

Альтернативные виды мясного сырья от компании «Партнер-М»

Переход к рыночным отношениям сопровождался негативными изменениями в агропродовольственном комплексе России, что привело к резкому спаду потребления населением мяса и мясopодуктов. Лишь с 2002 г. стал наблюдаться незначительный рост объемов среднeдушевого потребления мяса, который сопровождается неуклонным ростом цен на все виды мяса. При этом самым дорогим для покупателей стало мясо убойных животных, а самым доступным — мясо птицы. В последние годы этот показатель для говядины составил 92,8 кг, а для свинины —

87,8 кг. По данным Минсельхоза РФ, за первые четыре месяца 2012 года **цена производства говядины увеличилась** на 0,4%, свинины — на 1,2%, мяса птицы — на 1,9%. **Потребительские цены** производители смогли поднять гораздо меньше. Так, цена на свинину увеличились только на 0,2%, на мясо птицы — остались на прежнем уровне, а на говядину — **даже уменьшилась** на 0,1%!!! **Это значит, мясопереработчики стали затягивать пояс.** При этом, надо отметить, что объемы поставок импортной говядины ниже уровня 2011 года, а свинины и мяса птицы — выше прошло-

годнего уровня. В зарубежных странах отмечается увеличение цен на говядину на 0,1%, на свинину и мясо птицы — не изменились. Таким образом, **переработчики вынуждены заменять говядину** на более дешевое сырье и перспективы усиления этой тенденции хорошо просматриваются.

Чтобы к 2015-2020 гг. добиться не только роста объема среднeдушевого потребления мяса до уровня, рекомендованного РАО, но и обеспечить благоприятные, заранее предсказанные структурные сдвиги в потреблении различных видов мяса, необходимо

предпринять меры, обеспечивающие и удерживающие рост цен. Рост цен за период с 2006 по 2020 г. на рынке свинины должен быть не выше 44%, на рынке говядины — не более 32%, а на рынке мяса птицы допустимый предел роста — 45%.

В ближайшем будущем импортные поставки будут играть определяющую роль в обеспечении отечественных предприятий сырьем, но, несмотря на высокий потенциал российской мясной отрасли и программы правительства, направленные на развитие и поддержку отечественного производителя, **многие переработчики остаются без сырья, с незагруженными производственными мощностями.**

Учитывая изложенное, специалисты «Партнер-М» хотели бы предложить свое решение обозначенных выше проблем с мясным сырьем, и обратить внимание мясопереработчиков на качественно новый для нашего рынка сы-

рьевой ресурс: тримминг свиной сухой текстурированный.

Продукт разработан и выпускается испанской компанией Royalprotein. Пробные выработки продукции с использованием тримминга сухого текстурированного при участии технологов компании-производителя дали возможность российским специалистам убедиться в уникальности свойств этого продукта. **Тримминг сухой текстурированный** в виде гранул или измельченных гранул (муки) **представляет собой мясное сырье**, полученное тепловыми методами из охлажденного свиного тримминга и мякотных свиных субпродуктов. Дегидратированные термообработанные гранулы при гидратации в холодной воде образуют волокнистый продукт, который может быть использован как мясное сырье в рецептурах различного рода колбасных изделий и полуфабрикатов.

Содержание белка в данном продукте не менее 82% из которых не менее 50% —

белки мышечной ткани и не более 30% — белки коллагенового типа с низкой степенью гидролиза. **Белковый состав и высокий уровень белка в продукте** позволяют, используя степень гидратации не менее 1:3-4, получить восстановленное мясное сырье, пригодное для **полноценной замены аналогичного мясного сырья, ММО птицы и белково-жировых эмульсий** при производстве мясных колбасных изделий и полуфабрикатов. **Произведенное таким образом восстановленное мясное сырье будет иметь белковый состав на уровне 20% !!! и, при этом, абсолютную натуральность и очень высокую схожесть по составу мышечного и коллагенового белка, количеству жира и аминокислотному составу с традиционным мясным сырьем.**

При этом отсутствуют негативные моменты, характерные, например, для ММО и субпродуктов: низкое содержание белка (большая часть белков представлена белками соединительной ткани); нали-

чие костного остатка в ММО птицы; повышенное содержание жира и влаги в указанном сырье; повышенный уровень общей микробиологической загрязненности сырья и т.д.

