

В центре внимания – цельномышечные продукты



Совместный технологический семинар двух испанских компаний (Metalquimia, Eurofragance) и одной российской («П.Т.И.») в мае 2006 года стал 16-м по счету. Тема — производство вареных цельномышечных мясopодуKто — испанский город Жирона — традиционны. Как, впрочем, и высокий уровень самого семинара, на который съехались владельцы и технологи мясокомбинатов России и стран СНГ. В семинаре приняла участие издатель журнала «Партнер» Юлия КОВАЛЬСКА.

У каждой из компаний-организаторов на семинаре был свой «участок работы». Metalquimia — ведущий поставщик технологий и линий для производства вареных и маринованных мясных изделий — представила свои модели. В частности, гидравлические автопилотируемые инъекторы с эффектом «спрей» (распыления). Такие инъекторы вводят объемно дозированное количество рассола только после того, как иглы полностью проникли внутрь мяса. Иглы имеют от 11 до 20 отверстий диаметром 0,6 мм, расположенных на

различной высоте в зависимости от продукта, который будет инъектироваться.

Группа компаний «П.Т.И.» презентовала ингредиенты для производства вареных цельномышечных изделий, в том числе разработанную в прошлом году линейку многофункциональных смесей «Инжектал».

Представители Eurofragance, в свою очередь, поделились последними достижениями компании в области ароматики.

Как это и заведено на совместных семинарах «союза трех», слушатели не только получили теоретические знания, но и

оценили предложения организаторов на практике во время посещения пилотного завода Metalquimia.

Ниже вы найдете наиболее интересные вопросы участников семинара и ответы на них представителей компаний-организаторов.

Вопрос: Расскажите, как развивается сотрудничество Группы компаний «П.Т.И.» с компанией Metalquimia?

Ответ: Сотрудничество длится около 8 лет. На протяжении всего этого времени специалисты двух компаний весьма плодотворно работали в направлении производства качественных мясных продуктов с заранее заданными свойствами. Оборудование Metalquimia позволяет точно ввести заданное количество рассола в мышечную ткань и равномерно распределить его в толще мышц. В свою очередь технологии и продукты «П.Т.И.» позволяют «удержать» набранный объем рассола и снизить потери при термообработке. Помимо этого хочется подчеркнуть тот факт, что с 2006 г. «П.Т.И.» стала официальным дистрибутором Metalquimia на российском рынке.

Вопрос: Подтверждается ли на практике точность введения выбранного уровня рассола и его потери при использовании оборудования Metalquimia

Таблица 1. Точность инъектирования на оборудовании Metalquimia.

Образец №	Заданный % инъектирования	% инъектирования	% отклонения
Свинина бескостная			
1	15	14,9	0,6
2	15	15,3	2
3	15	15	0
4	15	15,2	1,3
5	15	14,9	0,6
Говядина бескостная			
1	15	15,1	0,6
2	15	14,6	2,7
3	15	15	0
4	15	14,9	0,6
5	15	15,1	0,6
Цыпленок-бройлер (тушка)			
1	15	15,2	1,3
2	15	14,8	1,3
3	15	14,7	2
4	15	15,1	0,6
5	15	15,4	2,6

Визитная карточка

Metalquimia, s.a.
Sant Ponz de la Barca s/n,
17007, Girona, SPAIN,
тел. +34 (972) 214658,
факс +34 (972) 200-011,
e-mail: info@metalquimia.com,
интернет: www.metalquimia.com.

(имеется в виду многоигольчатый иньектор AUVISTICK-130 для производства натуральных полуфабрикатов)?

Ответ: Полагаем, что цифры будут нагляднее слов. В подготовленных для данного семинара презентациях содержатся данные промышленных экспериментов, проведенных на упомянутом оборудовании. Предлагаем ознакомиться с этой информацией, содержащейся в таблицах 1 и 2.

Вопрос: Какие преимущества имеют массажеры Metalquimia?

Ответ: На сегодняшний день массажеры Metalquimia являются самыми гибкими машинами на рынке, способными выработать любой вид продукта с заданными характеристиками. Конструкция лопаток внутри массажера и возможность реверсивного вращения позволяет осуществлять как жесткий, так и щадящий массаж, что и обеспечивает

гибкость процесса и адаптацию к любому виду продукта. Массажеры имеют также возможность осуществлять движения в вертикальной плоскости, что делает массаж еще более эффективным, а выгрузку уже отмассированного продукта легкой и быстрой для избежания пенообразования. Время массирования в массажерах Metalquimia является самым коротким на рынке: для деликатесной группы — от 1 часа до 2,5 часов, для цельномышечных ветчин — 3–3,5 часа в зависимости от расчетного выхода и используемого сырья.

Вопрос: Как правило, в рассолах для шприцевания фарша используются соевые белки. Отношение к этим ингредиентам в настоящее время неоднозначное. Имеются ли в «П.Т.И.» альтернативные решения в данной области?

Ответ: До последнего времени все наши функциональные

Визитная карточка

Группа компаний «Протеин. Технологии. Ингредиенты» («П.Т.И.»)

129337, г. Москва, Ярославское шоссе, 19, кор. 1, тел.: (495) 789-38-77, факс: (495) 188-37-04, e-mail: protein@protein.ru, интернет: www.protein.ru.

Визитная карточка

Eurofragance

Poligon Industrial La Liana s/n, 08191, Rubi – Barcelona, SPAIN, тел. +34(93) 697-23-61, факс +34(93)699-92-01, e-mail: eurofragance@eurofragance.com, интернет: www.eurofragance.com.

Таблица 2. Потери рассола при использовании оборудования Metalquimia.

