

ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ DEL'AR® ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАС И ВЕТЧИН ЭКОНОМКЛАССА

А.В. Давишиц, технолог мясного направления ГК «СОЮЗСНАБ»

Дефицит качественного мясного сырья, усугубившийся введением продовольственного эмбарго, а также снижение покупательной способности населения, вызванное девальвацией рубля, вынуждают производителей мясных изделий ориентироваться на выпуск продукции среднего и низкого ценового сегментов. Для производства данной категории продуктов специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» разработали ассортимент вкусоароматических добавок Del'Ar®, особенно эффективно работающих в рецептурах с заменами мясного сырья от 30 до 70 %. Наиболее интересные готовые решения для выпуска вареных колбасных изделий и ветчин отработаны технологами компании на предприятиях отрасли.

Вареные колбасные изделия, благодаря относительной ценовой доступности, относятся к категории продуктов повседневного спроса, в отношении которых у россиян сформировались четкие вкусовые традиции. Поэтому при заменах мясного сырья в производстве вареных колбас, сосисок и сарделек важно сохранить вкус и аромат, к которым привыкли потребители.

В частности, такая задача была поставлена технологом ГК «СОЮЗСНАБ» при выработке на предприятии клиента вареной колбасы стандарта «Халяль». Требовалось не только эффективно восполнить недостаток мясного вкуса, но и обеспечить изделию выраженный профиль традиционной «Докторской» колбасы. Для этого в рецептуре была использована **Комплексная добавка Вареная (универсальная) Del'Ar 10.07.104**. Ее применение позволило получить продукт из мяса птицы с классическим вкусом «Докторской» колбасы.

Надо отметить, что чаще всего в качестве сырья, используемого для мясных замен, выступают ММО, свиная шкурка, жировые эмульсии, дающие резкий специфический вкус и запах в готовом продукте. У технологов ГК «СОЮЗСНАБ» есть



опыт выработки вареной колбасы, замены в которой на вышеуказанное сырье составили 80 %. Используемая в рецептуре **Комплексная пищевая добавка Ультра Del'Ar 10.07.150** эффективно нивелировала привкусы бюджетного сырья. Кроме того, входящие в состав добавки функциональные компоненты по-

зволили внести на каждые 100 кг фарша дополнительно 10–15 кг влаги, за счет чего удалось увеличить выход и еще больше снизить себестоимость готовой продукции.

Для производства вареных колбасных изделий в ассортименте вкусоароматических добавок Del'Ar® представлены ингредиенты

Ключевые слова: ветчина, вареные колбасные изделия, вкусоароматическая добавка.

Abstract

For manufacture of medium/low priced products specialists of GK SOYUZSNAB have developed the Del'Ar® line of flavor additives especially effective in formulas where meat is replaced with substitutes by 30% to 70 %. The most interesting off the shelf solutions for manufacture of sausage and hams have been proven by technologists at various meat industry production facilities.

Key words: ham, cooked sausage, flavor additive

как для создания в продукте узнаваемого профиля многих популярных колбас, так и для придания изделиям оригинального вкусового звучания, в том числе разработанного под заказ клиента.

После вареных колбасных изделий второе место в структуре потребительского спроса занимают ветчины. Еще в недавнем советском прошлом этот продукт считался деликатесом, но появление различных функциональных добавок, позволяющих снизить себестоимость продукции, сделало ветчины доступными для массового потребителя.

Один из способов создания ветчин с низкой себестоимостью – увеличение выхода готового продукта за счет введения дополнительной влаги. При этом неизбежна потеря мясного вкуса, для восполнения которого в ГК «СОЮЗСНАБ» разработан ряд комплексных вкусоароматических добавок с профилем «мясо». Добавки успешно отработаны на предприятиях отрасли.

В частности, в рецептуре ветчины экономкласса с выходом 200 % использование вкусоароматической добавки **Мясо Del'Ar 10.06.104** позволило придать продукту выраженный аромат отварной говядины без постороннего тушеночного привкуса. Компоненты добавки в результате взаимодействия с рецептурными составляющими фарша эффективно восполняют недостаток мясного вкуса, многократно усиливая его. При этом добавка не содержит глутамат натрия, не жалюемый потребителем, – в качестве усилителя вкуса используется дрожжевой экстракт.

Отдельно остановимся на универсальных ингредиентах, эффективно работающих в рецептурах различных мясных изделий экономкласса. В ассортименте ГК «СОЮЗСНАБ» это прежде всего **Комплексная пищевая добавка Del'Ar Корректор вкуса.**

Она прекрасно закрывает вкус коллагенсодержащего сырья, БЖЭ, где может присутствовать шпик с первичными признаками осаливания или низкого качества. В состав добавки входят такие специи, как горчица, сельдерей, лимон, розмарин, которые позволяют эффективно закрыть все нежелательные привкусы в рецептурах с заменой основного сырья до 60–70 %. Рекомендуемая дозировка составляет 0,3–0,5 % на 100 кг фарша. Эмульсии с данной комплексной добавкой сохраняют свои свойства даже после заморозки.

Еще одна уникальная разработка флейвористов ГК «СОЮЗСНАБ» – **Комплексная пищевая добавка Del'Ar Умами 10.07.700.** Она создана не только для восполнения недостаточного мясного вкуса, но и для усиления чувства удовольствия, получаемого от еды. При этом рабочая дозировка минимальна – 0,2–0,4 %. Отличительная особенность **Умами 10.07.700** – натуральный состав. На 9-м Международном форуме «Мясная индустрия» добавка получила золотую медаль за высокое качество и оригинальность.

Для эффективного и комплексного решения актуальных задач производителей мясной продукции в ассортименте ГК «СОЮЗСНАБ» насчитывается около 200 вкусоароматических ингредиентов. На их основе технологи компании отработали более 150 готовых рецептур, которые могут стать отличными идеями по расширению ассортимента выпускаемых изделий разного ценового сегмента. ♦

ГК «СОЮЗСНАБ»,
Центральный офис:
143405, Россия, МО, г. Красногорск,
Ильинский тупик, д. 6,
тел.: (495) 937-87-37
(многоканальный),
e-mail: mail@ssnab.ru, www.ssnab.ru

