

«МАСТЕРМИКС 11» – РЕШЕНИЕ ГОРЯЧЕЙ ПРОБЛЕМЫ

Анатолий Постельга, технолог по новым продуктам, канд. с.-х. наук, компания «Аромадон»



Компания «Аромадон» расширяет серию функциональных комплексных смесей за счет вывода на рынок нового инструмента – «Мастермикс 11», предназначенного для формирования консистенции и увеличения выхода продуктов с вторичным разогревом.

Актуальные исследования пищевых волокон и их модификаций позволили инженерам-химикам компании «Аромадон» разработать функциональный препарат, способный связывать влагу и эмульгировать жиры. При этом разогрев полученной эмульсии только увеличивает ее плотность без проявления синерезиса.

«Мастермикс 11» – это функциональная смесь, способная формировать стабильные эмульсии (препарат:жир:вода в пропорции 1:2:15 соответственно). Основное назначение эмульсии – замена основного сырья и стабилизация фаршемассы при нагреве. «Мастермикс 11» подходит для замены основного мясного сырья в вареных колбасах до 20 %, а также для рубленых полуфабрикатов в качестве основного сырьевого компонента.



• О компании •

На протяжении 15 лет компания «Аромадон» является производителем ингредиентов для пищевой промышленности, специализируясь на ингредиентах и материалах для мясоперерабатывающих предприятий. Ее визитной карточкой с узнаваемым почерком и высочайшим качеством стали вкусоароматические линейки для мясных продуктов широчайшего спектра – от классических ГОСТ-групп до специфических, учитывающих вкусовые пристрастия жителей различных регионов РФ и иностранных государств.

Юбилейный год своего пятидесятилетия производственная компания ООО «Аромадон» проводит под знаком всестороннего развития систем функционирования предприятия и выведения ассортимента ряда на качественно новый уровень.

Производственно-испытательная лаборатория, осуществляющая системные физико-химические исследования в целях обеспечения глубинного контроля всего производственного цикла, находится в постоянном контакте с подразделением технологических инноваций, предоставляя клиенту функциональные продукты, назначение которых – решение актуальных задач потребителя.


С точки зрения пищевой ценности данная функциональная смесь изготавливается из полностью натурального сырья растительного происхождения и имеет функциональное значение в питании человека. Кроме того, «Мастермикс 11» не искажает вкус готового изделия, обладая способностью фиксировать вкусоароматические композиции, входящие в рецептуру готового изделия.

«Мастермикс 11» не имеет антагонистов из числа разрешенных пищевых добавок и не теряет функциональные свойства в широком диапазоне pH (от 3 до 10). Может входить в состав рецептур как в сухом виде, так и в виде эмульсии, что значительно упрощает процесс фаршесоставления.

«Мастермикс 11» поставляется на рынок в двух модификациях: «Мастермикс 11а» (mesh 200) и «Мастермикс 11б» (mesh 400). Отличительной особенностью «Мастермикс 11б» является более высокая влагоудерживающая способность – 1:15. В связи с этим данная

модификация более ориентирована на применение в рубленых полуфабрикатах. «Мастермикс 11а» обладает меньшей рекомендованной гидратацией – 1:12, но при этом формирует более плотную консистенцию в вареных продуктах.

Уникальные стабилизирующие возможности «Мастермикс 11» обеспечивают формирование желаемой консистенции для продуктов с вторичным разогревом и наравне с этим могут защищать фаршемассу рубленых полуфабрикатов от ужарки, разваливания и пригорания.

Таким образом, «Мастермикс 11» – уникальный инструмент технолога для решения функциональных проблем в рецептурах колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов. 



ООО «Аромадон»,
тел: (863) 290-70-18,
255-90-56,
факс: (863) 290-70-12,
e-mail: info@aromadon.ru,
www.aromadon.ru