



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СМЕСИ ГЕЛЕОН® ДЛЯ ВАРЕНО-КОПЧЁНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Снижаем цену, сохраняем качество

Группа компаний «СОЮЗСНАБ» представляет линейку функциональных смесей Гелеон®, которая поможет снизить себестоимость варено-копченых мясных изделий и будет способствовать выпуску продуктов высокого качества.

Кризис по своим законам изменяет кривые продаж и производства. Как правило, прежде всего, снижение покупательского спроса в этот период наблюдается в сегменте деликатесной продукции.

По мнению участников Всероссийского совещания руководителей мясоперерабатывающих предприятий, в условиях дефицита качественного мясного сырья и снижения покупательской способности россиян производителям выгоднее переориентировать производство на выпуск деликатесной продукции среднего ценового сегмента. Для решения этой задачи ГК «СОЮЗСНАБ» предлагает линейку функциональных смесей Гелеон®, позволяющих при сохранении высоких качественных характеристик мясных продуктов снизить их себестоимость.

Производители мясопродуктов при подборе ингредиентов для инъектирования деликатесов делают выбор в пользу тех, которые обеспечивают наименьшие технологические потери при массировании и термообработке, не содержат растительных белков (сои), не изменяют структуру и вкус мясного продукта и гарантируют сочетание высоких функциональных свойств рассола с конкурентной ценой.

Функциональные смеси Гелеон® в полной мере отвечают данным требованиям.

Ассортимент и основные характеристики смесей представлены в таблице

Наименование продукта	Область применения и основные характеристики	Уровень инъектирования	Дозировка на 100 л рассола, кг
Функциональная смесь Гелеон 189 М-Т	Варено-копченые изделия из говядины и свинины. Низкая стоимость 1 литра рассола и низкая дозировка внесения для достижения технологического эффекта. Обеспечивает выход готового продукта до 160–170 %.	200 %	4,0
Функциональная смесь Гелеон 189 М-М	Варено-копченые изделия из говядины и свинины. Наилучшим образом подходит для говяжьего сырья. Обеспечивает выход готового продукта 160–170 %.	200 %	6,0
Функциональная смесь Гелеон 189 М-Е	Варено-копченые изделия из говядины и свинины. Универсальная функциональная смесь подходит для производства деликатесных и ветчинных продуктов. Обеспечивает выход готового продукта до 150 %.	170 %	5,0
Функциональная смесь Гелеон 199 М-М	Варено-копченые изделия из свинины: грудинка. Обеспечивает яркий мясной вкус с нотами бекона. Обеспечивает выход готового продукта до 125 %.	140 %	5,5
Функциональная смесь Гелеон 185 М-С	Варено-копченые изделия из птицы. Увеличивает выход и сочность готового продукта. Позволяет снизить потери массы при термообработке. Обеспечивает выход готового продукта до 125 %.	140 %	3,5
Функциональная смесь Гелеон 185 М-Т	Варено-копченые изделия из птицы. Содержит в составе молочный белок, придаёт изделиям тонкий аромат чеснока. Обеспечивает выход готового продукта до 125 %.	135–140 %	3,5
Функциональная смесь Гелеон 209 М-М	Варено-копченые изделия из свинины и птицы. Содержит в составе ароматизатор с тонким ароматом чеснока. Обеспечивает выход готового продукта до 125 %.	150 %	5,5

Функциональные смеси серии Гелеон 189 предназначены для инъектирования свинины и говядины. Особенностью смесей данной серии является наличие в их составе молочного сывороточного белка, который повышает вкусовые и питательные свойства мясных деликатесов. Кроме того, гармоничный вкус продуктам обеспечивают включенные в состав смесей ароматические вещества и натуральные экстракты специй.

Высокий выход и сочность деликатесов достигается благодаря содержанию в составе функциональных смесей гидрокаллоидов и пищевых волокон. Фосфаты, также входящие в состав функциональных смесей Гелеон серии 189, повышают значение pH в рассоле, способствуют раскрытию белков мяса, что приводит к увеличению влагоудерживающих свойств мяса.

