ВЕТЧИНА: ОТ ДЕЛИКАТЕСА ДО ПОВСЕДНЕВНОГО ПРОДУКТА!

Л.С. Корнакова, *отраслевой технолог мясного направления ГК «СОЮЗСНАБ»*

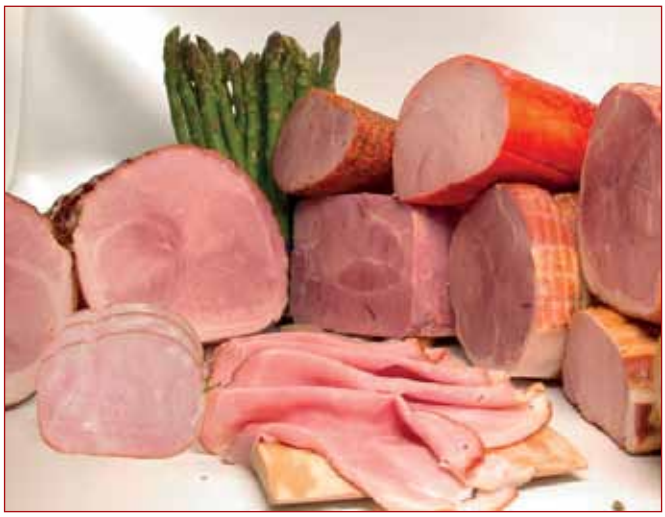
Ветчина – продукт из кусков бескостного мяса, подвергнутый посолу с использованием массирования, созреванию и варке с целью создания монолитной структуры и упругой консистенции в готовом продукте. Такова основная технология производства одного из самых любимых россиянами мясных продуктов. И если в советские времена покупателям были доступны всего два сорта ветчины: окорок тамбовский (варено-копченый) и окорок воронежский (сырокопченый), которые считались деликатесом, то сегодня этот продукт доступен в широком ассортименте и стал одним из повседневных. В настоящее время ветчины делают не только из свинины, но и из говядины, а также из мяса птицы, причем используются не только цельномышечные куски, но и более экономичное сырье – измельченное мясо. Такие изменения в ассортименте ветчин стали возможны благодаря появлению функциональных добавок, которые позволяют решить самые важные технологические задачи:

- увеличить выход и снизить себестоимость мясного продукта;
- сохранить высокие качественные характеристики продукта при использовании экономичного мясного сырья.

Под высокими качественными характеристиками понимается хороший внешний вид готового продукта, сухой ровный срез при нарезке, стабильный вкус и цвет, отсутствие «отеков».

Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» в течение многих лет совместно с производителями мясной отрасли создают и тестируют функциональные смеси для ветчин. Итогом такой работы стала линейка многофункциональных комбинированных смесей для производства ветчин Гелеон®. Их главным преимуществом является оптимальное сочетание стоимости функциональных смесей, отличного качества готовой ветчины и высокого выхода готового продукта. Это позволяет ГК «СОЮЗСНАБ» успешно конкурировать с отечественными и зарубежными производителями функциональных смесей, представленными на российском рынке.

Благодаря тщательно подобранному составу ингредиентов, комбинации которых составлялись путем многочисленных лабораторных и производственных испытаний, функциональные смеси Гелеон® имеют высокие технологические характеристики. В состав комплексных многофункциональных смесей Гелеон® входят фосфаты, которые регулируют биохимические свойства мясного сырья: эффективность активации белка, гидратацию,



уровень pH. Применение комплекса различных фосфатов выравнивает естественные колебания качества мяса и позволяет получить ветчину с высокими органолептическими характеристиками, несмотря на нестабильность исходного сырья.

Специально разработанная смесь гидроколлоидов способствует повышению водосвязывающей способности мясной системы, увеличению выхода ветчины, улучшению ее реологических свойств. А совместное действие фосфатов и гидроколлоидов предотвращает потери массы продукта при производстве, термической обработке и хранении.

Комбинация антиокислителей и усилителей вкуса обеспечивает оптимальные вкусоароматические характеристики ветчины, положительно влияет на сроки хранения продукции.

Разнообразный ассортимент многофункциональных смесей Гелеон® (см. таблицу) дает возможность производителю выбрать для своей продукции оптимальные ингредиенты. В коллекции Гелеон® представлены функциональные смеси для выработки ветчин, в том числе продукции халяль и без сои, из всех видов мясного сырья с различной дозировкой и выходом готового продукта от 135 до 300 %.

Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» постоянно ведут работу над совершенствованием коллекции Гелеон®, опираясь на запросы производителей. При этом они отмечают, что количество отечественных предприятий, переходящих на функциональные смеси отечественного производства, растет в связи с очевидной выгодой. В частности, функциональные смеси Гелеон® отличаются

Функциональные смеси Гелеон® для производства ветчин

Наименование	Область применения и основные характеристики	Дозировка, кг/100 кг сырья
Гелеон 186 М	Для производства реструктурированных мясопродуктов (ветчины в оболочке и форме) из свинины, говядины, мяса птицы. **Обеспечивает выход готового продукта до 200 %**	8
Гелеон 186 М-М	Для производства реструктурированных мясопродуктов (ветчины в оболочке и форме) из свинины, говядины, мяса птицы. Не требует дополнительного внесения крахмала. **Обеспечивает выход готового продукта до 300 %**	21
Гелеон 186 М-Е	Для производства реструктурированных продуктов на мешалке или в массажере. В состав входит говяжий животный белок, подходит для выработки ветчин без содержания свиного сырья, продукции халяль. **Обеспечивает выход готового продукта 160–200 %**	4,5–6,0
Гелеон 207 М	Для производства ветчинных изделий из измельченного мяса, фарша из свинины, говядины, мяса птицы. При выработке ветчин с выходом 150 % и выше вводят крахмал или белки (животные или растительные). **Обеспечивает выход готового продукта 135–170 %**	2,5–3,0
Гелеон 207 М-Е	Для производства реструктурированных продуктов. БЕЗ СОИ! Молочный белок придает продукту более нежный вкус. **Обеспечивает выход готового продукта 140–160 %**	2,5–3,0
Гелеон 209 М	Для производства мясных продуктов из рубленого мяса, фаршей; ветчинных изделий и цельномышечных изделий из свинины и говядины. БЕЗ СОИ! Придает продукту мягкий, оригинальный вкус и аромат. **Обеспечивает выход готового продукта 135–150 %**	5

по цене от конкурентных аналогов на 20–25 %, не уступая и даже превосходя их по технологическим характеристикам.

Важнейшей составляющей работы специалистов ГК «СОЮЗСНАБ» является технологическая поддержка, оказываемая предприятиям мясной отрасли, которая включает помощь в подборе функциональных ингредиентов, адаптацию рецептур, проведение выработок непосредственно на предприятиях, разработку новых рецептур готовых продуктов и ингредиентов по индивидуальному заказу клиентов. Такая тесная обратная связь позволила специалистам ГК «СОЮЗСНАБ» создать коллекцию функциональных смесей Гелеон®, максимально соответствующую потребностям рынка, и сделать ветчину, считавшуюся когда-то деликатесом, продуктом, доступным широкому потребителю.

Центральный офис ГК «СОЮЗСНАБ»,
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

КАК ПОЯВИЛАСЬ ВЕТЧИНА

Дальние военные походы и торговля с соседями заставляли людей по всему миру упорно искать продукт, который удобно брать в дорогу. Интересен и тот факт, что все самые знаменитые вяленые ветчины производятся не на равнинах, а именно в предгорьях. Действительно, ходить через горы с ветчиной гораздо проще, чем вести за собой животное. Тем более что вяленые ветчины очень неприхотливы – им и холод не страшен, и жара не вредна. Уникальный продукт для путника. Да и плыть через океан с запасами ветчины, видимо, удобнее и приятнее, чем со свиньями в трюме, по крайней мере хлопот меньше.

В общем, нужно было придумать способ сохранения мяса длительное время, чтобы даже неурожайный и неудачный год не оказался голодным. Понадобились века, чтобы люди научились из «свежего» мяса изготавливать долго хранящееся «старое». Обратите внимание, как антитеза слову «свежина» появилось слово «ветшина» – старое, ветхое мясо. Со временем оно преобразовалось в «ветчину», и возникло более четкое определение: «просоленное и обработанное специальным образом (варка, запекание, копчение, вяление) свиное мясо, преимущественно из окорока».

Достаточно долго ветчине пришлось терпеливо идти своим путь от примитивного «консерва» до всемирно признанного деликатеса, который используют в качестве изысканной закуски.

Для изготовления ветчины применяют стандартные базовые приемы – засолку, отваривание, запекание, копчение и вяление, а также их разумное сочетание. По этому признаку ветчины стали классифицировать на вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, сырокопченые и сыровяленые.

Огромная разница в их вкусе определяется не только способом обработки свинины, но и породой свиней, условиями их выпаса и питания, породой деревьев, используемых для копчения, и даже солью, которую применяют при засолке. Из всех перечисленных видов ветчин самыми долго хранимыми являются вяленые. Но самое главное, они единственные из всех ветчин, чей вкус со временем только улучшается. Как хорошее вино. Лучшие из вяленых ветчин достигают пика своего вкуса через один и даже два года. Именно поэтому они считались и считаются продуктом «голубых кровей», аристократами ветчинного сообщества.

Кто же первый произвел ветчину? Как бы ни пытались испанцы с присущим им темпераментом отстаивать «первородство» своего хамона, немцы нахваливать ветсфальские окорока, а французы восхищаться байонскими и бигорскими шедеврами, все они бессильны перед фактом – маркетинговую войну за умы ветчинных фанатов нашей планеты пока выигрывает самая известная и самая раскрученная пармская ветчина.

www.vip-produkt-ukraina.uaprom.net