

таких как полуфабрикаты из мяса птицы для жарки, филе в панировке, нагетсы, линейку полуфабрикатов в различных соусах и маринадах и т.д.

Интересным для мясопереработчиков будет и использование Оптигард Чикен Фреш Плюс для предварительного посола сырья с целью дальнейшего использования при производстве полуфабрикатов, колбасных изделий и цельномышечных и реструктурированных продуктов.

Варианты:

1. 0,5 кг на 100 кг мясного сырья + 9,5 л воды.
2. 0,9 кг на 100 кг мясного сырья + 19,1 л воды.
3. 1,5 кг на 100 кг мясного сырья + 28,5 л воды.

Допускается использовать взамен соответствующего несоленого мясного сырья, частично (варианты 2,3)

или полностью (вариант 1) без пересчета технологической влаги.

Использование Оптигард Чикен Фреш Плюс даст существенное «выбеливание» такого мясного сырья, как филе, кожа, жир птицы, тем самым будет достигнут безупречный товарный вид таких популярных продуктов из мяса птицы, как нагетсы и более контрастный рисунок на разрезе рулетов, рулетиков, ветчин и других реструктурированных продуктов из мяса птицы.

При производстве реструктурированных продуктов, ветчин с большим расчетным выходом и копченостей Оптигард Чикен Фреш Плюс поможет предотвратить риск образования желе и отеков.

Уникальные технологии использования функциональной смеси Оптигард Чикен Фреш Плюс, направленные

на снижение себестоимости и повышение качества выпускаемых продуктов, а также индивидуальный подход и работа «под задачу» не могут не заинтересовать отечественных производителей мяса птицы.

Используя гибкий подход к ведению проектов, специалисты компании будут рады поделиться опытом, предлагая не только готовые решения, но и оказывая консультации по вопросам, находящимся в их компетенции. ☐

Для контактов с авторами:
Сивелькаева Татьяна Борисовна
e-mail: t.sivelkaeva@protein.ru
Морозова Светлана Федоровна
e-mail: s.morozova@protein.ru
ООО «Грунт Кольтаний ПТИ»
тел. +7(495)786-8565

УДК 637.54 : 664

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПТИЦЫ ВМЕСТЕ С «ПАКОВИС», ИЛИ «ЛУЧШАЯ ПТИЦА — ЭТО КОЛБАСА»

Николаев А.С., руководитель технологических проектов в России и странах СНГ
 Компания «ПАКОВИС» (Швейцария)

Аннотация: Как и в любой отрасли промышленности, в птицепереработке наиболее выгодно заниматься глубокой переработкой сырья и предоставлять покупателям конечный продукт с заданными потребительскими свойствами. В статье описаны возможности и преимущества продукции компании «Паковис».

Summary: As in every industry in poultry processing the most profitable business is further processing of raw materials and supplying the end product with given properties to consumers. In the article the possibilities and advantages of Pacovis company products are described.

Ключевые слова: продукты из мяса птицы, ингредиенты и специи, конкурентоспособность.

Key Words: poultry meat products, ingredients and spices, competitiveness.



