

МЯСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

WWW.MEATBRANCH.COM

ОТРАСЛЕВОЙ • СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ЖУРНАЛ

АПРЕЛЬ 2016

Made in Germany

HOLKOF GmbH

STAR-MIX
Meat Technology

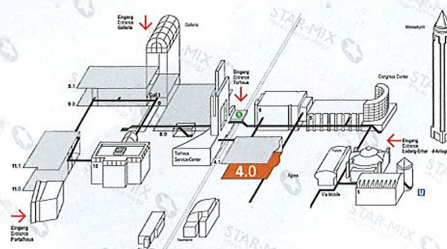

Ждём Вас на выставке

IFFA

2016!

Место встречи | IFFA, Франкфурт-на-Майне

★ ХОЛКОФ ГмБХ
127411 Россия, Москва,
Дмитровское шоссе, 157,
стр. 15, офис 15208
Тел.: +7(499)258-08-76/77
Факс: +7(499)258-08-75
www.holkof.com



Добро пожаловать!

HOLKOF GmbH

STAR-MIX
Meat Technology

Зал 4.0
Стенд F 11
«Ингредиенты»



★ www.holkof.com ★

Тема номера: Ингредиенты в мясопереработке

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ КАК ИНСТРУМЕНТ СОЗДАНИЯ
МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ С ОТЛИЧИТЕЛЬНЫМИ ПРИЗНАКАМИ. С. 8

БАРЬЕРНЫЕ СВОЙСТВА НОВЫХ
БИОМОДИФИЦИРОВАННЫХ ОБОЛОЧЕК. С. 34

НОВИНКИ В СЕРИИ «ГРИЛЬСТАР» – ПРЯНЫЕ СМЕСИ

А.В. Демчук, продукт-менеджер, HOLKOF GmbH

С тех пор как новый повар поселился у него в доме, все как по волшебству изменилось. Герцог кушал вместо трех пять раз на день, чтобы вдосталь насладиться искусством самого маленького из своих слуг, и все же никогда у него на лице не появлялось недовольной гримасы. Наоборот, все казалось ему новым и отличным на вкус; он стал ласковым и обходительным...

Вильгельм Гауф. Карлик Нос

Пряности – душа любого блюда. В кухнях народов мира им уделяется огромное внимание: именно они придают неповторимый колорит и создают настроение. Даже довольно однообразный набор продуктов пряности способны превратить в настоящее пиршество вкуса. Не отказывайте себе в этом волшебстве – ведь в нем мудрость наших предков!

В новой серии «ГрильСтар» от «ХОЛКОФ Г.м.б.Х.» собраны гармоничные сочетания пряностей и трав: в этой коллекции из шести вкусов даже самый взыскательный гурман найдет своего фаворита. Каждый продукт может поведать свою маленькую историю...

«ГРИЛЬ СТАР МЕДОВЫЙ МЕСЯЦ»

Как видно из названия, изюминка этой пряной смеси – медовый порошок. В сочетании с солодовым сахаром и горчицей он придает готовому блюду румяную хрустящую корочку и несравненный аромат. Особенно хорошо смесь подходит для продуктов, покрытых кожей, например куриных крылышек и запеченой утки, но не меньшего эффекта можно достичь при приготовлении с ее применением свиных ребрышек и баранины. Вкус, который придает эта смесь, можно назвать острым, сладким, кислым и даже жгучим одновременно. Один из ее компонентов – горчица отличается многими полезными свойствами: помогает расщеплять и усваивать белки и жиры, обладает антимикробным, антигрибковым и противовоспалительным действием. Не стоит, однако, забывать, что горчица также может вызывать аллергию.

«ГРИЛЬ СТАР МАЙСКИЙ ШАШЛЫК»

Неизменный спутник шашлыка – репчатый лук. Лук является древнейшим окультуренным растением, и нет ничего удивительного в том, что именно его выбирают к мясу, жарящемуся на открытом огне. Польза лука репчатого заключается в том, что его употребление способствует активизации обмена веществ, очищению крови, улучшению процесса пищеварения. Он также издавна известен своими антибактериальными свойствами. Возбуждающий аппетит аромат жареного лука по силе своего воздействия можно сравнить лишь с ароматом свежевыпеченного хлеба.

Другой «знаковый» компонент смеси – кориандр. Это одно из самых распространенных в мире пряных растений. Среди известных полезных свойств кориандра – стимуляция работы печени при вялости и застойных

Преимущества новинок в серии «ГрильСтар»:

- отличный вкус и аромат;
- не содержат соли;
- большинство новинок не содержат глутамата натрия;
- большинство новинок подходят для продуктов с «чистой этикеткой»;
- гибкая дозировка;
- простое применение;
- могут применяться на проширокованное сырье;
- универсальное использование (как для полуфабрикатов, так и для готовых блюд, в том числе для продуктов HoReCa)

явлениях в ней, а также улучшение аппетита. Россия – одна из крупнейших стран – экспортеров кориандра. При этом кориандр, который произрастает в умеренных широтах (его еще называют «русский»), содержит большее количество эфирных масел.



