

РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ, ЭКОНОМИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО, ГАРАНТИРОВАННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Ангелина Волобуева, бренд-менеджер, ООО «Аромадон»

Компания «Аромадон», на протяжении многих лет отслеживающая тенденции развития мясоперерабатывающей промышленности, предлагает своим клиентам передовые разработки, которые в ближайшее время будут актуальны среди потребителей.

Готовые продукты, пригодные для использования в поставляемом виде, или полуфабрикаты высокой степени готовности уже много лет являются одними из основных трендов на мировом рынке. Рост этого сегмента обусловлен, в частности, стремлением удовлетворить запросы потребителей: продукты должны быть простыми и быстрыми в приготовлении, обладать хорошими вкусовыми качествами и разнообразными вкусовыми оттенками, отвечать современным требованиям здорового питания. Если товары соответствуют этим критериям, то решающей при покупке становится цена. Мы помогаем

производителям пищевой продукции, обеспечивая экономичное производство и высокую безопасность пищевых продуктов.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИЕ СМЕСИ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Функциональная смесь **Мастермикс 38 (код 0509838)** – цитратная смесь для инъектирования, использование которой позволяет эффективно достигать требуемых органолептических и функционально-технологических параметров при производстве мясных полуфабрикатов в целях оптимизации их себестоимости. В частности, в процессе со-

зревания повышаются органолептические показатели фарша; при предсоле заметно улучшается качество некондиционного сырья – размягчаются жилки, что способствует лучшей разработке фарша при куттеровании, интенсивнее формируются мясной вкус и аромат в готовом продукте.

В нашем портфеле имеется широкий набор универсальных вкусоароматических смесей, которые отлично подойдут как для полуфабрикатов, так и для различных видов колбасной продукции. Мясные вкусы **Унимикс В-4 аромат «Сочная Курица» (код 0509704)** и **Унимикс В-20 аромат «Тирольский» (код 0509720)** применяются для формирования аромата мяса в различных продуктах (чипсы, снеки, хрустящий картофель, сухарики, орехи, сыры и др.). **Саями «Горная» (код 91439)** идеально подходит для любых видов измельченных мясных продуктов, мясных эмульсий, полуфабрикатов и других продуктов, требующих наличия типичного вкуса саями. Данная смесь позволяет нивелировать вкус низкосортного сырья.

Комплексная пищевая добавка **Унимикс В-36 (код 0509736)**, которую рекомендуется использовать для производства полуфабрикатов из мяса и птицы, превосходно сочетается в фарше для пельменей с мяс-



ным сырьем, ее успешно можно применить в двух рецептурах: «Пельмени классические» и «Пельмени бараньи».

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Несмотря на то что в 2018 г. потребители проявили большой интерес к сырокопченым колбасам, группа вареных колбас занимает значительную долю рынка. Совокупно на эту категорию приходится половина продаж в тоннаже. Именно поэтому компания «Аромадон» уделяет вареной группе особое внимание.

Функциональная добавка **Мастермикс 9 (код 0509809)**, которая значительно повышает плотность при разогреве сосисок и сарделек эконом-сегмента, позволяет улучшить структуру и внешний вид изделий, обладает хорошими водосвязывающими и эмульгирующими свойствами и предотвращает образование бульонно-жировых отеков.

Смесь **Мастермикс 20 (код 0509820)** – стабилизатор-эмульгатор на основе молочных белков может быть успешно применен при производстве как вареных, так и других видах колбасных изделий. Добавка повышает вязкость фарша, снижает коэффициент термических потерь и увеличивает выход продукции, улучшает органолептические показатели мясных продуктов и уменьшает вероятность возникновения брака, связанного с появлением бульонно-жировых отеков.

Функциональная добавка **Куттер-Дон 10 К (код 0608910)**, предназначенная для приготовления жировых



и масляных эмульсий, также предотвращает бульонно-жировые отеки. Идеально подходит для рецептур с преобладанием жиросодержащего сырья.

ПРОДУКТЫ С «ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКОЙ»

Сегодня практика тщательного изучения состава продукта становится все более распространенной среди потребителей. Кроме того, состав продукта оказывается одним из факторов, которые влияют на принятие покупателями решения о приобретении продуктов. Неудивительно, что тенденция «чистой этикетки» занимает центральное место на рынке. Учитывая данный тренд, мы предлагаем нашим клиентам ассортимент добавок, которые удовлетворяет запрос конечного потребителя.

Маринад без Е-кодов **Унимикс В-33 «Гриль Кебаб» (код 0509733)** – фейерверк восточных красок и пряный дымок арабского базара. Идеально под-

ходит для нежного мяса птицы и насыщенного вкуса говядины.

Широкая линейка кулинарных приправ «Аромадон» также отлично подойдет для производства продуктов с «чистой этикеткой». Среди них хочется отметить позиции, которые пользуются особым спросом у наших клиентов: **Донар 1 (код 919901)** применяется для приготовления кур-гриль или для любых других продуктов; **Донар 2 «Вкусная котлета» (код 919902)** предназначена для котлет, мяса, гарниров или панировки; **Донар 17 «Карри индийский» (код 919917)** разработан для блюд из баранины, рыбы, ракообразных, риса или для любых других продуктов; **Донар 58 «приправа универсальная» (код 919958)** применяется для всех видов первых и вторых блюд, блюд из риса, мяса, овощей и др. 🍷

ООО «Аромадон»,
тел.: 8-800-100-59-99,
www.aromadon.ru