

**ИП «МОГУНЦИЯ —
СПЕЦИИ И
ТЕХНОЛОГИЯ» ООО**

224013, г. БРЕСТ,
бульвар ШЕВЧЕНКО,
6-400

ТЕЛ.: (0162) 22 13 92

Св. о гос. регистрации
№ 002247 вид. МИД РБ
10.01.2001 г.
УНП 200662436



«Могунция»:



Более 10 лет компания «Могунция» и ее представитель в Беларуси ИП «Могунция — специи и технология» принимают участие в специализированной выставке «Пищевая индустрия» (с 2010 года — «Продмаш. Холод. Упак»). И всегда экспозиция «Могунции» служила местом, где можно получить не только свежую информацию о современных технологиях в мясопереработке, но и обменяться опытом, мнениями, подискутировать. Так было и в этом году. Особый интерес посетителей выставки вызвали новые предложения «Могунции» и их возможности, связанные с рациональным использованием сырья, снижением себестоимости готовой продукции. По просьбе «ПП» ведущей технологической ИП «Могунция — специи и технология» Сергей Андриевич рассказал нашим читателям о перспективных разработках, предлагаемых белорусским мясопереработчиком. Что касается одной из них — пшеничной клетчатки «Витацель», то здесь редакция попросила дать свой комментарий заведующего лабораторией спектроскопических исследований ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены», кандидата медицинских наук Виктора Зайцева. За это Виктору Александровичу отдельное спасибо.

Деятельность компании «Могунция» направлена на создание ингредиентов, повышающих не только качественные и экономические показатели продуктов, но и благотворно влияющих на здоровье человека. В этом аспекте мы предлагаем пшеничную клетчатку «Витацель» производства фирмы J. Rettenmaier & Sohne GmbH (Германия), применяемую в Европе во многих отраслях пищевой промышленности. «Витацель» получают из колосистой части пшеницы термомеханическим способом без

использования химических реагентов. «Витацель» представляет собой порошок белого цвета, не имеющий вкуса и запаха, инертный по отношению к другим ингредиентам, нерастворимый в воде и жире, термостабильный. Пшеничная клетчатка «Витацель» положительно зарекомендовала себя при производстве фаршей и изделий из них: котлет, паштетов, колбас, крабовых палочек. Вследствие хорошей влагосвязывающей (1:5-7) и жиросвязывающей (1:4) способностей «Витацель» стабилизирует реологические характеристики фарша. Кроме того, пшеничная клетчатка оказывает прекрасный отбеливающий эффект в рыбных фаршах, что значительно улучшает органолептические показатели готовой продукции. Благодаря своим функциональным свойствам «Витацель» нашла применение и в производстве хлебобулочной продукции. Волокна «Витацели» имеют капиллярную структуру, за счет чего присоединение воды происходит не только на поверхности волокон, но и внутри каналов, влага равномерно распределяется и прочно удерживается в образовавшемся каркасе, вследствие чего замедляется процесс черствения.

Современный потребительский рынок не только предъявляет высокие требования к качеству продукции, но и диктует экономические действия. В связи с этим все более актуальным становится применение соевых белков как заменителей основного сырья при изготовлении продуктов в мясоперерабатывающем, рыбном, кондитерском и других производствах.

«Могунция» предлагает изолят соевого белка «Майсол» производства фирмы Soypro Asia Limited (Китай), произведенный из специально селекционированной, очищенной и обезжиренной генетически немодифицированной сои. «Майсол» — универсальный функциональный продукт, обладающий высокой гелеобразующей, влагосвязывающей и эмульгирующей способностями, что позволяет его использовать в производстве

эффективные решения в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции



мясопродуктов высокого качества. До некоторого времени соевые белки в основном использовались в качестве наполнителя, обеспечивающего экономическую эффективность производства мясных продуктов. Но начиная с 70-х годов 20-го столетия, соевые белки применяются в пищевой промышленности также с целью повышения питательной ценности выпускаемой продукции. Соевые белки не содержат холестерин, обладают диетическими свойствами и характеризуются наличием небольшого количества жиров.

Исследования ученых показали, что соевые белки легко усваиваются организмом и включают все жизненно важные аминокислоты (незаменимые аминокислоты — аминокислоты, которые человеческий организм не может синтезировать сам и должен получать извне с пищей), а также значительное количество необходимых для человеческого организма кальция, магния, фосфора, калия и пищевых волокон.

