



THE STABILISER

Новости компании Hydrosol для мясной
и деликатесной промышленности

По данным опроса более половины потребителей обращают внимание на состав продуктов и даже готовы платить больше за продукты без добавок. Эта тенденция получила название «чистая этикетка». Д-р Доротея Пейн, менеджер по инновациям компании Hydrosol, поясняет, как производители деликатесной продукции могут использовать этот потенциал.

«Clean Label»: продукты без E-номеров повышают рыночный потенциал



Д-р Доротея Пейн,
менеджер по инновациям
компании Hydrosol

The Stabiliser: Как реагируют производители на тенденцию «чистая этикетка»?

Д-р Доротея Пейн:

Многие клиенты, реагируя на эту тенденцию, сталкиваются с большими трудностями и пытаются постепенно решить их. Минимальной целью многих компаний являются заявления о продукте, способствующие положительному имиджу. «Без консервантов» или «Без искусственных ароматизаторов» – зачастую это первое, что заявляют маркетологи и чего требуют предприятия розничной торговли. Как сообщал в прошлом году журнал International Food Ingredients, самым распространенным заявлением по новым продуктам, выведенным на рынок в 2009 году, было «Без консервантов/без пищевых добавок».



The Stabiliser: Как Вы выполняете требования рынка в области деликатесной продукции?

Д-р Доротея Пейн: Мы с некоторого времени ведем поиск альтернатив традиционным стабилизаторам и эмульгаторам. Чтобы поддержать производителей деликатесной продукции, мы расширили ассортимент стандартных компаундов серии Stabimuls MRH продуктами, позволяющими выпускать деликатесную продукцию без E-номеров. Stabimuls MRH предназначен для холодного способа производства майонезов и деликатесных соусов на основе компаундов.

The Stabiliser: Могут ли эти майонезы изготавливаться по классическим технологиям?

Д-р Доротея Пейн: Это было одним из основных условий при разработке компаундов.

Продолжение читайте на стр. 2.

Добро пожаловать на страницы The Stabiliser!



С самого начала существования компании Hydrosol мы исходим из того, что мы растем и развиваемся вместе с требованиями рынка

и индивидуальными пожеланиями наших клиентов. В последние годы мы постоянно расширяли наш ассортимент. Диверсифицированы существующие сегменты, к ним добавились новые направления – мороженое и рыбные продукты. В связи с ростом мы провели структурную переориентацию продаж, чтобы более гибко реагировать на Ваши пожелания.

Эту клиентоориентированную структуру мы решили также применить и к нашему бюллетеню. В этом выпуске Вы найдете актуальную информацию из области мясного, рыбного и деликатесного производства. Таким образом, мы будем концентрироваться на темах, интересных именно для Вашей сферы деятельности. Категории продуктов для молочного направления, мороженого и десертов теперь будут представлены в отдельном выпуске новостей.

Сердечно Ваш

Штефан Шлиссер, генеральный директор
компании Hydrosol Produktionsges. mbH & Co. KG

(Продолжение, начало см. на стр. 1)

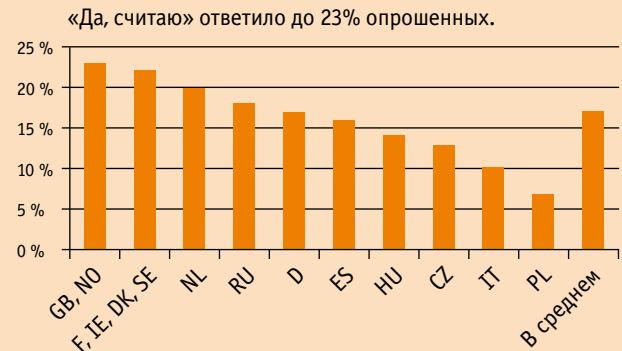
Функциональные системы подходят для производства деликатесных эмульсий высокой жирности (70–80 %), а также салатных соусов и заправок жирностью 40–70 %. Обе группы продуктов могут изготавливаться по обычной технологии, разумеется, также в промышленных масштабах. Для майонезов жирностью менее 40 % мы предлагаем специальные решения, разрабатываемые точно под технологический процесс и оборудование клиента.

