

«О вкусах не спорят, их создают...»

Цвет, аромат, вкус пищевого продукта являются главными критериями выбора его потребителем. От каждого продукта потребитель ожидает аппетитного внешнего вида и аромата, а также привычного приятного вкуса. Веками люди воздействовали на внешний вид, аромат и вкус своей пищи, добавляя к ней соль, уксус, пряности. А с развитием высокотехнологичного производства пищевых продуктов использование веществ, улучшающих внешний вид, аромат и вкус, стало необходимостью.

Современные технологии производства мясных продуктов базируются, прежде всего, на использовании мороженого сырья, полученного от животных интенсивного откорма, применении функциональных ингредиентов растительного и животного происхождения с высокой влагосвязывающей способностью, снижении уровня использования натурального мясного сырья в рецептурах изделий. Технологические регламенты ряда предприятий допускают значительный уровень использования сырья пониженной сортности с низким содержанием мышечной ткани с одновременным использованием гидроколлоидов для получения высокого выхода готовой продукции. Эти факторы приводят к тому, что полученный продукт хоть и отвечает по содержанию белка и жира требованиям нормативно-технической документации, но имеет «водянистый», «размытый» вкус и слабовыраженный аромат мясного продукта. Восполнить дефицит вкуса и аромата возможно за счет грамотного использования их усилителей или комплексных пищевых добавок содержащих эти ингредиенты.

Усилители (модификаторы) вкуса и аромата усиливают восприятие путем стимулирования окончаний вкусовых нервов, хотя сами могут не

иметь ни вкуса, ни запаха. Они позволяют интенсифицировать, восстановить и стабилизировать вкус и аромат, слабовыраженные за счет снижения концентрации экстрактивных веществ мяса или их утраты в процессе хранения или переработки. Кроме того, они обладают способностью скрывать или смягчать нежелательные привкусы, внесенные в продукт другими ингредиентами.

В составе вкусоароматических смесей обычно присутствуют несколько ингредиентов, сочетание которых в определенных концентрациях определяет интенсивность и направление вкуса конкретной смеси. Глутаминовая, инозиновая, гуаниловая и другие рибонуклеиновые кислоты и их соли усиливают мясной и рыбный аромат и вкус. Мальтол и этилмальтол усиливают восприятие ароматов, смягчая при этом выраженный вкус соли, которая в свою очередь, кроме ответственности за соленый вкус, маскирует привкусы горечи и металла. Использование совместно со вкусообразователями ароматизаторов, идентичных натуральным, позволяет достичь эффект наиболее полного раскрытия вкуса и аромата мясного продукта, для производства которого предназначена конкретная смесовая композиция.

Составление вкусоароматических композиций – искусство, основанное на высоком профессионализме, опыте и таланте и под силу не каждому технологю мясоперерабатывающего предприятия.

Для компании «Партнер-М», много лет занимающейся производством пищевых ингредиентов, начало выпуска вкусоароматических смесей было логическим продолжением расширения ассортимента и своего присутствия на рынке смесовых продуктов. По заказу компании разработаны рецептуры вкусоароматических смесей торговой марки «Аромамикс-П», первые образцы которых были представлены потребителям во время проведения выставки «Агропродмаш-2013». В настоящее время компания полностью освоила производство стартового ассортимента вкусоароматических добавок мясного направления, отработала на производственных выработках области их применения и дозировки каждого из наименований смесей «Аромамикс-П».



ИТАК, ПРЕДСТАВЛЯЕМ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ «АРОМАМИКС-П».



«Аромамикс-П Мясо» - универсальная смесь вкусообразователей и ароматизаторов. Она придает сбалансированный вкус и насыщенный, выраженный аромат вареного мяса. Предназначена для использования во всех видах колбасных изделий и полуфабрикатов.



«Аромамикс-П Свинина» имеет вкусовое направление и аромат свинины, уверенно корректирует вкуса эмульгированных изделий со значительным содержанием жирной свинины, жировых эмульсий, мяса птицы мехобвалки. Предназначена для сосисок, сарделек, паштетов.



«Аромамикс-П Говядина» имеет вкусовое направление и аромат говядины. Универсальный продукт для производства всех видов мясных изделий с использованием говядины пониженной сортности и мяса птицы механической обвалки.



«Аромамикс-П Бекон» идеально подходит для целномышечной деликатесной продукции и ветчин из свинины, говядины, птицы. Это гарантия получения продукта с ярким натуральным вкусом и насыщенным ароматом.



«Аромамикс-П Тирольский» - вкусовая композиция для колбасных изделий и полуфабрикатов со значительными заменами мясосырья - идеально вуалирует нежелательные привкусы, придает привлекательный вкус и аромат изделиям экономкласса.



«Аромамикс-П Деликатес куриный» - одно из универсальных решений для усиления вкуса и аромата вареного куриного мяса в колбасных изделиях и полуфабрикатах из мяса птицы. Подходит для рецептур без использования свинины.



«Аромамикс-П Молоко» имеет вкусовое направление и аромат молока со сливочной нотой, рекомендуется для производства всех видов колбасных изделий с использованием молочных продуктов в рецептуре, особо показан для производства сосисок и сарделек.

Визитная карточка

ЗАО «Партнер-М»
Контакты:
 Калужская обл.,
 г. Малоярославец,
 пер. Калинина, д. 11
Тел.: +7 (901) 995-35-65
Офис в Москве:
 ул. Талалихина, д. 26,
ВНИИМП
Тел.: +7 (499) 270-01-65
 (многоканальный)
 E-mail: partnertd@list.ru

Вкусоароматические смеси «Аромамикс-П» могут использоваться:

- в эмульгированных тонкоизмельченных продуктах — в вареных колбасных изделиях, паштетах; смеси добавляются в конце процесса приготовления фарша совместно со специями;
- в грубоизмельченных продуктах — копченых колбасах и полуфабрикатах - желательно растворенными в воде в соотношении 1:2 (смесь:вода) для более равномерного распределения в массе фарша;
- в целномышечных инъецированных продуктах и ветчинах; рекомендуется введение смесей в рассольные системы предварительно растворенными в части рассола.

Закладка вкусоароматических смесей «Аромамикс» - 1-3 г на 1 кг сырья (фарша).

Преимущества, получаемые производителем, при использовании вкусоароматических смесей «Аромамикс-П»:

- приобретение вкусоароматической смеси по более низким ценам в сравнении с аналогами ведущих мировых зарубежных брендов. Это стало возможным за счет использования в производ-

стве новейших инновационных технологий;

- удобство и простота в использовании. Товар поставляется в удобной упаковке, которая сохраняет свою герметичность после вскрытия;

- одним из основополагающих моментов философии компании «Партнер-М» является производство натуральной, экологически чистой продукции. Поэтому в составе смесей «Аромамикс-П» используются, главным образом, ингредиенты от производителей с многолетними традициями, многократно проверенные. В результате покупатель получает продукт, максимально безопасный для здоровья человека;

- разнообразие решений и композиций с учетом современных вкусовых предпочтений потребителя;

- формирование яркого, насыщенного вкуса и аромата классического направления при минимальной закладке;

- неизменность вкусоароматических характеристик готового продукта в течение всего периода производства и хранения;

- обеспечение микробиологической стабильности в течение срока годности.

Мы уверены в том, что новые виды вкусоароматических смесей «Аромамикс-П» позволят улучшить вкус и ассортимент продукции мясоперерабатывающих предприятий и предложить российскому потребителю качественные, биологически полноценные и доступные по цене изделия из мяса.

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