Технологический успех. Цена вопроса

Технологии любой промышленности подчинены одному фундаментальному принципу – достижение максимально высоких потребительских качеств продукта при корректном использовании ресурсов. Выражаясь образно, это утверждение можно представить в виде уравнения, в одной части которого стоит сумма машин и технологий, в другой – грамотный маркетинг. Равняется это все уровню реализации или успеху продукта у потребителя. При корректном построении технологии продукта как микроэлемента технологии предприятия и отрасли в целом, следует четко видеть грань между экономией и рациональностью. Мясоперерабатывающая промышленность в этой связи в особом положении, ведь речь идет о питании людей, и экономия в этой области не уместна.

Кандидат С/Х наук
Анатолий Постельга,
технолог по новым продуктам
ООО «Аромадон»

Компания АРОМАДОН всегда считала приоритетом своей деятельности обеспечение удовлетворенности клиентов, что напрямую зависит от функционально-технологических свойств поставляемых ингредиентов, то есть инструментов для специалистов-технологов предприятий мясной промышленности. Как известно, цена инструмента есть не что иное, как соотношение его стоимости и эффекта, который он способен принести. С точки зрения технологии мясной промышленности функционально-технологический эффект как цена достижения необходимых потребительских свойств – главный мерило качества любого ингредиента.

Следует отметить также, что важным вопросом в мясной технологии наряду с функционально-технологическими свойствами является корректное позиционирование ингредиентов. В повседневной практике не редко можно заметить, как высокоэффективные ингредиенты отвергаются по причине экономии, имеющей при детальном рассмотрении характер псевдо экономии, хотя при грамотном подходе ингредиенты всегда становятся рациональными инструментами.

Одним из актуальных примеров некорректного позиционирования ингредиента может являться распространенное заблуждение о возможности успешного моделирования рецептур колбасных изделий в низком ценовом сегменте за счет введения в рецептуру значительного количества изолята животных белков, активно дешевеющих последнее время. Коллагеновые волокна нерастворимы в воде, но при длительном нагревании коллаген превращается в растворимый желатин как результат гидролиза части пептидных связей и, следовательно, деструкции длинных белковых цепей. С точки зрения питания коллаген и желатин являются неполноценными белками, так как не содержат полного спектра незаменимых аминокислот, необходимых человеку. Как следствие, коллаген не может формировать термостабильный матрикс фаршевых систем, т.е. чем больше мы закладываем в рецептуру коллагена, тем мягче будет колбаса при разогреве. Эффект иллюстрируется оттаиванием холодца, то же самое будет происходить с батоном колбасы при разогреве.

Важно также понимать, что сегодня на рынке пищевых ингредиентов присутствуют два типа коллагеновых изолятов, и оба недостаточно эффективны в рецептурах низкого ценового сегмента. Разница данных типов изолятов в их происхождении. Одни производятся из кожных покровов животных (свиная шкура или говяжий спилок), другие – из костной ткани. Наиболее предпочтительным для применения в пищевой промышленности является коллаген, полученный из шкур и спилка. Костный коллаген используется в кормах для животных, и стоимость его, как правило, ниже при более низких функционально-технологических свойствах.

В этой связи можно обособить такой продукт, как AMX Pro SF-91, поставляемый компанией АРОМАДОН в РФ и на территории СНГ. Дело в том, что данный продукт производится по особой технологии, благодаря чему обладает уникальной структурой, схожей со структурой соевых белков, что обеспечивает более высокие стабилизационные свойства в продуктах со вторичным разогревом. При этом ингредиент не оказывает негативного влияния на вкус готового продукта и является гипоаллергенным.

С точки зрения актуальной конъюнктуры отечественного мясного рынка наиболее сложной технологической задачей является моделирование рецептур, соответствующих требованиям нормативно-технологической документации в низком ценовом сегменте. Речь идет, прежде всего, о проблеме формирования требуемой консистенции продуктов со вторичным разогревом.

Для решения этого вопроса технологическим отделом АРОМАДОН произведены обширные исследования сырьевых компонентов рецептур низкого ценового сегмента и разработаны, с одной стороны, практические требования к сырью, а с другой – комплексная смесь Супермикс А. Данный продукт основан на глубоко проработанном синергетическом эффекте компонентов, что обеспечивает высокий функционально-технологический эффект, превосходящий обычные смеси гидроколлоидов и белковых ингредиентов.

Как уже упоминалось ранее, в технологии любого мясного продукта следует придерживаться принципа рациональности, а не экономии в ущерб качеству. Супермикс А, являясь ингредиентом с высоким функционально-технологическим эффектом, предназначен для формирования консистенции продуктов в низком ценовом сегменте. Очевидно, это означает, что продукт будет работать на пределе возможностей мясных сырьевых компонентов, поэтому следует подходить к его использованию корректно. Для достижения максимального эффекта придется внимательно подойти к подбору сырья и корректно исполнить все элементы технологического процесса.

Технология всегда идет рука об руку с техникой. Роль оборудования в мясоперерабатывающей промышленности нельзя недооценивать. Очевидно, что даже при наличии всех требующихся технологических сырьевых и вспомогательных материалов можно нивелировать результат не соответствующей требованиям техникой, т.е. оборудованием. И с этой стороны, компания АРОМАДОН также не оставляет своих клиентов без внимания. Инженерная лаборатория службы АРОМАДОН-СЕРВИС предлагает по программе лояльности АРОМАДОН услуги в сфере поставок нового оборудования ведущих производителей или реновации бывшего в употреблении, предоставляя при этом длительную гарантию и сервис.

Кроме технологической и технической составляющих, немаловажным условием успешной деятельности в современных условиях являются инновации и коммуникации. Оптимальной средой для реализации этих процессов являются специализированные отраслевые выставки и семинары. В мясоперерабатывающем кластере крупнейшей и наиболее содержательной площадкой традиционно является «IFFA», Мессе Франкфурт. Это наиболее важная платформа для представления инноваций и коммуникаций, сфокусированная на мясоперерабатывающей промышленности.

Компания АРОМАДОН представит актуальные технологические решения, а также перспективные разработки, ориентированные на широкий спектр мясных и колбасных изделий на данной выставочной площадке на совместном стенде Союза Производителей Пищевых Ингредиентов.

АРОМАДОН

Тел. 8-800-100-59-99
E-mail: info@aromadon.ru
www.aromadon.ru