полуфабрикатов (гидратация 1 : 15—25).

АкваГель 08 — уплотнитель фарша для колбас и полуфабрикатов (гидратация 1 : 20—25).

Список компаний с адресами:

1. ЗАО «Союзснаб»

Адрес: 143405 г. Красногорск Московской обл., Ильинский тупик, д. 6
Тел.: +7 (495) 937-87-37 (многоканальный)
факс: +7 (495) 937-87-20
E-mail: mail@ssnab.ru
www.ssnab.ru/

2. ЗАО «Партнер-М»

Адрес: г. Москва, ул. Талалихина, 26, ВНИИМП им. В.М. Горбатова,
Тел.: +7 (499) 270-01-65; +7 (901) 995-67-76
E-mail: partnertd@list.ru; partnermk@mail.ru
www.partnermk.ru

3. ООО «Анкер»

Адрес: 111123, Москва, ул. Плеханова, 4а,
Тел/факс: +7 (495) 223-02-01
E-mail: Info@anker-group.com
www.anker-group.com

4. ООО «Хитон»

Адрес: 150044, г. Ярославль, ул. Промышленная, д. 16,
Тел/факс: +7 (4852) 67-27-40, 94-67-17, 98-99-34
E-mail: info@hiton-corp.ru
www.hiton.ru

5. КТ «ООО Штерн Ингредиентс»

Адрес: 192019, г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 45, литера «О»
Тел/факс: +7 (812) 319-36-58; +7 (812) 319-36-59
E-mail: info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

6. ООО «Керри»

Адрес: 121170, Москва, ул. Кульнева, 3, стр. 1
Тел.: +7 (495) 789-63-95.
E-mail: russia@kerry.com
www.kerry.com

7. Московское представительство Общества «ВАН ХЕЕС ГмбХ» (Германия)

Адрес: 117105, Москва, Варшавское шоссе, д. 17, стр. 2, оф. 22-2
Тел./факс: +7 (495) 747-49-35
E-mail: kastelinn@mail.ru
www.van-hees.com

8. ООО «Продсырье»

Адрес: 107996, Москва, ул. Гиляровского, д. 57, офис 701
Тел/факс: +7 (495) 748-43-76
E-mail: pps.food@gmail.com
www.pps-food.ru

9. ГК «Союзоптторг»

Адрес: 197198, г. Санкт-Петербург, ул. Большая Пушкарская, д. 3, офис 6
Тел.: 8-800-333-00-89 (бесплатно для всех регионов России)
E-mail: office@soyuzopttorg.ru
www.soyuzopttorg.ru

10. ООО «Санпрожель»

Адрес: 413163, Саратовская область, с.Красный Яр, ул. Комсомольская
Тел/факс: +7 (8453) 77-03-73, 77-37-98
E-mail: sanprg@yandex.ru
jdk20051@rambler.ru

11. ООО «Коллекция вкусов»

Адрес: 142000, г. Домодедово Московской обл., ул. Промышленная, 17
Тел.: +7 (495) 780-58-08
E-mail: dir-vkus@starhold.ru
www.k-vkus.ru

12. ООО «Крист»

Адрес: 117587, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 125
Тел.: +7 (495) 319-00-65, 632-02-96, +7 (901) 512-16-50
E-mail: pping@yandex.ru
www.kristrus.ru

13. ООО «Спектропласт»

Адрес: 111123, г. Москва, 2-я Владимирская, д. 11
Тел./факс: +7 (495) 305-43-70, 304-02-57
E-mail: info@splast.ru
www.splast.ru

14. ООО «Фрутаром»

Адрес: Россия, 142715, Ленинский район, Логистический парк «Апаринки»
Тел.: +7 (495) 781-31-13 доб. 106 Факс +7 (495) 781-31-12
E-mail: russia@frutarom.com
www.frutarom.com

15. ЗАО «Компания «Милорд»

Адрес: 129085, г. Москва, ул. Годовикова, д. 9
Тел.: +7 (495) 232-20-01
E-mail: main@milord.ru
www.milord.ru

16. ООО «ОМЕГА Фуд Технолджис»

Адрес: Московской обл., г. Мытищи, Олимпийский проспект, стр. 10
Тел/факс: +7 (495) 777-42-98
E-mail: info@omega-tech.ru
<http://www.omega-tech.ru>

17. ООО «Березовый мир»

Адрес: 119180, г. Москва, ул. Большая Полянка, д. 10, стр. 3
Тел./факс: +7 (495) 785-92-92
E-mail: info@birchworld.ru
www.birchworld.ru

По вопросам закупки бетиулиносодержащего экстракта бересты (БЭБ) обращаться в ООО «Руссо Хеми М».

