

ИП «МОГУНЦИЯ –  
СПЕЦИИ И ТЕХНОЛОГИЯ»  
ООО

224013, г. БРЕСТ, БУЛЬВАР  
ШЕВЧЕНКО, 6-400  
ТЕЛ.: (0162) 22 1392  
Св. о гос. регистрации  
№ 002247 вид, МИД РБ  
10.01.2001 г.  
УНП 200662436



## Ингредиенты компании «Могунция» для современного мясоперерабатывающего производства

ВЕРА САВЧУК.

ведущий технолог ИП «Могунция — специи и технология» ООО



*Компания «Могунция» — одна из самых известных немецких фирм, специализирующихся на производстве пищевых добавок. Уже более века здесь успешно сочетают традиции и самые современные технологии изготовления добавок, тем самым постоянно улучшая качество мясных продуктов, производимых клиентами компании. С 2007 г. продукты «Могунция» выпускаются с фирменным знаком качества. «Могунция» владеет пятью заводами в пяти странах. Четыре из них расположены в Европе — Австрии, Швейцарии, Германии и Франции. В 2007 г. компания открыла завод в Китае по производству пряностей, сушеных трав и овощей. Все заводы сертифицированы по системе ХАССП, IFS, ISO. Добавки продаются в 92 странах мира. Клиентами фирмы «Могунция» являются предприятия мясной и пищевой промышленности, общественного питания, гастрономия.*

Для производителей сырокопченых колбас фирма предлагает стартовую культуру **«Бессастарт» арт.8920** в комплексе с препаратами серии **«Бессавит»** и **«Фиксрайф»** без ГДЛ, применение которых позволяет решить ряд задач, ежедневно возникающих в процессе производства.

Использование стартовой культуры «Бессастарт» арт.8920 обеспечивает:

- проведение контролируемого процесса созревания;
- безопасность готового продукта за счет подавления нежелательной микрофлоры;
- стабилизацию цвета и направленное формирование вкуса;
- сокращение процесса созревания.

Стартовые культуры фирмы «Могунция» не требуют изменения обычной технологической схемы производства сырокопченых колбас. Они смешиваются с сахаристыми веществами и комплексными добавками и вносятся в куттер при составлении фарша в начале куттерования. Однако использование стартовых культур ориентировано на современную систему созревания сырокопченых колбас с применением климокамер.

Фирма «Могунция» предлагает для производства сырокопченых и сыровяленых колбас в комплексе со стартовыми культурами **«Бессастарт»** следующие добавки:

- **«Бессавит Клинт Тек» арт.0610** — перечное направление;
- **«Бессавит Чоризо» арт.0627** — ярко-выраженный вкус красного перца;
- **«Бессавит Парманелло» арт.0635** — вкус итальянской колбасы.

Для колбас серии «Фиксрайф» с ГДЛ фирма предлагает новые добавки:

- **«Фиксрайф Ромовый» арт.51404** — с легкой ноткой рома;
- **«Фиксрайф Коньячный» арт.51406** — с легкой ноткой коньяка;
- **«Домашняя салями с лавром» арт.51602** — вкус лавровой ягоды;
- **«Фиксрайф Классик» арт.51604** — классическое направление;
- **«Фиксрайф Пряный» арт.51606** — пряное направление.

Применение добавок **«Суджук по-турецки» арт.52515** и **«Суджук пряный» арт.52516** позволяет производить колбасы с ярко-выраженным восточным вкусом.

На протяжении многих лет наши клиенты выпускают сырокопченые и сыровяленые продукты из свинины и говядины с добавками серии «Ро Пекельфит»: **«Ро Пекельфит Ароматик» арт.7900**, **«Ро Пекельфит Н Ароматик» арт.7910**; **«Ро Пекельфит» арт.7940**, **«Ро Пекельфит Н Комби» арт.7950**, **«Ро Пекельфит с пряностями» арт.7980** в своем составе имеют измельченные специи:



можжевельник, перец, кориандр, лавр. В ассортименте фирмы появилась новая добавка **«Ро Пекельфит Парманелло» арт.7941**, которая придает продукту вкус и аромат итальянского окорока. Кроме этого, специалисты фирмы «Могунция» дополнительно разработали документы на производство сырокопченых и сыровяленых продуктов из свинины и говядины из кусочков мяса в натуральной оболочке и продукты, которые инъецируются рассолом, что позволяет получить продукт с более высоким выходом.

В конце 2008 г. «Могунция» предложила своим клиентам смеси специй для самых популярных вареных колбасных изделий: докторской, молочной, сосисок молочных с мускатным и кардамонным вкусом:

- **«Сосиски молочные с мускатом» арт. 5478;**
- **«Докторская с мускатом новая» арт. 54523;**
- **«Любительская с мускатом» арт. 54525;**
- **«Мускатная» арт. 54528;**
- **«Молочная с кардамоном» арт. 54568;**
- **«Вкусоароматический препарат с кардамоном» арт. 53011.**

В этом году появились новые комплексные пищевые добавки для производства колбасных изделий эконом-класса: серия 60 с выходом готового продукта до 160%:

- **«Комби Свиная 60» арт.54558** — вкусовое направление: мацис, перец;
- **«Комби Прима 60» арт.54559** — вкусовое направление: перец, чеснок;
- **«Комби Экстра 60» арт.54609** — вкусовое направление: перец, мацис, имбирь;
- **«Комби ароматная 60» арт.54616** — вкусовое направление: дым, гвоздика, чеснок, перец.

Данные добавки, произведенные с использованием новейших технологий, имеют в своем составе все необходимые технологические и вкусовые компоненты: высокоэффективные фосфаты, усилители вкуса и стабилизаторы окраски, загустители, сахара, ароматизаторы.

Технологи нашей фирмы решают все задачи, связанные с повышением качества выпускаемой продукции, выбором рациональных путей использования имеющегося сырья, снижением себестоимости готовых изделий, расширением ассортимента.

Сегодня, в условиях кризиса, мясоперерабатывающая отрасль может и должна стать тем локомотивом, который поможет отечественной экономике вырваться из тисков депрессии. Значительный и разнообразный арсенал ингредиентов фирмы «Могунция» поможет белорусским предприятиям задействовать скрытые ресурсы своего производственного потенциала. У нас есть для этого все необходимые средства и возможности. Воспользуйтесь ими!

**Наш девиз: «Могунция приправляет продукты успехом!»**