

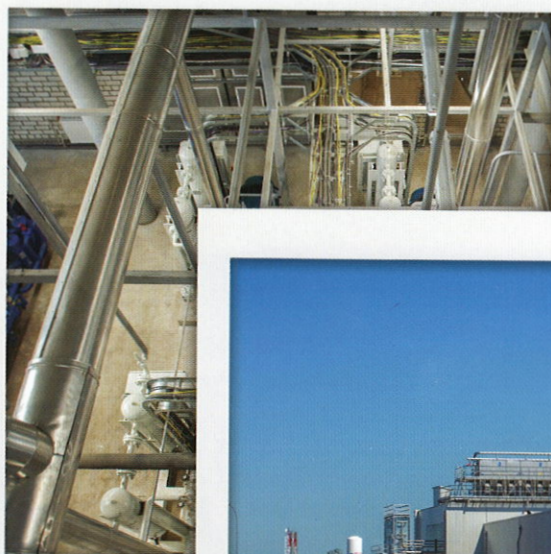
МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

WWW.MEATBRANCH.COM

ОТРАСЛЕВОЙ • СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ЖУРНАЛ

СЕНТЯБРЬ 2015

Все, что мы делаем, работает всегда!



www.olex.ru



5-9
ОКТАБРЯ

Ждем Вас на 20-й Международной
выставке «АГРОПРОДМАШ»
СТЕНД 21D60

ТЕМА НОМЕРА: «АГРОПРОДМАШ-2015» –
ГЛАВНАЯ ВЫСТАВКА ДЛЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ (с. 26–67)

О ВКУСАХ НЕ СПОРЯТ, ИМ УСТРАИВАЮТ ЭКЗАМЕН

А.В. Демчук, продукт-менеджер, компания «ХОЛКОФ Г.м.б.Х.»

Компания «ХОЛКОФ Г.м.б.Х.» производит пряные смеси, стартовые культуры и функциональные ингредиенты под известной маркой STAR-MIX на заводе в Германии и предлагает полную ассортиментную линейку продуктов для мясоперерабатывающей промышленности, в которой каждый заказчик сможет найти эффективное решение для своего производства.

Ежегодно Сельскохозяйственное общество Германии (DLG) проводит независимую оценку порядка 30 тыс. продуктов питания из разных товарных групп, из них примерно 6,5 тыс. приходится на колбасные и ветчинные изделия производителей Германии и других стран. В качестве экспертов выступают представители ведущих пищевых институтов и организаций, а также производственники и специалисты по контролю качества. В основном конкурсе, к которому допускаются только успешно прошедшие необходимые лабораторные исследования продукты, заявленные образцы оцениваются по органолептическим параметрам: внешнему виду, запаху, вкусу и консистенции. Победители награждаются знаками Сельскохозяйственного общества – золотым, серебряным или бронзовым.

В 2015 г. наша компания впервые приняла участие в этом конкурсе, выставив на суд экспертов несколько образцов сырокопченых колбас, изготовленных по собственной технологии с применением пряных смесей и стартовых культур «ХОЛКОФ Г.м.б.Х.». Мы по праву можем гордиться результатом: из шести представленных образцов три получили золото, а три другие – серебро! В число «золотых» вкусовых композиций вошли «Салая-

миСтар 38», которая прекрасно подходит для салами из мяса птицы благодаря своей насыщенной чесночной ноте, «СалаямиСтар 37» с подчеркнутой нотой тмина, а также «СалаямиСтар 47» с ярким букетом черного перца, тмина и муската.

КАКИЕ КРИТЕРИИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОРГАНОЛЕПТИКИ ПРОДУКТА?

На вкус и цвет товарищей нет, поэтому для объективной оценки колбасных изделий, а также других продуктов питания привлекаются обученные дегустаторы. Внешний вид, запах, вкус и консистенция продукта говорят покупателю о многом, в том числе о качестве и свежести. Органы чувств человека используются как инструмент, который дегустатор-профессионал настраивает на «свой» вид продукта. Категории «нравится – не нравится» здесь не применимы. Даже если по каким-то причинам такой эксперт не любит колбасу, это не мешает ему дать объективную оценку: он может определить вкус и вид продукта как «превосходный» или найти какие-либо отклонения, выявляющие несостоятельность вкусового профиля, проблемное сырье, ошибки в технологии изготовления. Результаты конкурса важны как для потребителей, для которых знак DLG является дополнительным аргументом при выборе продукта, так и для производителей – список лауреатов конкурса становится достоянием общественности, а остальным заявителям, не получившим наград, даются рекомендации по улучшению качества выпускаемых продуктов питания. Аутсайдеры остаются анонимными, получая шанс исправить недочеты.