Новые пряные смеси из коллекции «ГрильСтар»

Наименование	Артикул	Вкусовое направление	Сфера применения
«Гриль СТАР Медовый месяц»	69.20251	Горчица, перец, чеснок, медовый порошок, кулинарные приправы, пряные травы, солодовый сахар, экстракт черного перца	Отлично подходит для свинины и мяса птицы, в том числе утки
«Гриль СТАР Майский шашлык»	69.20252	Паприка, карри, кориандр, лук, пряные травы, экстракт паприки	Хорошо подходит для шашлыка из различных видов мясного сырья
«Гриль СТАР Мятный лимон»	69.20253	Лук, чеснок, перец, мята, лимон, имбирь, пряные травы, экстракт лимона, экстракт куркумы, экстракт паприки, аромат бульона	Подходит для курицы, индейки и баранины
«Гриль СТАР Австралия»	69.20254	Чеснок, лук, перец, аромат бульона, пряные травы, экстракт лимона, экстракт куркумы	Отлично подходит для свинины и говядины
«Гриль СТАР Чесночно-сливочный»	69.20255	Чеснок, карри, перец, пряные травы, аромат бульона, экстракт любистока, экстракт пажитника	Хорошо подходит для свинины, курицы и индейки
«Гриль СТАР Индонезия»	69.20256	Паприка, кориандр, карри, экстракт черного перца, экстракт муската	Прекрасно подходит для курицы, индейки и баранины

«ГРИЛЬ СТАР МЯТНЫЙ ЛИМОН»

От названия этой смеси веет свежестью. Мята, как и лимон, обладает тонизирующим действием, в древности ее называли «травой долголетия». Основная польза мяты – это ее антисептические качества, обезболивающие и спазмолитические свойства. Она оказывает благоприятное воздействие на желудочно-кишечный тракт, и именно это ее свойство улучшает аппетит и снижает кислотность желудка. Еще один бодрящий компонент смеси – имбирь является настоящим кладом пользы и вкуса. Совсем недавно стало известно, что имбирь – смертельный враг опухолевых клеток! А его насыщенный свежестрой вкус придает особый колорит мясным блюдам, приготовленным из куриного мяса, индейки или баранины.

«ГРИЛЬ СТАР АВСТРАЛИЯ»

Входящий в состав многих смесей черный перец стал естественным и наиболее частым дополнением мясных блюд. И это не удивительно, ведь он используется в кулинарии многих стран и распространился со своей исторической родины Индии во все

уголки мира. Черный перец, согласно Аюрведе, относится ко всем пяти элементам энергии природы: огню, воде, эфиру, земле и воздуху. Поэтому его действие на организм особенно полезно для сохранения баланса энергий при городском образе жизни.

В смеси «Австралия» жгучая острота перца сбалансирована пряными травами и нежно-ароматной куркумой. Куркума является прекрасным природным антибиотиком, мощным антиоксидантом и противовоспалительным средством благодаря содержащемуся в ней биофлавоноиду куркумину. Считается, что куркумин лучше усваивается в присутствии жира, так что для свинины или мраморной говядины эта композиция будет как нельзя кстати.

«ГРИЛЬ СТАР ЧЕСНОЧНО-СЛИВОЧНЫЙ»

Главная доминанта – чеснок, наравне с черным перцем, является незаменимой приправой практически у всех народов мира. Ученые и диетологи также едины во мнении, что чеснок можно смело включать в список самых полезных для человека продуктов. Он содержит органические кислоты, фи-

тонциды, витамины и минеральные вещества. Особенно полезен содержащийся в чесноке аллицин. В Средние века мореплаватели спасались от цинги и авитаминоза, беря с собой в плавание большие запасы чеснока!

Для смягчения вкуса и аромата смесь «Гриль СТАР Чесночно-сливочный» гармонично дополняют пряные травы: характерную нежную ореховую ноту, напоминающую о кавказской кухне, добавляет к ней экстракт пажитника. Пажитник голубой, или донник синий, – это не что иное, как уцхо-сунели – пряность, без которой в Грузии не обходится практически ни одно блюдо. Другой компонент смеси – экстракт любистока в сочетании с прочими пряно-ароматическими травами добавляет мясным блюдам пикантную остроту и пряный привкус.