Гелеоны серии 189 хорошо растворяются в мышечных волокнах и даже при большом уровне инъектирования не происходит разрыва мышечной ткани и не образуются так называемые «карманы» с рассолом.

Производственные выработки показали, что мясные деликатесы, выработанные с использованием таких смесей, имеют гармоничный вкус и аромат, ровный и монолитный срез, не теряют влагу в процессе хранения в вакуумной упаковке.

Функциональные смеси Гелеон 209 М-М и Гелеон 199 М были специально разработаны для производства варено-копченой грудки. Они хорошо связывают и удерживают влагу, позволяют получать хорошие выходы мясoproдуктов; улучшают органолептические свойства мясных изделий, способствуя образованию нежной, эластичной консистенции.

Кроме того, такие смеси значительно улучшают нарезаемость деликатесов, стабилизирует цвет на разрезе; придают изделиям мягкий оригинальный вкус и аромат.

Смеси обеспечивают сухой срез продукта на протяжении всего срока годности, в том числе в вакуумной упаковке. Предотвращают образование желеобразных карманов.

Функциональные смеси Гелеон 185 М-С и Гелеон 185 М-Т имеют основное различие в белковой составляющей: растительный и молочный белок соответственно. Применение функциональных смесей серии Гелеон 185 позволяет за один прогон через инъектор получить нужный процент выхода, (с минимальными потерями при термообработке). Деликатесы из мяса птицы получаются более сочными, при их хранении в вакуумной упаковке не происходит отделение влаги.

Помимо линейки для производства деликатесной продукции, ассортимент функциональных смесей Гелеон® включает более 20 смесей, эффективно работающих в рецептурах мясных продуктов медиум и экономкласса.

Многофункциональные смеси Гелеон® выпускаются в России производственным подразделением ГК «СОЮЗНАБ» — ООО «Зеленые Линии». Это позволяет смесям выгодно конкурировать по цене с импортными аналогами. Наличие в ГК «СОЮЗНАБ» одного из крупнейших в Восточной Европе исследовательско-лабораторного центра даёт возможность специалистам компании разрабатывать такие функциональные смеси, с помощью которых производители мясной продукции могут эффективно решать любые технологические задачи, включая создание смесей по индивидуальным запросам.

Технологи компании готовы провести выработки мясных изделий с использованием смесей Гелеон® непосредственно на предприятиях отрасли, а также предоставить около 100 готовых рецептур по выпуску продукции различного ценового сегмента.

**Центральный офис
ГК «СОЮЗНАБ»
143405, Россия, МО, г. Красногорск
Ильинский тупик, д. 6;
тел.: (495) 937-87-37
(многоканальный);
факс: (495) 937-87-20;
e-mail: mail@ssnab.ru;
www.ssnab.ru**



Smart Business Processes Smart Automation Smart Vision

Производство будущего - это «разумный» и «коммуникабельный» элемент сети множества предприятий. Мы представим Вам уже сегодня возможность подготовки предприятия к производству будущего.

С нашими программными решениями, а также технологиями для анализа фотографических изображений объектов и решениями для автоматизации, мы поддержим Вас на пути к Smart Meat Factory. Поэтапно, шаг за шагом.

7-12 мая 2016
Павильон 11.1
стенды В-81 и D-70
[Назначьте встречу с нами!](#)

Smart MEAT Factory Tour
6-13 мая 2016
www.csb.com/ru/iffatour

000 „ЦСБ-Систем“
115054 Россия, Москва ■ ул. Валуевская д. 30
Тел.: +7 (495) 641-51-56 ■ Факс: +7 (495) 641-51-56

197342 г. Санкт-Петербург,
ул. Белоостровская 2, офис 423
Тел.: +7 (812) 449-42-63
Факс: +7 (812) 449-42-64
e-mail: info@csb-system.ru
www.csb.com

CSB-System