

Новые продукты прогрессивной технологии ОТ КОМПАНИИ ЗАО "КОВЧЕГ И КО"

Развитие пищевой промышленности за последние 20 лет во многом обязано достижениям биохимии, в том числе использованию ферментов, позволяющих совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания. Очень широко используются ферменты в хлебопечении, сыроделии, пивоварении, при производстве молочных продуктов, фруктовых соков и т. д. Использование ферментных препаратов на основе трансклятаминазы в мясной промышленности — инновационное решение многих технологических задач

Трансклятаминаза — это ферменты, которые соединяют и сплетают аминокислоты, то есть сшивают белок на молекулярном уровне. Это свойство данного фермента не могло не заинтересовать технологов компании ЗАО "Ковчег и Ко" при разработке и создании новых продуктов.

Сегодня компания представляет на рынке две новинки: "Текст 100 Пур 2" (арт.110406) и "Текст К/2" (арт.110405) — продукты новой прогрессивной технологии.

Текст 100 Пур 2 (арт.110406) разработан специально для группы вареных колбас и вареных ветчинных изделий. Применение его обеспечивает улучшение консистенции про-

дукта, эластичности и упругости. При использовании в рубленых колбасных изделиях — обеспечивается "сшивание" структурных кусочков с основой фарша, что препятствует выпадению даже при самой тонкой нарезке. Ветчинные изделия с использованием "Текст 100 Пур 2" приобретают такую эластичность, что при нарезке легко сворачиваются в трубочку.

Кроме того, что "Текст 100 Пур 2" обеспечивает высокие органолептические показатели, применение данного препарата в количестве 0,1 кг на 100 кг фарша, позволяет уменьшить закладку мясного сырья высшего сорта на 3-4 кг. То есть при производстве 1 тонны готовой продукции экономится 30-40 кг говядины высшего сорта или свинины постной, что особенно актуально в связи с дефицитом мясного сырья.

"Текст К/2" (арт.110405) рекомендуется использовать при производстве элитных полуфабрикатов и деликатесной продукции в формах, сетках, оболочках. При этом возможно из мелких кусочков мяса создать продукт, имитирующий цельный крупный кусок.

"Текст К/2" можно использовать как на несоленом сырье, так и на предварительно посоленном (обрезки после формовки копченостей). Если склеиваются поверхности больших кусков мяса, то они должны быть без грубо помолотых специй и нерастворенной соли на

поверхности мяса. Препарат вносится и перемешивается при низких температурах (4-7°C) в течение 5-10 минут. После этого куски быстро помещают в оболочку, формы. При обработке несоленого сырья необходимо обязательно вносить соль из расчета 4 г на 1 кг и фосфат — 1 г/кг мяса. Обработанное и сформованное любым способом сырье выдерживают в холодном помещении при температуре 4-6 °С в течение 12-24 ч. После этого оболочку или форму удаляют, мясо сохраняет приданную ему форму и не распадается при нарезании на ломтики. Форма и цельность полученных полуфабрикатов сохраняется при дальнейшей термообработке.

Подпрессованный или упакованный в сетку или оболочку такой продукт, может быть подвергнут в дальнейшем копчению, варке или запеканию. Такая буженина, пастрома или окорок ни в чем не уступят в качестве продуктам из цельномышечного крупного куска.

Компания ЗАО "Ковчег и Ко" создавая новые продукты, предлагает своим партнерам отличное соотношение цена — качество — рентабельность. Мы предлагаем не сам продукт, а комплексное решение технологических задач.

**Технологический отдел
ЗАО "Ковчег и Ко"**

Зробимо *Світ* смачніше разом!

**Технології та інгредієнти для
м'ясопереробної промисловості**

- суміші спецій для ковбасних виробів та напівфабрикатів, виробництва "Ковчег і К"
- соєві білки (ізоляти, концентрати, текстурати)
- сухий тваринний білок
- суміші гідрокolloїдів
- білкові оболонки "Фабіос"
- поліамідні термозсідальні оболонки одно- та багатощарові
- послуги поліграфії, гофрування оболонки

03056, м. Київ, вул. Борщагівська, 145, оф. 170
Тел/факс: (044) 457-33-46, 457-13-23
e-mail: meatdep@kovcheg.kiev.ua

