



ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТРЕБОВАТЕЛЬНЫХ ПОКУПАТЕЛЕЙ

Вареные ветчины и варено-копченые цельномышечные мясные изделия занимают прочное место в продуктовой корзине россиян, и популярность этих продуктов растет.

Предпочтения покупателей понятны: аппетитный внешний вид, приятный цвет, свежесть и традиционный вкус — нежный для классической вареной ветчины и насыщенный пряно-копченый для мясных деликатесов.

Чтобы предложить востребованный продукт, производитель опирается, в первую очередь, на такие параметры, как надежность технологического процесса, стабильный заданный выход, привлекательный товарный вид, хорошее удержание влаги в упаковке и возможность длительного хранения готового изделия. Однако требования рынка становятся все взыскательнее: во всем мире возрастает ценность продуктов, не содержащих аллергенов.

Пищевая аллергия, выражающаяся в сверхчувствительной реакции иммунной системы организма на, казалось бы, безвредные компоненты из окружающей среды, широко распространилась в современном обществе.

К сожалению, даже такие специи и травы, как горчица и сельдерей, способны вызвать сильную аллергию. А ведь они часто используются в различных смесях пряностей. Обойтись без них, сохранив привычный хороший вкус продукта, — вот задача, с которой столкнулся наш отдел разработок.

Сегодня в ассортименте SCHALLER TECHNOLOGY® имеется целый ряд средств для шприцевания и пряностей для производства ветчины, не содержащей аллергенов, согласно европейским стандартам безопасности пищевых продуктов 2008/89/EG (Приложение IIIa).

Производство совершенного продукта

В каждой стране есть традиционные ветчины и копчености, сырье для которых тщательно подготавливается, исходя из особенностей продукта. При производстве ветчин в оболочке используется нежирное жилованное мясное сырье, для деликатесных продуктов — цельные мышцы, хорошо зачищенные снаружи от жировой и соединительной ткани. Для ветчины в форме, в зависимости от ее вида, можно оставлять на куске слой жира и даже шкурки.

Правильная подготовка сырья, несомненно, влияет на эффективность производства ветчины и мясных деликатесов: чем крупнее и аппетитнее каждый поступающий с разделки кусок мяса, чем меньше в нем разрезов, тем большую выгоду получает производитель от реализации готового продукта.

Дорогое деликатесное мясное сырье требует тщательной обработки на каждом производственном этапе. При шприцевании давление и другие параметры инъектора следует выбирать в соответствии с продуктом, при необходимости пропускать мясо через иглы 2-3 раза, обязательно контролировать вес после шприцевания.



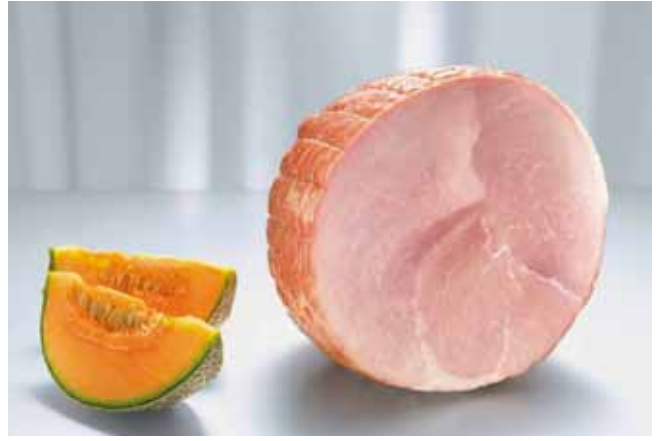


Объем шприцевания может варьироваться в зависимости от вида продукта. Разработаны также национальные нормы регулирования влаги в продукте. Для различных объемов шприцевания существуют специальные рассольные препараты, состав которых подобран таким образом, чтобы обеспечить удержание заданного объема рассола в продукте.

Рассол выполняет множество важных функций. С ним посолочные вещества быстрее проникают в мышечную массу и равномерно распределяются в ней. Он придает продукту индивидуальный вкус и аромат за счет содержащихся в его составе пряных компонентов. Благодаря рассолу готовый продукт получается сочным, мягким, удовлетворяя, таким образом, ожидания покупателей. Не говоря уже о том, что правильно подобранный рассол увеличивает выход, позволяя снизить себестоимость мясной продукции.

Однако средства для шприцевания не являются «волшебной палочкой», решающей все производственные проблемы. Большого внимания в деликатесном производстве требуют температурные режимы: оптимальная температура рассола не должна превышать 0 °С (регулируется соотношением вода: лед в рассоле); температура в посолочном отделении — не более 4 °С.

На этапе массирования в зависимости от продукта, объема шприцевания, используемого типа оборудования (например, с охлаждающей рубашкой или без) выбирают программу, представляющую из себя время чередования работы и пауз. Общее время цикла можно рассчитать, зная, сколько километров должно «пробежать» мясо в барабане массажера.



Термообработка — следующая операция, от которой во многом зависят органолептические характеристики и параметры конечного продукта:

- цветообразование;
- вкус и цвет копчения (время копчения и интенсивность дыма, вид щепы);
- термические потери (зависят от качества оборудования и от настроек программы);
- температура в центре продукта;
- быстрое охлаждение (для лучшего хранения продукта).

И заключительный этап производства ветчины и мясных деликатесов — упаковка. Она может быть порционная или в нарезке; в газовой среде или под вакуумом. При этом важно учитывать свойства упаковочных материалов, способность защищать продукт от света. И, конечно, особое внимание стоит обратить на дизайн и информативность упаковки.

Так каковы же критерии успеха при производстве варено-копченых мясных продуктов? Мясное сырье и его качество? Технология изготовления? Средства для шприцевания, пряности и функциональные добавки? Ключ к идеальному и востребованному на рынке продукту — несомненно, в комплексном подходе и в четком профессиональном выборе всех этих важных факторов.

SCHALLER TECHNOLOGY® предлагает широкий выбор зарекомендовавших себя продуктов и профессиональную поддержку опытных технологов.

Отдел маркетинга компании
SCHALLER LEBENSMITTELTECHNIK®