The Stabiliser: *Какие ингредиенты должен указывать на этикетке производитель, использующий Stabimuls MRH?*

Д-р Доротея Пейн: Эмульгатор – яичный желток, соль и, в зависимости от состава, крахмал, растительные волокна или молочный протеин. Крахмал модифицирован физической обработкой, поэтому его можно отнести к нативному крахмалу. Так как мы обладаем обширными познаниями в области применения различных растительных волокон, то мы можем использовать их для получения тех или иных свойств майонезов. То же самое относится к молочным протеинам,

Опрос: Считаете ли Вы употребление продуктов высокого качества признаком роскоши?

Источник: J. Kleine Holthaus, Future Foundation



которые также положительно воспринимаются потребителями.

The Stabiliser: *Какие еще преимущества обеспечивают функциональные системы компании Hydrosol?*

Д-р Доротея Пейн: Они упрощают производство майонеза, так как содержат эмульгатор и стабилизатор в точно сбалансированном соотношении. Они экономичны, так как могут храниться при комнатной температуре и не требуют наличия охлаждаемых помещений. Нельзя не отметить, что отпадает столь затратная процедура чистки трубопроводов, необходимая при использовании жидкого яйца. И, конечно же, компаунды обеспечивают

надёжное производство. Благодаря высокой степени стандартизации продуктов непостоянный эмульгирующий эффект исключен.

The Stabiliser: *Для каких еще сегментов Вы предлагаете решения «чистая этикетка»?*

Д-р Доротея Пейн: Наряду с майонезами и деликатесными эмульсиями мы разрабатываем альтернативные решения «чистая этикетка» для молочных продуктов, мороженого, бутербродных намазок, а также для вареных колбас, сосисок и сарделек. По желанию заказчика мы разрабатываем также специальные решения для низкожирных и устойчивых к замораживанию-размораживанию продуктов. ■

Компаунды облегчают переработку и фасовку готовых блюд

Компания Hydrosol предлагает три вида компаундов, существенно облегчающих переработку и фасовку продуктов при промышленном производстве готовых блюд и салатов.

Ферментные компаунды

Ферментные компаунды компании Hydrosol, облегчающие переработку и фасовку продуктов, разработаны на основе загустителя Stabisol 65 и фермента, снижающего вязкость. Соотношение обоих компонентов выставляется компанией Hydrosol в зависимости от технических условий клиента. Требуемая вязкость сохраняется определенное время, в течение которого продукт может быть расфасован без помощи специальной техники. Затем фермент снова снижает вязкость продукта – в том числе, в охлажденном состоянии. Stabisol 65 подходит для деликатесных салатов с заправкой типа

«винегрет» и с другими жидкими заправками, для жидких сливочных соусов и для фасовки продуктов с кусочками.

Компаунды для продуктов, содержащих ферменты

Оптимальным решением для пищевых продуктов с содержанием ферментов, расщепляющих крахмал, являются продукты серии Hydrostarch. Эти компаунды хорошо зарекомендовали себя, в частности, в производстве капустного салата. Преимущество: с помощью Hydrostarch жидкий компонент салата загущается, и продукт отлично фасуется. Во время хранения со-

держащиеся в капусте ферменты расщепляют крахмал.

