

Разработаны также риеты с другими наполнителями (отварная куриная грудка, обрезь полукопченых колбас, грибы) и с другими вкусовыми направлениями — от нежно сливочного до яркого пряно-грибного (рис. 1–2).



Рис. 1. Риет «Куриный»



Рис. 2. Риет «Грибной»

Выпускать риеты можно в различных видах упаковки — от полиамидной оболочки до пластиковых контейнеров или стеклянных банок.

КОМПАНИЯ «ГК ПТИ»

МЯСНЫЕ РИЕТЫ

АКТУАЛЬНЫЙ ТРЕНД В ОБЛАСТИ НАМАЗОК И БУТЕРБРОДНЫХ ПАСТ

Изменение потребительских привычек в последние годы привело к тому, что на российском рынке наблюдается снижение интереса потребителей к классическим паштетам. При этом, появившиеся не так давно рыбные риеты и намазки прочно заняли свое место на полке, пользуются спросом и активно развиваются. Популярность риетов обусловлена их удобством и практичностью, а также оригинальностью и широким выбором вкусов, что делает этот продукт идеальным для приготовления завтраков и быстрых перекусов — бутербродов и закусок.

Риет — это готовый к употреблению пастообразный продукт, состоящий из основы, в качестве которой выступает эмульсия, и наполнителя, который представляет собой кусочки мяса или мясных продуктов, рыбы, фруктов, овощей и крупноизмельченных специй. Данные характеристики открывают широкий простор для создания оригинальных продуктов. За счет изменения размера кусочков наполнителя и плотности эмульсии можно добиваться разной консистенции продукта — от мазеобразной до густой, структурной пасты.

На предприятиях мясной отрасли часто стоит задача переработки побочных про-

дуктов производства в виде обрезков колбас и деликатесов. Несмотря на то, что это сырье по стоимости получается значительно дешевле, оно сохраняет органолептические показатели и отлично подходит для использования в качестве наполнителей при производстве риетов. Более того, используя оригинальную упаковку, можно получить продукт премиального сегмента для современного потребителя.

Исходя из данных факторов, специалистами компании «ГК ПТИ» была разработана линейка мясных риетов, сочетающая в себе различные вкусы — от классических до оригинальных, с использованием разных видов мясного сырья.

РИЕТ «ДЕЛИКАТЕСНЫЙ»

Наименование сырья и ингредиентов	Кол-во, кг
Деликатесная обрезь	40,0
Эмульсия на основе растительного масла и «OPTIMIX Фиш Фэтлинк СБ 624»	57,8
«OPTISPICE Аромат Говядина Медиум P515»	0,7
«Оптиспайс Декор Пикантная»	1,2
«OPTIGUARD Мит Протект Ваунд P135»	0,3
Итого:	100,0

Основой этого риета выступает эмульсия, изготовленная на основе комплексной пищевой добавки «OPTIMIX Фиш Фэтлинк СБ 624». Данная смесь обладает высокой эмульгирующей способностью и позволяет получить стабильную эмульсию, выдерживающую термические режимы варки и пастеризации. Возможен также выпуск стерилизованной формы риета, но для него потребуются применение специально подобранного эмульгатора, который сохраняет стабильность эмульсии при высокотемпературной обработке — «OPTIMIX Фиш Фэтлинк Кон 651».

В качестве наполнителя в риете «Деликатесном» используется обрезь варено-копченых деликатесов, измельченная на кусочки размером 3–5 мм. Такой размер структурных компонентов

при соотношении эмульсии и наполнителя 60/40 позволяет получить приятную структуру готового риета.

За усиление мясного аромата продукта отвечает «OPTISPICE Аромат Говядина Медиум P515», придающий продукту мягкий аромат жареного мяса. Смесь на основе крупноизмельченных специй и пряностей «Оптиспайс Декор Пикантная» не только придает риету выраженный вкус, но и делает его визуально более привлекательным.

Специалисты «Группы Компаний ПТИ» всегда открыты для сотрудничества — мы с радостью поделимся опытом и знаниями, подберем или разработаем новые варианты продуктов для решения ваших самых актуальных задач. 🐾