Об-ра-зец №	% иньец.	Время после иньецирования								Всего
		10 мин.		30 мин.		1 час		24 часа		
		% иньец.	% потерь	% иньец.	% потерь	% иньец.	% потерь	% иньец.	% потерь.	
Свинина бескостная										
1	14,9	13,4	1,5	12,5	0,9	12,1	0,4	12,1	0	2,8
2	15,3	14	1,3	13,3	0,7	13,1	0,2	13,	0,1	2,3
3	15	14,2	0,8	13,7	0,5	13,6	0,1	13,3	0,3	1,7
4	15,2	14,1	1,1	13,4	0,7	13,1	0,3	13,1	0	2,1
5	14,9	14	0,9	13,6	0,4	13,4	0,2	13,3	0,1	1,6
Говядина бескостная										
1	15,1	13,9	1,2	13,2	0,7	13	0,2	13	0	2,1
2	14,6	13,8	0,8	13,4	0,4	13,3	0,1	13,2	0,1	1,4
3	15	14,1	0,9	13,5	0,6	13,1	0,4	12,9	0,2	2,1
4	14,9	14,1	0,8	13,7	0,4	13,3	0,4	13,1	0,2	1,8
5	15,1	14,4	0,7	14	0,4	13,5	0,5	13,2	0,3	1,9
Цыпленок-бройлер (тушка)										
1	15,2	13,8	1,4	13	0,8	12,7	0,3	12,6	0,1	2,6
2	14,8	13,7	1,1	13	0,7	12,6	0,4	12,4	0,2	2,4
3	14,7	13,4	1,3	12,7	0,7	12,3	0,4	12,2	0,1	2,5
4	15,1	13,5	1,6	12,6	0,9	12,1	0,5	12	0,1	3,1
5	15,4	14,2	1,2	13,4	0,8	13	0,4	12,8	0,2	2,6

смеси для рассолов (например, «Бионекст 50», «Румикс Б60») содержали в качестве базы специально разработанный для этих целей изолированный соевый белок компании Solae — «Супро 595», который обладает повышенной растворимостью, не забивает иглы иньектора и обеспечивает высокое качество готовой продукции.

Отлично понимая, что производитель должен получить возможность выбора ингредиентов, Группа Компаний «Протеин. Технологии. Ингредиенты» в 2005 году разработала широкую линейку новых многофункциональных смесей для цельномышечных и реструктурированных мясоспродуктов под общей торговой маркой «Инжектал» (9 наименований). Они состоят из молочного белка (М), белка плазмы крови (Р), пшеничного белка (W), соевого белка (S — самостоятельно и в различных сочетаниях), а также фосфатов (Е450i, Е451), каррагинана (Е407), сахаров, мальтодекстрина, глутамата натрия (Е621), эриторбата натрия (Е316), натуральных ароматизаторов. Это означает, что производитель без ущерба качества продукта может отказаться от вариантов с соевым белком и выбрать смеси торговой марки «Инжектал», содержащие комбинацию белка плазмы и молочного белка, например (2535 РМ) или пшеничного белка и белка плазмы крови (2535 WP).

Предусмотрены различные уровни иньецирования многофункциональных смесей «Инжектал»:

■ «Инжектал 1020» и «Инжекталы 1520 М, Р, W» предназначены для использования в технологии деликатесных продуктов и ветчин с выходом

110–140 % (уровень иньецирования 30–40 % к массе сырья);

■ «Инжекталы 2535 SM, WP, РМ» предназначены для использования в технологии деликатесных продуктов и ветчин с выходом 125–170 % (уровень иньецирования 50–60 % к массе сырья);

■ «Инжекталы 3550 Sp, SM» предназначены для использования в технологии деликатесных продуктов и ветчин с выходом 145–180 % (уровень иньецирования 70–80 % к массе сырья).

Вопрос: Какие новые ароматизаторы были разработаны Eurofragance для российского рынка?

Ответ: Стремясь удовлетворить пожелания своих российских клиентов, мы создали новые ароматические профили для мясоспродуктов. Даже названия их звучат привлекательно: «Индейка с черносливом» (ЕСА — 2557/1), «Свинина с грибами и укропом» (ЕСА — 2756/1). А также ароматизаторы для традиционных колбас — докторской (SP 1421) и молочной (SP 1422). С помощью этих формул продукт приобретает уникальные свойства, становится привлекательным с потребительской точки зрения.

Вопрос: На многих предприятиях отрасли, выпускающих, как деликатесную продукцию, так и натуральные полуфабрикаты, остро стоит вопрос увеличения сроков хранения упакованных под вакуумом охлажденных и замороженных продуктов. Какие разработки в данной области имеет две ваши компании?

Ответ: Эта проблема имеет два аспекта. Первый — срок хранения продукции, упакованной в полимерные материалы (с использованием вакуума, инертных газов или

без использования) может увеличиться за счет снижения микробной обсемененности готового продукта или торможения роста и развития патогенной микрофлоры. Второй аспект — несмотря на постоянное улучшение санитарно-гигиенической ситуации в магазинах розничной и оптовой торговли, говорить об идеальных условиях хранения и реализации пока, к сожалению, не приходится. Ряд компаний, в том числе «П.Т.И.», используют в составе своих комплексных рассолов консерванты, в частности, лактаты и ацетаты калия или натрия, которые при разумном их использовании увеличивают продолжительность «жизни» продуктов в 1,5–2 раза. Следует отметить, что положительное действие данной группы консервантов подтверждена исследованиями, проводившимися на базе ВНИИМП, НИИ Питания и Госсанэпиднадзора.