Среди преимуществ использования изолятов следует отметить повышение качества готовой продукции, стабильность технологического процесса, улучшение экономических показателей.

«Могунция» предлагает также новую **технологическую добавку «Сафтекс»** для производства колбасных изделий, паштетов, ливерных колбас и полуфабрикатов. Это продукт переработки пшеницы производства фирмы Naia Lebensmittelzeugungs GmbH (Австрия). Благодаря хорошей влагосвязывающей (1:7) и жиросвязывающей (1:4) способностям и относительно невысокой цене, продукт великолепно стабилизирует характеристики фарша и готового продукта.

Производителям сырокопченых колбас фирма представляет новую **стартовую культуру «Бессастарт 20/100»** арт. 52349 с дозировкой 20 г на 100 кг массы (это в три раза меньше, чем раньше) в комплексе с препаратами серии «Бессавит» и «Фиксрайф» без ГДЛ, применение которых дает возможность решить ряд задач, ежедневно возникающих в процессе производства.

Применение стартовых культур позволяет обеспечить:

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

Применение стартовых культур не требует 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.

Для приготовления жировой эмульсии (имитационного шпика) «Могунция» предлагает **пищевые технологические добавки «Фэтбиндер»** арт. 50865 (добавка: вода: жирное сырье — 1:17:15) и «Субфет» (добавка: вода: жирное сырье — 1:14:2).

Преимущества применения:

- снижает себестоимость на 1-м кг эмульсии 1500–4000 рублей;
- исключает жировые и бульонные отеки в готовом продукте;
- легко измельчается и дает отчетливый зернистый рисунок на разрезе продукта;
- термостабилен, устойчив к замораживанию и размораживанию;
- снижает калорийность готового продукта (высвобождение жиров).

Также вашему вниманию рады предложить новые пищевые технологические добавки:

«**Комби чесночная**» арт. 5467 — бесфосфатная пряная смесь для вареных, полукопченых, варено-копченых колбас; вкусовое направление: чеснок, перец, горчица;

«**Комби нежная**» арт. 55543 — бесфосфатная пряная смесь для вареных, полукопченых, варено-копченых колбас; вкусовое направление: кардамон, кориандр, лук;

«**Паштет кремовый**» арт. 59013 — бесфосфатная пряная смесь для паштетов, колбас; вкусовое направление: сливочный, с ноткой корицы;

«**Цвиблинг с зеленью**» арт. 5791 — бесфосфатная пряная смесь для паштетов, колбас; вкусовое направление: типичный, луковый;

«**АпроРед инстант**» — животный белок из свиной крови для мясных и колбасных изделий, придает готовому продукту натуральный вид на разрезе;

«**Хакфляйш**» арт. 50723 — пряная бесфосфатная смесь для рубленых полуфабрикатов, влагосвязывающая способность (1:6-8).

На сегодняшний день согласовываются Технические условия на сырокопченые и сыровяленые продукты из мяса птицы 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, «**Ро Пекельфит Парманелло**» арт. 7941, которая придает продукту вкус и аромат итальянского окорока.

Кроме этого, специалисты компания «Могунция» дополнительно разработали документы: на производство сырокопченых и сыровяленых изделий из свинины и говядины, которые инъецируются рассолом, что позволяет получить продукт с более высоким выходом (до 100 %); на производство копчено-вареных изделий из свинины с более высоким выходом (до 135 %).

Более полную информацию по продуктам, реализуемым ИП «Могунция — специи и технология», можно получить у специалистов фирмы, которые всегда оказывают бесплатную квалифицированную технологическую помощь, при необходимости с выездом на производство, при освоении новых разработок, предлагаемых фирмой, предоставляют образцы для испытаний, гарантируют индивидуальный подход в решении проблем своих клиентов.

Работая с широким кругом мясных производств Беларуси как государственного, так и частного сектора экономики, наши специалисты постоянно изучают актуальные проблемы мясопереработки, для решения которых на предприятии-изготовителе пищевых добавок имеется современная исследовательская лаборатория, позволяющая профессионально, быстро и точно реагировать на потребности клиента. В каждом конкретном случае технологи фирмы «Могунция» решают задачи рационального использования имеющегося сырья, снижения себестоимости готовой продукции, расширения ассортимента, а самое главное — связанные с повышением качества и безопасности выпускаемой продукции.