Компаунды для готовых блюд

Решением для горячего способа производства являются компаунды серии Technogel компании Hydrosol. В этом случае растворимый в холодной среде загуститель добавляется в фасуемые компоненты. Впоследствии при тепловой обработке упакованного продукта вязкость снова снижается. Таким образом, продукты с кусочками легче транспортируются и дозируются, за счет этого возможно сокращение ранее неизбежного переполнения. ■



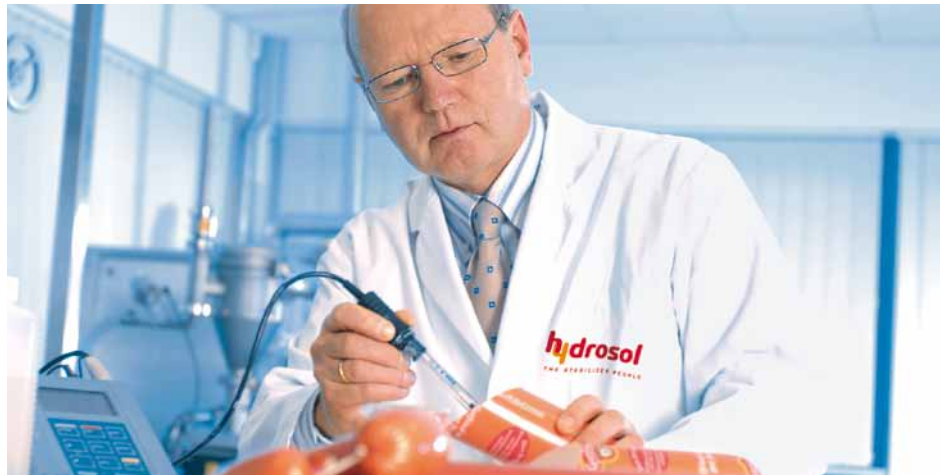
Эмульгирующая система: преимущества при производстве ливерных колбас

На европейском рынке экономически важным сортом в категории вареных колбас является ливерная колбаса. Решающее значение для качества колбас имеют дисперсность и стабильность эмульсии. Пастообразный эмульгатор PLUSmulson RTU компании Hydrosol представляет собой простую в применении и вместе с тем экономичную альтернативу порошкообразным эмульгаторам.

При производстве ливерных колбас качество готовой продукции во многом определяет количественное соотношение печени, мяса и жира. При несоблюдении определенных норм возникает брак. Непостоянное качество сырья, нарушение температурного режима, а также слишком долгое простаивание приготовленного ливерного фарша перед заполнением могут привести к нестабильному качеству продукции. Качественные дефекты проявляются в виде бульонных и/или жировых отеков и недостаточной гладкости.

Решение: PLUSmulson RTU

Раньше эмульгаторы на основе моноглицеридов, как правило, были в виде порошка. Мясопереработчикам приходилось перед применением смешивать их с водой и при этом следить, чтобы температура воды была не менее 90 °С для получения температуры смеси 65 °С. Такая температура необходима для активации обычных эмульгаторов. Если же температура горячей воды была ниже 90 °С, наблюдалось значительное снижение действия и образование бульонно-жировых отеков в колбасных изделиях. На практике этот метод технически трудно реализуем. Готовая к применению эмульгирующая



система отменяет чреватый ошибками процесс приготовления смеси.

Еще один аспект: порошкообразный эмульгатор, используемый в технологии куттерования и варки, на этапе нагрева проявляет лишь незначительное эмульгирующее действие, так как активируется при температуре выше 60 °С. PLUSmulson RTU, в отличие от него, действует даже при комнатной температуре – при условии, что жир жидкий. Таким образом, PLUSmulson RTU является более простым в применении, чем порошкообразный эмульгатор, и в то же время более экономичным.

