



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЛОЧНОГО БЕЛКА В КОМПЛЕКСНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВКАХ



Антон Басария,
ведущий менеджер
мясоперерабатывающего
направления департамента
пищевых ингредиентов Группы
компаний ETC

Группа компаний «Единая Торговая Система» (ГК ETC) занимается разработкой комплексных пищевых добавок на основе молочного белка, увеличивающих функциональность мясных изделий.

Использование молочных продуктов в вареных колбасах позволяет улучшить их органолептические показатели, частично заменить мясное сырье и снизить калорийность, поэтому такие колбасы можно отнести к классу диетических.

Данное исследование направлено на разработку вареной колбасы

с применением белковой комплексной смеси. Рецепт такой колбасы включает мясо птицы, свинину, говядину, белково-жировую эмульсию, воду, посолочную смесь (поваренную пищевую соль, нитрит натрия (E250), комплексную пищевую добавку *UTS 07 MP-F*. В ЭТУ ДОБАВКУ ВХОДЯТ: молочный белок, сахар, стабилизаторы (E407, E425i), эмульгатор (E471), натуральный краситель (E120).

Органолептические показатели вареной колбасы представлены в табл. 1

В результате исследований физико-химических свойств и микробиологических показателей вареной колбасы, изготовленной с белковой комплексной добавкой *UTS 07 MP-F*, были получены следующие результаты.

1. Содержание белка увеличилось на 2,0 % по сравнению с вареными колбасами похожей рецептуры.

2. Микробиологические показатели соответствовали нормативно-технической документации.

Таким образом, использование белковой комплексной добавки *UTS 07 MP-F* улучшает функциональные свойства продукта и расширяет ассортимент вареных колбас.

При проведении опытных выработок смесь *UTS 07 MP-F* взяли в количестве 3 % (как заявлено в спецификации), а для сравнения — в меньшем и большем количествах: 2% и 5% от массы мясного сырья. Чтобы исследовать функциональные свойства и оптимальную дозу применения препаратов, были проведены

Таблица 1

Органолептические показатели	Характеристика продукта
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, повреждения оболочки отсутствуют, нет наплывов фарша, бульонных и жировых отеков
Консистенция	Сочная, упругая
Вид на срезе	Фарш равномерно перемешан; цвет — от розового до насыщенно розового
Вкус и запах	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей; вкус — нежный, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха

Исследуемый показатель	Количество смеси <i>UTS 07 MP-F</i> в колбасах, %		
	2,00	3,00	5,00
Внешний вид	6	8	9
Вкус	6	9	9
Плотность	5	8	10
Кусаемость	5	9	9
Аромат	5	8	8



опытные выработки вареных колбас. Их органолептическая оценка дана в табл. 2.

В процессе исследований установили, что по большинству физико-химических и органолептических показателей образцы колбасы были

лучше при включении в рецептуру смеси *UTS 07 MP-F* дозировкой 5 %, которая оказалась более эффективной. Такой продукт имел более привлекательный внешний вид и выраженный молочный аромат, лучшую кусаемость, чем другие образцы.

Использование в рецептуре дозировки смеси 3 % показала хорошие результаты: кусаемость — на уровне, плотность незначительно уступала плотности продукта при внесении 5 % смеси. При 2 %-й дозировке-срез был значительно хуже, консистенция рыхлая. Было также отмечено снижение влагосвязывающей способности колбасного фарша.

Колбасы, изготовленные с использованием комплексных добавок, содержащих молочный белок, можно отнести к продуктам с лечебно-профилактическими свойствами. Поэтому перед технологическим отделом ГК ETC стоят задачи по дальнейшему расширению ассортиментной линейки комплексных смесей с функциональными ингредиентами.

Контакты:

ГК ETC, головной офис:
Санкт-Петербург,
Ленинский проспект, 140-Л
Телефон : +7 812 389-55-55
www.utsrus.com

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА КОМПАНИИ

В последние годы на российском рынке комплексных функциональных смесей происходят изменения. Для многих мясопереработчиков основной критерий для поставщика комплексных пищевых добавок — стабильность качества продукта при его невысокой стоимости. Именно таким критериям соответствуют ингредиенты, предлагаемые ГК ETC.

Эта международная компания стала участником рынка комплексных пищевых добавок сравнительно недавно. Сейчас она имеет собственные офисы и складские комплексы по всей России (Санкт-Петербург, Москва, Казань, Ростов-на-Дону и др.), во многих странах СНГ, а также в Швеции, Голландии, Китае. Таким образом, у специалистов компании не возникает необходимости работать с дистрибьюторами. Они взаимодействуют напрямую с мясоперерабатывающими предприятиями, держа под их нужды складской запас на несколько месяцев.

ГК ETC начала осуществлять импорт пищевых ингредиентов и их продажу мясопереработчикам в 2004 году. Со временем пришло понимание, что заниматься низко технологичными продуктами значит не полностью удовлетворять потребности клиентов. Современным предприятиям нужны решения, снижающие количество операций и сводящими к минимуму человеческий фактор. Так в ассортиментном портфеле компании появились высоко технологические решения — комплексные пищевые добавки, призванные гарантировать стабильность выпускаемой продукции.

Сегодня, чтобы держать постоянно стабильное каче-

ство пищевых добавок и их конкурентную цену, надо иметь долгосрочные контракты на контейнерные закупки у крупнейших производителей импортного сырья. Такое могут себе позволить только международные компании, одной из которых является ГК ETC. Имея офисы в КНР и Швеции, компания может сотрудничать с первыми игроками сырьевого рынка. Большие складские комплексы позволяют привозить и хранить значительное количество ингредиентов, используемых в производстве комплексных пищевых добавок для мясоперерабатывающей промышленности.

Сейчас производители комплексных пищевых добавок внимательно следят за мировыми трендами. Ведутся работы по исключению использования вредных компонентов, так как многие мясопереработчики стремятся к «чистой этикетке». Интересны эксперименты с использованием ферментных препаратов. Есть проблемы, диктуемые реалиями российского рынка, например, снижением покупательской способности, что требует изыскания способов уменьшения себестоимости продукта, без потери его пищевой ценности. В ГК ETC работает экспериментальный цех, решающий эти задачи. Компания инвестирует в создание новых технологий, направленных на более глубокую переработку пищевого сырья.

Профессионализм, ответственность, тщательно и продуманно выстраиваемые отношения с поставщиками и клиентами обеспечивают высокую конкурентоспособность и финансовую стабильность компании. Руководство ГК ETC уделяет особое внимание развитию сервиса и предоставлению наиболее выгодных и удобных условий нашим клиентам.