



«Группа Компаний ПТИ»
141011, Мытищи,
ул. Коммунистическая,
вл. 21А, стр. 1
Тел.: +7 (495) 786-85-65
www.protein.ru

ТЕХНОЛОГИИ ТАУХМАСС ОРТИМІХ для мясной индустрии



Рис. 3 Нанесение несъедобной таухмассы на оболочку колбасы



Рис. 4 Сырокопченая колбаса в таухмассе, имитирующей белую плесень — «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Молд 246»

КОМПАНИЯ «ГК ПТИ» СТАБИЛЬНО ВКУСНО

Мясопереработчики находятся сейчас в весьма затруднительной ситуации. С одной стороны, мясная продукция является одним из наиболее значимых сегментов на рынке продуктов питания (рис. 1). Если посмотреть на динамику продаж продуктов питания в натуральном выражении, то можно увидеть, что рынок продуктов питания непрерывно растет в течение последних двух лет (рис. 2). Похожая динамика сохраняется и в этом году.

С другой стороны, рост этот носит неравномерный характер, если анализировать данные по сегментам рынка. Внимательно рассмотрев спрос на мясную продукцию, можно выделить рост двух направлений потребления — ниже среднего и высокого (табл. 1).

Как видно из таблицы, уверенное развитие возможно в сегментах «ниже среднего» и «высокий». В продуктах класса «ниже среднего» конкуренция очень высокая, а вот в «высоком» сегменте конкуренция несколько ниже, но при этом нужно создать продукты с безупречным качеством и выразительным, запоминающимся вкусом.

Как правило, продукты высокого ценового сегмента — это сырокопченые и сыровяленые колбасы. Популярность тренда обусловлена несколькими факторами — «чистота» продукта (минимум «химии» по мнению потребителя), уникальность и насыщенность вкуса, удобный формат потребления (различного

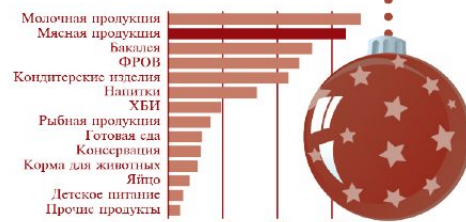


Рис. 1 Структура рынка в денежном выражении (по данным компании «N Tech»).

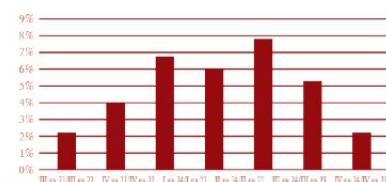


Рис. 2 Динамика продаж продуктов питания 2023–2024 год (по данным компании «N Tech»).

Первое, на что обращает внимание потребитель, выбирая продукцию в магазине — это ее внешний вид. Попадая на магазинную полку, колбаса часто хранится с нарушениями температуры и влажности. Поэтому одна из задач, стоящая перед производителями премиальных сырокопченых и сыровяленых колбас — максимально сохранить/улучшить внешний вид готового продукта, вкус, снизить усушку и предотвратить образование на поверхности продукта различных дефектов — плесени, налета и т.д.

В решении комплекса перечисленных выше задач использование таухмасс является наиболее пред-

почтительным. Таухмасса может быть несъедобной и съедобной.

В ассортименте Группы Компаний ПТИ несъедобная таухмасса представлена продуктом «Абсолют Кейс ТХМ 10». Работать с ней достаточно просто, и ее применение решает в значительной мере проблему усушки в процессе хранения.

На рис. 3 представлена колбаса с нанесением несъедобной таухмассы (справа) и без таухмассы.

Съедобные таухмассы от Группы Компаний ПТИ дополнительно помогают расширить ассортимент выпускаемой продукции без значительных затрат на разработку, позволяют придать яркий внешний вид продукту и добавить новые оттенки вкуса. Они содержат в своем составе желатин и комплекс стабилизаторов и эмульгаторов, обеспечивающий плотность и упругость покрытия, что в итоге, предотвращает пересыхание изделий, защищает от воздействия избыточной влаги.

В ассортименте ГК ПТИ представлена линейка съедобных таухмасс:

- «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Молд 246» — белая, матовая таухмасса, имитирующая белую плесень;
- «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Сырная 879» — светло-желтая таухмасса с выраженным насыщенным сырым вкусом и ароматом;
- «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Чиз 227» — ярко-желтая таухмасса с насыщенным сырым вкусом;
- «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Ягодная 217» — таухмасса бордового цвета с ярким ягодным вкусом и ароматом.

При комнатной температуре таухмасса представляет собой плотный нарезаемый гель. Перед нанесением таухмассу необходимо расплавить. Далее с батонов колбасы снимают оболочку, оставляя клин и петлю, после чего, окунают в горячий гель.

Можно наносить 1, 2 или 3 слоя съедобной таухмассы.

На рис. 4 представлена сырокопченая колбаса в таухмассе

«ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Молд 246». Особенность этой таухмассы заключается в том, что толщина ее слоя менее 1 мм, что оптимально для имитации белой плесени.

Остальные таухмассы в нашем ассортименте имеют более высокую вязкость, поэтому уже первый слой имеет толщину около 1 мм. Толщину покрытия можно регулировать, изменяя температуру таухмассы или количество окунаний.

На рис. 5 представлены срезы батончиков с нанесенной таухмассой «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Сырная 879» в 1, 2 и 3 слоя. При этом толщина покрытия увеличивается с 1 мм практически до 5 мм.

Аналогичными свойствами обладает «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Чиз 227». Отличительными особенностями последней являются насыщенный желтый цвет покрытия и ярко выраженная молочно-сырная нота (рис. 7).

Ягодная таухмасса «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Ягодная 217» придает продукту яркий праздничный вид (рис. 6). Во вкусе появляются брусничные ноты и ягодная кислинка. Этот продукт также можно наносить в несколько слоев.

При работе со съедобной таухмассой необходимо контролировать: температуру массы, равномерность ее прогрева и количество слоев. В некоторых случаях потребуются подготовка поверхности батона колбасы (удаление жира). Специалисты Группы Компаний ПТИ всегда открыты для сотрудничества с производителями. Мы будем рады предоставить образцы, провести тестирование в условиях производства, а также поделиться опытом.

Михаил Силантьев,
ведущий специалист по разработке и внедрению продуктов (R&D)
Сергей Прохоренко,
ведущий специалист
направления Мясопереработки
info@protein.ru,
+7 (495) 786 85 65



Рис. 5 Таухмасса «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Сырная 879», нанесенная в 1, 2, и 3 слоя (слева направо). Температура нанесения 45 °С.



Рис. 6. Таухмасса «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Сырная 879»



Рис. 7 Таухмасса «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Чиз 227», нанесенная в 1, 2, и 3 слоя (слева направо). Температура нанесения 45 °С.



Рис. 8 Сырокопченая колбаса в ягодной таухмассе «ОРТИМІХ Мит Кейс Джели Ягодная 217»

Таблица 1. Доля сегментов продаж мясной продукции.

44 мясопереработка ПАРТНЕР

ПАРТНЕР мясопереработка 45