Тел.: +7 (495) 231-22-17; +7 (495) 231-34-73, доп. 31-62
E-mail: Tolstobrov@russochemie.ru,
www.russochemie.ru

18. ООО «ТПК «Главснаб»

Адрес: 194362, Санкт-Петербург, п. Парголово, ул. Железнодорожная, 11
Тел.: +7 (812) 677-57-62; 677-57-63; 677-57-64; 339-54-06
E-mail: glavsnab.spb@mail.ru
www.glsn.ru

Представленные компании по ингредиентам различных функциональных классов для мясоперерабатывающих предприятий

1. Комплексные добавки для производства вареных колбасных изделий

по ГОСТ Р 52196—2011

ЗАО «Союзснаб»	11
ООО «ОМЕГА Фуд Технолоджис»	201
ООО «Фрутаром»	178
Московское представительство	
Общества «ВАН ХЕЕС ГмбХ»	104
ООО «Крист»	152
ООО «Керри»	63
ООО «Коллекция вкусов»	148

2. Комплексные функциональные смеси

ООО «Фрутаром»	175
ООО «Хитон»	42
ООО «Анкер»	27
КТ «ООО Штерн Ингредиент»	59
Московское представительство	
Общества «ВАН ХЕЕС ГмбХ»	109
ООО «Продсырье»	113
ЗАО «Компания Милорд»	193
ООО «Крист»	154
ООО «Керри»	64
ООО «Коллекция вкусов»	145
ООО «ОМЕГА Фуд Технолоджис»	202
ЗАО «Союзснаб»	14

3. Ароматизаторы

ЗАО «Союзснаб»	9
ЗАО «Партнер-М»	25
КТ «ООО Штерн Ингредиент»	61
ГК «Союзоптторг»	125
ООО «Хитон»	53
ООО ТПК «Главснаб»	221
ООО «Керри»	90
ООО «Коллекция вкусов»	147
ООО «Анкер»	36
ООО «ОМЕГА Фуд Технолоджис»	206

4. Красители

ЗАО «Союзснаб»	19
ООО «ОМЕГА Фуд Технолоджис»	211
ООО «Фрутаром»	187
ООО «Анкер»	31
ООО «Керри»	90
ГК «Союзоптторг»	129

5. Консерванты, антиоксиданты

ООО «Фрутаром»	181
ООО «Березовый мир»	212
ООО «Анкер»	33, 37
КТ «ООО Штерн Ингредиент»	60
ООО ТПК «Главснаб»	227
ООО «Крист»	160
ООО «Керри»	78
ООО «ОМЕГА Фуд Технолоджис»	216

6. Стартовые культуры

ЗАО «Союзснаб»	17
ООО «Анкер»	30

7. Специи, пряности, натуральные вкусовые смеси

ЗАО «Союзснаб»	7
ООО «Фрутаром»	179
ООО «Хитон»	46
КТ «ООО Штерн Ингредиент»	61
ООО ТПК «Главснаб»	220
ООО «Коллекция вкусов»	147

8. Маринады, соусы

ООО ТПК «Главснаб»	221, 223
ООО «Керри»	83, 84

9. Специальные технологические компоненты

ООО «Спектропласт»	162
ООО «Крист»	161
ООО «Коллекция вкусов»	141
ЗАО «Союзснаб»	18

10. Загустители, влагосвязывающие

компоненты, стабилизаторы, эмульгаторы

ЗАО «Партнер-М»	23
ООО «Анкер»	33
ООО «Фрутаром»	173
КТ «ООО Штерн Ингредиент»	57
Московское представительство	
Общества «ВАН ХЕЕС ГмбХ»	107, 108
ГК «Союзоптторг»	126
ООО ТПК «Главснаб»	226
ЗАО «Компания Милорд»	191
ООО «Крист»	158
ООО «Керри»	87
ООО «Хитон»	42
ООО «Коллекция вкусов»	149
ООО «ОМЕГА Фуд Технолоджис»	200

11. Растительные белковые продукты

ЗАО «Партнер-М»	20, 25
ООО ТПК «Главснаб»	227
ООО «Крист»	158

12. Белки животного происхождения

ЗАО «Партнер-М»	22
ГК «Союзоптторг»	128
ООО ТПК «Главснаб»	227
ЗАО «Компания Милорд»	193
ООО «Санпрожель»	133
ООО «Крист»	158
ООО «Керри»	90
ООО «ОМЕГА Фуд Технолоджис»	198

13. Сахара

ООО «Фрутаром»	186
----------------------	-----

14. Таухмассы, обсыпки

ООО «Фрутаром»	185
ООО «Анкер»	32
ООО ТПК «Главснаб»	223
ООО «Керри»	85

15. Альбумины, гемоглобины

ЗАО «Партнер-М»	26
-----------------------	----

16. Клетчатки

ЗАО «Партнер-М»	26
-----------------------	----

17. Фосфатные смеси

ЗАО «Союзснаб»	18
ЗАО «Партнер-М»	25
ООО «Анкер»	27
ООО ТПК «Главснаб»	223
ЗАО «Компания Милорд»	191

18. Желатины

ООО «Керри»	82
ООО «ОМЕГА Фуд Технолоджис»	207
ООО «Фрутаром»	184

19. Яичные продукты

ГК «Союзоптторг»	132
------------------------	-----