Обычный эмульгатор в порошкообразной форме используется, как правило, в соотношении 1:4, то есть 1 часть эмульгатора и 4 части воды. С PLUSmulson RTU иначе. Фридеманн Нау, руководитель технологической лаборатории мясных и рыбных продуктов, поясняет: «Доля молекул ПАВ эмульгирующего действия у дисперсии увеличилась во много раз. 1 часть PLUSmulson RTU превращает в стабильную эмульсию 20 частей воды и 20 частей растительного масла или топленого свиного жира». Итого расход эмульгатора снижается. ■

Анализ рынка стабилизаторов

«PLUSmulson RTU убеждает клиентов»



Михаэль Штёрк,
менеджер по продажам
компании Hydrosol

«Надежность и экономичность производства – главные требования наших клиентов. PLUSmulson RTU обеспечивает и то, и другое, к тому же он удобен в применении, – говорит Михаэль Штёрк, менеджер по продажам компании Hydrosol. – Такая критическая технологическая операция, как разведение порошка больше не

требуется. Это убеждает клиентов». Готовая к применению дисперсия проявляет свое эмульгирующее действие с самого начала. Она придает ливерным колбасам кремообразную мажущую консистенцию и обеспечивает требуемое качество при непостоянном качестве сырья. В результате это помогает избежать брака.

«Реакция рынка чрезвычайно положительна, – отмечает господин Штёрк. – В мелком производстве продукт установил новые стандарты. А также все больше предприятий крупной промышленности признают его преимущества. Как показывает наш опыт, кто опробовал этот продукт один раз, про-



должает применять его и дальше».

Компания Hydrosol предлагает также специальные продукты серии PLUSmulson RTU – функциональные системы без E-номеров и безаллергенные. Они сочетают в себе надежность, экономичность и простое применение вкупе с дополнительными преимуществами. ■



Суrimi: стабилизирующие системы позволяют решать любые задачи

При переработке прессованной рыбной массы суrimi в крабовые палочки (имитацию крабового мяса) производителям приходится решать две разные задачи: в то время как одни производители стремятся обеспечить стабильно высокое качество продукции, другие основное внимание уделяют экономичности производства. Различные стабилизирующие системы из серии HydroTOP MIX 50 и HydroTOP MIX 100 прекрасно справляются с обеими задачами.

Улучшение продуктов из суrimi

Непостоянное качество рыбы, которое варьируется в зависимости от улова, возраста рыбы, качества корма и воды, оказывает значительное влияние на качество суrimi. «Чтобы обеспечить неизменно высокое качество продукции, предприятиям перерабатывающей промышленности необходимо стабилизировать качественные показатели путем применения специальных стабилизирующих систем», – говорит Фридеманн Нау, руководитель технологической лаборатории мясных и рыбных продуктов. Только при определенном сочетании суrimi, смеси из прессованного рыбного фарша и сухих веществ (крахмала, протеина, растительного масла, HydroTOP), и добавляемой воды может быть получена структура, свойственная традиционным, высококачественным

продуктам. «Добиться этого можно только с помощью комплекса высокоспецифичных фосфатов, гидроколлоидов синергетического действия, желирующих в холодной и горячей среде, и протеина», – отмечает господин Нау. Компаунды компании Hydrosol разработаны в зависимости от желаемого качества для продуктов с содержанием суrimi 25–35% или воды 45–55% и точно рассчитаны на конкретное применение и требуемое качество готовой продукции.

Повышенные пленкообразующие и влагоудерживающие свойства

Стабилизирующие системы серии HydroTOP MIX 50 и HydroTOP MIX 100 отлично зарекомендовали себя в производстве конечных продуктов из суrimi. Компания Hydrosol использует только отборные гидрокол-

лоиды, которые, например, в отличие от каррагена, обеспечивают оптимальную вязкость и при низких температурах. «В холодной среде стабилизирующие системы способствуют образованию стабильной, вязкой крахмало-белковой матрицы за счет своих влагоудерживающих и пленкообразующих свойств. В этой матрице иммобилизована вода. Это является необходимым производственным условием для формирования тонких полос толщиной прибл. один миллиметр, – объясняет господин Нау. – При нагревании происходит коагуляция протеина, крахмал набухает. При охлаждении стабилизирующие системы начинают желировать при температуре 50°C и придают продукту плотную, упругую консистенцию». ■