Тримминг вырабатывается как в форме гранул с оптимальным уровнем гидратации 1:3-4, так и в измельченном виде — соответственно 1:4-5 и наличием эмульгирующего эффекта (1:4:4). Рекомендуемое содержание его в рецептурах мясных изделий — до 30% по рецептуре в зависимости от вида изделий.

Эффективность применения **тримминга сухого текстурированного** достигается за счет ряда факторов. При использовании его в виде мясных текстурированных гранул (марка PG 80) происходит замена части традиционного мясного сырья в рецептурах мясных рубленых и тестовых полуфабрикатов на более технологичное, доступное по цене и полноценное по белковому составу сырье.

При использовании **тримминга сухого текстурированного** в виде муки из мясных текстурированных гранул (марка LC 300) происходит замена части традиционного мясного сырья в эмульгированных продуктах — колбасных изделиях, паштетах, ливерных и кровяных колбасах — со стабилизацией и текстуризацией структуры готового продукта.

При этом высокое содержание белка и достаточно низкое содержание жира дает возможность использовать его при работе с зажиренным

сырьем и переувлажненным сырьем.

Резюмируя, можно сказать, что применение **тримминга сухого текстурированного** приводит к:

- полноценной замене аналогичного мясного сырья при повышении качества готовой продукции и снижении ее себестоимости;
- сокращению технологического цикла производства и улучшению его санитарного состояния;
- увеличению сроков годности продукта за счет снижения микробиологической обсемененности готовой продукции.
- сокращению издержек производства связанных с содержанием холодильных камер и складской логистикой.
- гартией для производства в стабильное качество данного вида сырья, не имеющего традиционных пороков.

На выставке «Агропродмаш-2012» специалисты ГНУ ВНИИМП им. В. М. Горбатова Россельхозакадемии высоко оценили данный продукт. **Тримминг сухой текстурированный** был признан победителем конкурса на лучший ингредиент и награжден медалью и дипломом конкурса 2012 года.

Другой новинкой, заменяющим мясной сырьем и представленной Компанией «Партнер-М» на стенде выставки «Агропродмаш», является продукт **«Протомакс-В»**. Это композиция плазмы крови и животных белков, имеющая уникальный состав, по биологической ценности сопоставимый с белковым составом мышечной ткани. «Протомакс-В»

образует термонеобратимый и устойчивый к замораживанию гель. Особенно актуально применение **«Протомакс-В»** при работе с обводненным и зажиренным сырьем, в мясных изделиях со значительным содержанием соединительнотканых животных белков и ММО птицы, в продуктах вторичного нагрева, при производстве цельномышечной продукции с пролонгированным сроком годности и в нарезке.

Рекомендуемая норма введения — до 12% по рецептуре при этом в органолептических характеристиках готовых изделий отсутствуют нежелательные отклонения, свойственные продуктам с использованием плазмы крови.

В зависимости от назначения и способов введения в рецептуру изделий, **производятся два вида «Протомакс В»** — для использования в фаршевых и рассольных системах. При этом продукт для рассольных систем за счет снижения эффекта пенообразования, свойственного белковым продуктам, максимально адаптирован для работы на современном технологическом оборудовании.

В данной статье мы рассказали только о некоторых способах использования продуктов, являющимися полными аналогами мясного сырья, используемого для производства колбасных изделий и полуфабрикатов. Вместе с тем, эти продукты могут быть использованы для решения многих других технологических проблем, что позволяет

значительно повысить эффективность и качество производства. Более подробную информацию о новых продуктах Компании «Партнер-М», а также квалифицированную помощь и поддержку в решении Ваших технологических вопросов Вы всегда найдете у наших специалистов.

И. Н. БУЛЫЧЕВ,
кандидат технических наук,
исполнительный директор
ЗАО «Партнер-М»

Визитная карточка

ЗАО «Партнер-М»

Компания-поставщик высококачественных ингредиентов для мясопереработки.

Контакты: Калужская обл., г. Малоярославец, пер. Калинина, 11.

Тел: +7-901-9953565.

Факс: +7-48431-31382.

E-mail: partnermk@mail.ru.

Интернет: www.partnermk.ru.

Офис в Москве:

109316, ул. Талалихина, 26.

Тел. (499) 270-01-65

(многоканальный);

(495) 676-62-61;

+7-926-2102185.