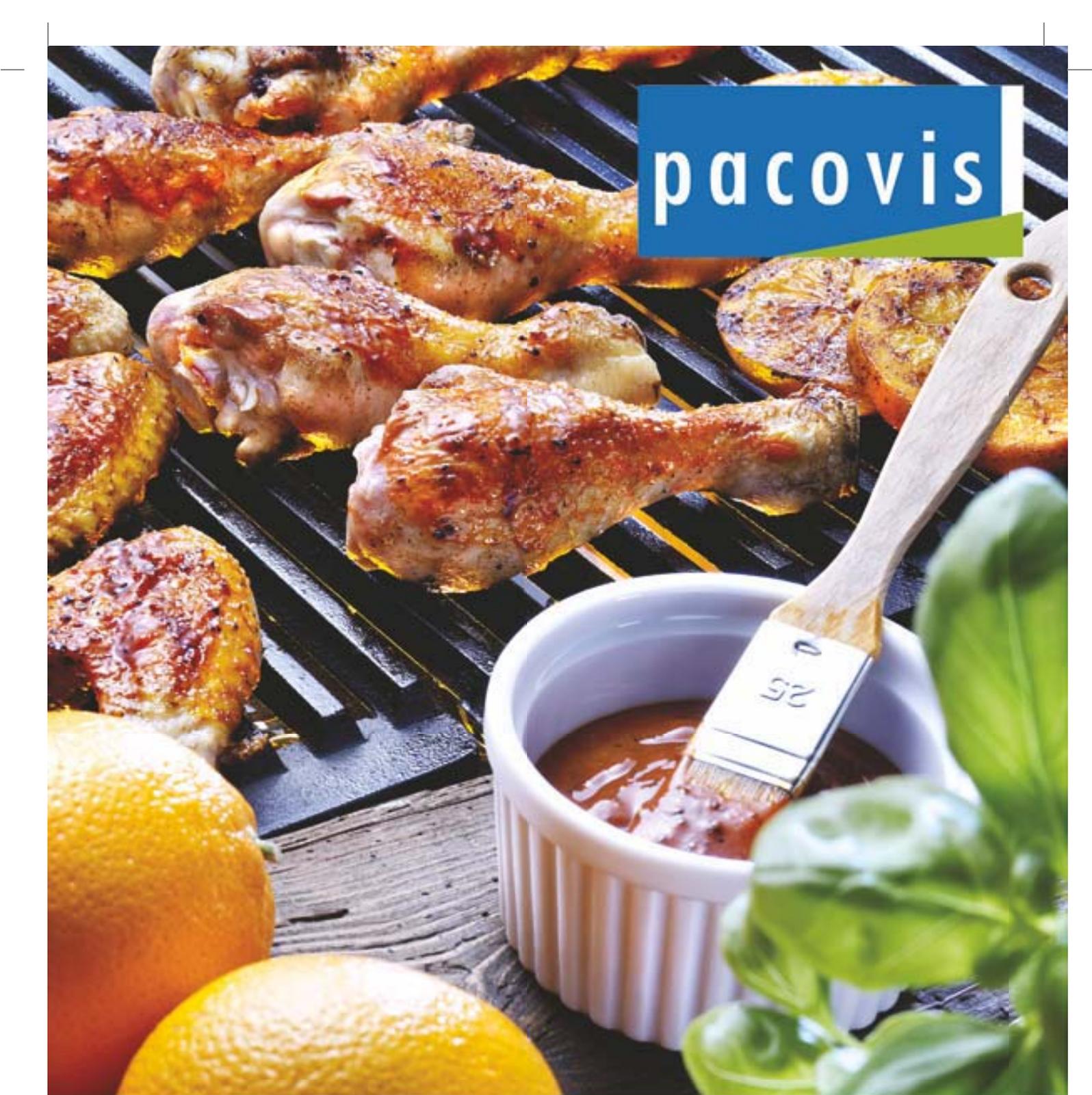
Динамичное развитие птицеводства и птицеперерабатывающей промышленности в России ставит перед производителями целый ряд вопросов и задач. В сегодняшней ситуации для достижения успеха недостаточно просто наращивать объемы производства мяса птицы.

Как и в любой отрасли промышленности, в птицепереработке наиболее выгодно заниматься глубокой переработкой сырья и предоставлять покупа-

телям конечный продукт с заданными потребительскими свойствами.

Многие птицефабрики сегодня задаются вопросом выпуска не только мяса птицы (тушка, части, субпродукты), но и колбасных изделий, деликатесной продукции и полуфабрикатов высокой степени готовности.

Для производства качественной и конкурентоспособной продукции недостаточно иметь хорошее оборудование, свежее сырье и красивую упаковку.



pacovis

ПАКОВИС: функциональные добавки и смеси специй

Москва:
ООО «Интергео»,
Лианозовский пр-д 6
тел./факс: +7 (495) 781 41 33
intergeo-pac@yandex.ru

Краснодар:
ООО «БелКрас 999»,
ул. Кубанская 32/2
тел./факс: +7 (861) 210 03 17
bk999@sovintel.ru
www.belkras999.ru

Челябинск:
ООО «Экспансия»,
ул. Кожзаводская 106
тел./факс: +7 (351) 210 04 23
7975800@mail.ru

Новосибирск:
ООО «Паромарос»,
ул. Восход 1а
тел.: +7 (383) 291 81 73,
факс: +7 (383) 206 01 11
paromaros@ngs.ru
www.paromaros.ru

Минск:
ООО «Ламинар-техно»,
ул. Надеждинская 52
тел./факс: +375 17 207 81 27
laminar-techno@mail.ru

Киев:
ООО «Кабо-Специи»,
ул. Сдолбуновская 7Г
тел.: +38 (044) 599 16 65,
факс: +38 (044) 496 31 78
kabo2001@svitonline.com

Ереван:
ООО "Исоян Ехпайрнер"
ул. Маргарян 20/3, кв. 16
т: +374 10 77 88 86
ф.: +374 10 77 88 85
info@isoyan.am

Алматы
(Казахстан, Узбекистан):
ТОО «Ехима Казахстан»,
Ақсай 1а, 28а
тел.: +7 727 381 14 29
kazakhstan@exima-online.com
a.becker@exima-online.com
www.exima-online.com

Многие птицепереработчики сталкиваются с целым рядом проблем при выпуске и реализации продуктов глубокой переработки птицы. Складывается парадоксальная ситуация: изделия из диетического мяса птицы по оригинальным рецептам, приготовленные из свежего сырья с необычным внешним видом, зачастую проигрывают в торговых сетях и магазинах стандартным «мясным» колбасам, несмотря на привлекательные цены. В традиционных «птичьих» регионах (Урал, Западная Сибирь, Северо-Запад России) потребители привыкли к колбасам из птицы и более лояльны к ним, но в регионах Центральной России колбаса из мяса птицы, даже высшего качества, является экзотикой и не выдерживает конкуренции с традиционным ассортиментом по объемам продаж.