**ИП «МОГУНЦИЯ —
СПЕЦИИ И
ТЕХНОЛОГИЯ» ООО**

224013, г. БРЕСТ,
бульвар ШЕВЧЕНКО,
6-400

ТЕЛ.: (0162) 22 13 92

Св. о гос. регистрации
№ 002247 вид. МИД БР
10.01.2001 г.
УНП 200662436



«Могунция»: эффективные решения в повышении качества и безопасности выпускаемой продукции

Комментарий специалиста



Виктор Зайцев, заведующий лабораторией спектрометрических исследований ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены», кандидат медицинских наук:

— Пищевая клетчатка или пищевые волокна — неперевариваемые в толстом кишечнике пищевые вещества, которые частично подвергаются метаболизму или деградации в толстом кишечнике. Для чего они нужны? Когда-то считалось, что вещества, которые не подвергаются разрушению в нашем организме, не усваиваются им, т.е. они пустые, и от них всячески избавлялись. Но в 60–70-е годы выяснилось, что так называемые балластные вещества, к которым, в частности, относится и клетчатка, имеют большое значение для организма человека, причем и физиологическое, и биохимическое, и медицинское, и гигиеническое. Клетчатка во многом позволяет сохранить здоровье человека. Каким образом? Начнем с физиологии. Клетчатка хорошо связывает воду, обеспечивая достаточное наполнение кишечника человека водой, удерживаемой пищевыми волокнами. За счет этого ускоряется моторика кишечника, то есть создается естественное препятствие возникновению запоров, дискинезий и атоний кишечника. Большое значение имеет клетчатка с точки зрения своих адсорбирующих свойств. Все

те вредные компоненты окружающей среды, которые могут поступать с продуктами питания в период нахождения в желудочно-кишечном тракте, адсорбируются клетчаткой, а это тяжелые металлы, радионуклиды, токсины всякого рода. Они связываются клетчаткой и благополучно покидают организм человека. Клетчатка служит профилактике сердечно-сосудистых заболеваний. Прежде всего, через обмен холестерина. Ведь биохимически сердечно-сосудистые заболевания проявляются в том, что нарушается содержание полезного холестерина или холестерина высокой плотности и возрастает содержание вредного холестерина низкой плотности. Это приводит впоследствии к образованию атеросклеротических бляшек, поражению сосудов, венечных артерий, и в целом сердечной мышцы. Пищевые волокна активно влияют на холестериновый обмен, связывая желчные кислоты, которые выделяются в желудочно-кишечном тракте. А желчные кислоты являются продуктами метаболизма холестерина. Таким образом, воздействуя на это звено, пищевые волокна нормализуют холестериновый обмен. Опухолевые заболевания тол-

стого кишечника, как известно, являются тяжелейшим недугом со значительным процентом смертельных исходов. Пищевые волокна способны сослужить хорошую службу и в их профилактике. Прежде всего это связано с уже упомянутым физиологическим воздействием клетчатки, проявляющимся в усилении моторики кишечника. Помимо этого, в середине XX века было открыто так называемое пристеночное пищеварение в толстом кишечнике: бактерии желудочно-кишечного тракта способны в какой-то степени метаболизировать пищевые волокна слизистой кишечника. Поэтому продукты жизнедеятельности этих бактерий, в основном короткоцепочные жирные кислоты, в частности масляная кислота, оказывают защитное действие на слизистую поверхность кишечника, предохраняя ее от повреждений.

Хорошо изучен биохимический механизм воздействия пищевых волокон на женский организм. Бактерии, живущие в толстом кишечнике, могут метаболизировать пищевые волокна до определенных видов легинов, которые, всасываясь в кровь, способны связывать рецепторы в молочной железе к эстрогенам, т.е. женским половым гормонам в самой ткани молочной железы. Связанные рецепторы не способны быстро схватывать эстрогены, защищая таким образом ткань молочной железы от избытка последних. А поскольку эстрогены выделяются не только в кровяное русло, но и проходят через оболочку кишечника, подвергаясь там конъюгации, их избыток также может быть связан пищевыми волокнами и выведен из организма механическим путем.

Пищевые волокна в рационе человека, страдающего ожирением, способствуют нормализации липидного обмена и, как следствие, — снижению веса.

Какой вывод можно сделать из вышесказанного? Пищевая клетчатка должна присутствовать в рационе каждого человека. Один из возможных путей — добавление ее в рецептуры при производстве колбасных, хлебобулочных и других изделий, выпускаемых отечественными предприятиями пищевой промышленности.