«ГРИЛЬ СТАР ИНДОНЕЗИЯ»

Ярко-красный цвет и насыщенный сладковатый аромат этой смеси придает паприка. В ней стоит отметить большое содержание эфирных масел и биологически активных веществ. Употребление паприки улучшает работу сердечно-сосудистой системы, «разгоняет» кровь и предотвращает образование тромбов. Различные по своей остроте виды паприки – от сладких до самых жгучих – повсеместно используются в блюдах Юго-Восточной Азии, наряду с такими традиционными для региона пряностями, как кориандр, черный перец, куркума и мускат. Эта пряная смесь идеально сочетается с мясом птицы.

Рекомендуем производителям полуфабрикатов и готовых блюд обратить внимание на наши новинки (см. таблицу). Ваши покупатели обязательно оценят результат! 🔥



Филиал
 ООО «ХОЛКОФ Г.м.б.Х.»,
 127411, Россия, г. Москва,
 Дмитровское шоссе,
 д. 157, стр. 15, офис 15208,
 тел.: +7 (499) 258-08-75/76/77,
 office@holkof.com,
 www.holkof.com



КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

В середине марта компания HОLKOF GmbH совместно со своим торговым партнером ООО «Аксарт-Сервис» провела технологический семинар для специалистов отрасли. На семинаре в «Парк Отеле Бурдугуз» (г. Иркутск) собрались представители мясоперерабатывающих предприятий и торговых сетей Иркутской области.

Собравшимся был представлен целый ряд актуальных продуктов для повышения эффективности мясоперерабатывающего производства. В рамках семинара была проведена дегустация сосисок, колбасных изделий, мясных полуфабрикатов. Технологи HОLKOF GmbH предложили свои варианты решений актуальных производственных задач с использованием функциональных и вкусоароматических

смесей STAR-MIX. Хитом семинара стали вареные сосиски – как в классическом, так и в эконо-варианте.

Впервые широкой публике были продемонстрированы новинки серии «ГрильСтар» от HОLKOF: шесть новых композиций из натуральных пряностей и трав нашли своих поклонников и среди гостей, и среди организаторов. Завершением удачного семинара стал праздничный вечер в баварском стиле, где участники семинара смогли отдохнуть, повеселиться и пообщаться с коллегами.

Ровно через неделю в аналогичном семинаре смогли поучаствовать мясопереработчики Новосибирской и Кемеровской областей, а также Алтайского края.

По инф. компании HОLKOF GmbH

«МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ГАСТРОНОМИЯ РАЗНЫХ СТРАН» ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Книга «Мясные изделия и гастрономия разных стран» выпущена издательством «Профессия» совместно с компанией «Логос» и адресована технологам, разработчикам новых продуктов и прочим специалистам мясной отрасли, а также всем, кому интересна кулинария колбас и мясных изделий. Этот уникальный авторский сборник – плод кропотливой совместной работы к. т. н. М.К. Королёвой, к. т. н. В.Ю. Смурыгина и к. т. н. Н.В. Смурыгиной.

Неоспоримым преимуществом данного издания является четкая структура подачи материала: введение состоит из экскурса в основные технологические операции и характеристик сы-



рья; основная часть – это рецептуры с наглядными пиктограммами-подсказками; полезные приложения в табличной форме, расчеты, рекомендации по терморежимам, выбору упаковочных материалов.

Помимо рецептов, книга содержит справочный раздел по видам оболочек и упаковочных материала-

лов, предлагаемых компанией «Логос».

Ценность данного издания в том, что оно, являясь сгустком совокупного опыта мастеров своего дела, имеет практическую пользу справочника. Такая книга вполне достойна занять место на рабочем столе любого технолога!

www.logosltd.ru

НЕПРАВИЛЬНАЯ КОЛБАСА



75 % популярных в России колбас являются фальсификатом – к такому мнению пришел сопредседатель союза потребителей «Росконтроль» Александр Борисов, пишет RNS.

В ходе исследования 33 наименований варено-копченых и полукопченых колбас популярных в стране марок выяснилось, что 25 из них не соответствуют требованиям качества.

«Маркировка ГОСТ, как и прочие знаки качества, традиционно воспринимается как некая гарантия, продукт с таким знаком вызывает доверие у потребителя. Между тем результаты работы нашей программы «Контроль качества» показывают, что регулярного контроля качества как не было, так и нет. Недобросовестные производители манипулируют знаком ГОСТа, и при этом их продукция не соответствует заявленному стандарту», – заявил Александр Борисов.

Он также добавил, что во время исследования союза потребителей «Росконтроль» гистологическую экспертизу не прошли 2/3 образцов. В тестовых образцах были найдены дешевые заменители говядины и свинины (соевый и коллагеновый белок, мясо птицы механической обвалки, а также шкура животных), крахмал, целлюлоза, влагоудерживающие агенты (каррагинан), не заявленные в составе.

www.new-retail.ru