ПРОДУМАТЬ ВСЕ ДЕТАЛИ

Как говорится, в колбасе тоже все должно быть прекрасно: и вкус, и аромат, и внешний вид; форма должна быть ровной и отточенной, зернистость – четкой, а цвет – насыщенным и естественным. Сырокопченые салами на протяжении всей производственной цепочки очень чутко реагируют на любые изменения климата. Идеальный продукт, который будет радовать как производителя, так и потребителя, может быть получен только при создании





«Чтобы получить оптимальный результат при изготовлении сырокопченых колбас, необходимо добиться гармоничного сочетания сырья, добавок и технологического процесса, – пояснил Эрнест Холлерер («ХОЛКОФ Г.м.б.Х.»). – Свой характерный вкус сырокопченые колбасы приобретают в процессе созревания, и в этом немаловажную роль играют используемые пряные смеси».

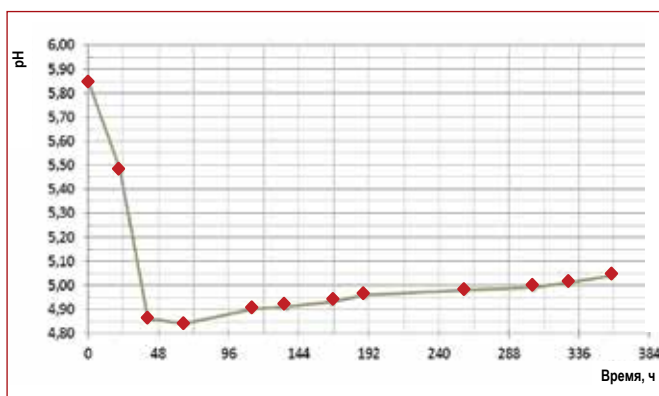


Рис. 1. Изменение значения pH при производстве сырокопченых колбас

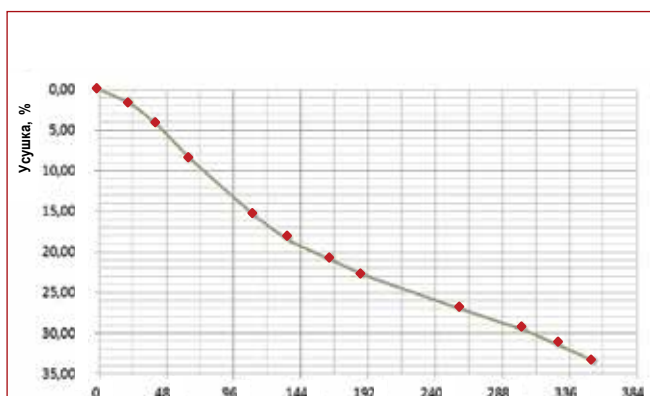


Рис. 2. Потери влаги при производстве сырокопченых колбас

оптимальных условий для отдачи влаги. Но задача эта далеко не из простых. Грегор Шеффер, соучредитель компании «ХОЛКОФ Г.м.б.Х.», посвятил научному исследованию этого процесса многие годы. Результатом стали надежные продукты – стартовые культуры «Старт-Стар» и взаимодействующие с ними пряные смеси «СалямиСтар», а также передовые технологии, которыми теперь успешно пользуются многие европейские и российские производители сырокопченых колбас.

ВКУС КАК ПАРАМЕТР КАЧЕСТВА

Кульминация технологического процесса – это достижение pH фарша, плотно набитого в батоны, изоэлектрической точки. Стартовые культуры «Старт-Стар», взаимодействуя с питательной средой, входящей в смеси «СалямиСтар», позволяют добиться этого момента уже по прошествии первых 24–36 ч климатизации. Водоудерживающая способность фарша снижается, и влага начинает интенсивно выходить из центра батона по уплотняющейся мозаике кусочков мяса и шпика. На этом этапе в колбасе происходит цветообразование, начинает формироваться характерный аромат и отсекаются первопричины образования закала.