Основное противоречие при переработке мяса птицы кроется в нем самом. Диетическое мясо, с низким содержанием жира и большим количеством микроэлементов, легко усваивается организмом и, безусловно, полезно для потребления, но эти же свойства в контексте производства колбас отрицательно сказываются на конечном продукте.

По сравнению с говядиной и свиной, мясо птицы имеет более низкую влагосвязывающую способность, слабо выраженный рисунок на срезе, менее выраженный вкус, быстрее теряет цвет, т.е. колбасные изделия из мяса птицы зачастую «мягче», «бледнее», «преснее», чем традиционные «сервелаты» и «докторские» колбасы.

Компания «ПАКОВИС» (Швейцария) не только производит высококачественные ингредиенты для мясоперерабатывающей промышленности, но и, пользуясь давними связями с крупнейшими мясо- и птицеперерабатывающими комбинатами России, регулярно проводит маркетинговые исследования рынка колбас и полуфабрикатов в регионах страны. Мы не только продаем специи, но и пытаемся найти совместные пути решения вопросов производства.

Чтобы успешно конкурировать с «типичной» продукцией мясокомбинатов, производителям птицы необходимо наиболее полно использовать преимущества своего сырья,

тщательно составлять рецептуры и использовать ингредиенты с учетом его «недостатков».

Компания «ПАКОВИС» предлагает комплексные решения для наиболее эффективного производства колбасных изделий и ветчин из мяса птицы.

Для придания дополнительной плотности, увеличения выхода продукта и снижения риска жировых отеков применяется КОМБИ К СУПЕР — комбинация фосфатов и современных гидроколлоидов. Увеличение выхода стандартных рецептур и низкая дозировка 7 г/кг позволяют производить высококачественные и экономичные продукты из мяса птицы.

При использовании мяса птицы механической обвалки рекомендуем АРОМА ФОС — добавка для куттерования со специальными влагосвязывающими и ароматическими компонентами. Высокое содержание жира и специфический привкус МДМ нивелируются при использовании 7 г/кг АРОМА ФОС.

Применение животных белков и смесей на их основе улучшают текстуру колбас, вкусовые качества и позволяют заменять дорогостоящее сырье без потери пищевой ценности. Особенно интересен СТАР ГЕЛЬ П — комбинация белка и альгината натрия. При высокой гидратации (до 1–25) гель термостабилен и выдерживает повторный разогрев, гриль и микроволновую печь.

Для придания традиционных вкусов колбасам и сосискам из птицы разработаны комбинированные добавки на базе фосфатов: ВИНЕР КОМБИ — с яркой перечной нотой, ОСТАНКИНСКАЯ КОМБИ — с традиционным мускатным вкусом, усиленным натуральными ароматами, СОСИСКИ КОМБИ — с классическим «сосисочным» вкусом и легкой нотой копчения.

Смесь специй и экстрактов УКРАИНСКАЯ придает колбасам и ветчинам из птицы традиционный перечно-чесночный вкус, так любимый россиянами.

Для производства ветчин из мяса птицы применяются добавки группы ВИАНДЕ ХЭМ для различных выходов продукта от 130 до 200%. В этих добавках отсутствуют соевые белки и крахмал. Преимуществом использования являются низкие дозировки от 10 до 20 г/кг и высокая функциональность.

Препараты группы ПОСОЛ используются при шприцевании тушек и частей птицы. Они не содержат каррагинанов, соевых и животных белков и позволяют получать высококачественные продукты с выходом от 110 до 130%. Особенно подходят для натуральных полуфабрикатов в маринадах и замороженной продукции. С добавками группы ПОСОЛ можно использовать не только бройлеров, но и репродуктивное стадо, так как составляющие ингредиенты улучшают вкусовые свойства птицы и придают дополнительную сочность готовому продукту.

Целый ряд МАРИНАДОВ ПАКОВИС различного вкуса и цвета позволяет вырабатывать оригинальные и привлекательные продукты.

Например, ЧИКЕНГЕВЮРЦ МИКС — классическая смесь для кур-гриль с яркими специями, придающая аппетитную корочку при жарке, или ШАШЛЫК — классический маринад с традиционными специями и «сухим уксусом».

Также в ассортименте компании широкий спектр функциональных и вкусовых ингредиентов. Грамотно используя их, можно без особых проблем получать из мяса птицы колбасы, ветчины и полуфабрикаты с высокими потребительскими свойствами.

Предложение по комплексному решению проблем птицепереработки в ПАКОВИС не заканчивается разработкой и продажей ингредиентов. Также компания предлагает готовые технические условия по производству колбас, ветчин и полуфабрикатов из мяса птицы. По запросу предприятий компания «ПАКОВИС» разрабатывает и внедряет рецептуры мясных продуктов, проводит презентации и выработки на заводах, семинары и конференции в регионах России и за рубежом с участием фирм-партнеров и научно-исследовательских институтов.

Обращайтесь к нашим представителям в вашем регионе, и совместно мы найдем решение любой проблемы! ☑

Для контактов с авторами:
Николаев Александр Сергеевич
тел. +7(916) 386-6094
e-mail: a2525a@ya.ru