Стремительное понижение pH достигается работой стартовых культур «Старт-Стар» в комфортных для них климатических условиях. Важным фактором является и концентрация жизнеспособных микроорганизмов, активно вырабатывающих мягкую молочную кислоту, ведь одной из их задач является подавление роста конкурентной микрофлоры. Нежелательные микроорганизмы опасны не только тем, что вызывают порчу продукта, но и тем, что могут помешать правильному цветообразованию, а также добавить нега-

тива во вкус, например, производством неприятно резкой уксусной кислоты. Выполнив свою работу по снижению pH, обеспечению быстрого оттока влаги и связанному с этим увеличению концентрации соли, стартовые культуры «Старт-Стар» создают максимум дискомфорта патогенной микрофлоре, в том числе сальмонеллам. Поэтому безопасный сырокопченый продукт с великолепным вкусом можно создать даже из куриного мяса.

Пряно-ароматическая линейка «СалямиСтар» от «ХОЛКОФ Г.м.б.Х.» включает в себя традиционные и оригинальные вкусовые направления, среди которых найдется отличное решение, полностью соответствующее ожиданиям потребителей. Целый ряд предлагаемых пряных смесей не содержит в своем составе глутамат натрия. Таким образом, в нашем ассортименте вы найдете продукты на самый взыскательный вкус.

«Награждение колбас, выработанных по нашей технологии, – это подтверждение правоты философии нашей компании – качество Made in Germany и правильности выбранного пути в развитии ассортимента», – с воодушевлением прокомментировал Грегор Шеффер («ХОЛКОФ Г.м.б.Х.») тройную награду от Сельскохозяйственного общества Германии. 🍷



«ХОЛКОФ Г.м.б.Х.»,
Ринсхоф 2,
49439 Штайнфельд-
Мюлен, Германия

Филиал ООО «ХОЛКОФ Г.м.б.Х.»,

127411, Россия, г. Москва,

Дмитровское шоссе, д. 157, стр. 15, офис 15208,

тел.: +7 (499) 258-08-75/76/77,

e-mail: office@holkof.com, www.holkof.com

★★★★ HOLKOF GmbH

STAR-MIX[®]
Meat Technology



Добро пожаловать!

Будем рады встрече с Вами на выставке «АГРОПРОДМАШ 2015», проходящей в Москве с 5 по 9 октября. Павильон 1, стенд 1F30

20th INTERNATIONAL EXHIBITION FOR MACHINERY, EQUIPMENT AND INGREDIENTS FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

**AGRO
PROD
MASH**

5-9
October 2015



Золото для ХОЛКОФ ГмбХ

Саями с пряными смесями от Холкоф ГмбХ были отмечены золотыми наградами

„Награждение колбас, выработанных по нашей технологии, – это подтверждение правоты философии нашей компании – качество Made in Germany – и правильности выбранного пути в развитии ассортимента“, с воодушевлением комментирует Грегор Шеффер (ХОЛКОФ ГмбХ) тройную награду от Сельскохозяйственного общества Германии. *Подробнее в нашей статье.*



О вкусах не спорят, им устраивают экзамен

Для достижения оптимального результата при производстве сырокопчёных колбас необходимо тщательно подбирать и сочетать сырьё, добавки и процессы. Вкус готовой колбасы складывается под влиянием процесса ферментации, но главным образом зависит от используемых смесей пряностей. Ждем Вас на стенде: наши продукты порадуют Вас своим безупречным вкусом!

★ ХОЛКОФ ГмбХ
127411 Россия, Москва,
Дмитровское шоссе, 157,
стр. 15, офис 15208
Тел.: +7(499)258-08-76/77
Факс: +7(499)258-08-75
www.holkof.com

★ HOLKOF GmbH
Rienshof 2
49439 Steinfeld-Mühlen
Tel.: +49 (0) 5971 89913-60
Fax: +49 (0) 5971 89913-61
e-mail: office@holkof.com
www.holkof.com

★ Made in Germany ★