

НОВИНКИ «АГРОПРОДМАШ 2018»**Инновационная рассольная система**

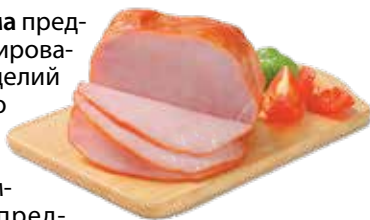
Производитель: КТ «ООО Штерн Ингредиентс»

Рассольная система предназначена для инъектирования деликатесных изделий из цельномышечного сырья с выходом готовой продукции 160–190 %. Новое комплексное решение представляет собой сочетание **PLUSstabil Inject 100/HydroTop WS/PLUSstabil TZ Coa** в оптимально подобранном соотношении.

При работе на данной системе производитель получает, с одной стороны, качественные деликатесные продукты, а с другой – экономическую выгоду. Секрет рассола заключается в особой комбинации протеинов, гидроколлоидов, фосфатов и балластных веществ. Благодаря такому составу готовый продукт не образует каррагинановых сеток даже при выходе более 180 %, сохраняет плотную консистенцию, хорошую кусаемость.

Кроме того, данная система способна обеспечить не только высокий выход готового продукта, но и оптимальное его хранение в вакууме.

Помимо уже перечисленных достоинств, данная рассольная система отличается легкостью применения, поскольку всегда есть возможность при необходимости добавить рассол в массажер.

www.sterningredients.ru**Bemis Form-Tite – высокобарьерные формоусадочные пленки**

Производитель: ГК Bemis



Bemis Form-Tite можно использовать на всех типах термоформовочного оборудования. Высокобарьерные формоусадочные пленки способствуют увеличению скорости упаковывания продуктов питания стандартной формы, уменьшению расходов за счет снижения рисков разгерметизации благодаря высоким сварочным и прочностным свойствам, а также сокращению трудозатрат. Прозрачность и блеск пленки обеспечивают презентабельный вид продуктам, а высокая степень усадки увеличивает сроки хранения.

Пленка позволяет наносить печать до 10 цветов. Упаковка из такой пленки оценивается как безопасная из-за отсутствия в ее составе соединений хлора и острых углов при упаковывании.

www.protectpack.ru**Люминометр 3M™ Clean-Trace™ LM1**

Производитель: компания 3M

Люминометр 3M™ Clean-Trace™ LM1 предназначен для эффективного контроля чистоты производственных поверхностей, воды и рук персонала в режиме реального времени. Прибор определяет количественный уровень АТФ (аденозинтрифосфата) поверхности и воды в течение 1 мин, что позволяет оперативно выявить степень загрязнения и предпринять, если необходимо, соответствующие меры, проведя мойку или дезинфекцию. Эргономичный дизайн прибора предполагает достаточно простое проведение тестирования, что сокращает время и затраты на обучение персонала.



Основные преимущества:

- простой в изучении интерфейс располагает превосходной навигацией/экранному меню;
- простое, осуществляемое одним движением тестирование;
- цветной экран;
- фотографии могут быть легко загружены в люминометр;
- простые в использовании планы для отбора образцов;
- автоматическая проверка прибора при включении;
- позволяет внести результаты предварительного тестирования, в том числе визуальную оценку чистоты;
- поддержка беспроводной связи – технологии Bluetooth®.

www.3mrussia.ru**Вкусоароматические добавки для производства сервелатов, копченых колбас и сосисок**

Производитель: компания Kerry

Для копченых колбас:

Сервелат Премьер – комплексная вкусоароматическая смесь для салями и сервелатов медиум-класса. Вкусовое направление: смесь перцев, мускатный орех, аромат дыма.

Сервелат Юбилейный – комплексная вкусоароматическая смесь для салями и сервелатов медиум- и премиум-класса. Вкусовое направление: перец, мускатный орех.

Деликатесная – комплексная вкусоароматическая смесь для полукопченых колбас медиум- и эконом-класса. Вкусовое направление: чеснок, мускатный орех, кардамон.

Балтийская – комплексная вкусоароматическая смесь для полукопченых колбас медиум-класса. Вкусовое направление: мускатный орех, чеснок, кориандр.

Для сосисок:

Франкфуртер Комби – комплексная вкусоароматическая смесь для сосисок и сарделек премиум- и медиум-классов. Вкусовое направление: молочный вкус с ароматом муската и кардамона.

Сосиски Боярские – комплексная вкусоароматическая смесь для сосисок медиум-класса. Вкусовое направление: мускат, сливки, копчение.

www.kerry.com

НОВИНКИ «АГРОПРОДАМАША 2018»

Рассол для инъектирования варено-копченых продуктов

Производитель: ООО «Аромадон»

Функциональная смесь «Мастермикс 35» используется для приготовления шприцовочных рассолов при производстве свинных варено-копченых окороков, карбонадов, а также варено-копченой куриной грудки. Уровень дозировки составляет 4,0 кг на 100 л рассола.



Отличительные особенности:

- участвует в связывании воды;
- ограничивает синерезис в вакуумной упаковке;
- регулирует pH готового изделия;
- продлевает срок хранения;
- уменьшает потери во время термообработки.

Смесь может обеспечивать выход свинных окороков и карбонадов на уровне 132–148 % при уровне инъектирования сырья до плюс 60–70 % к первоначальной массе.

Для получения выхода варено-копченой куриной грудки 115–120 % необходимо обеспечить уровень инъектирования сырья плюс 60 % относительно первоначальной массы.

www.aromadon.ru

ТУРМО Ф – комбинация белка с клетчаткой без Е-кодов

Производитель: ГК Belstar

Добавка **ТЕРМО Ф** предназначена для сосисок, сарделек, вареных, полукопченых колбасных изделий и рубленых полуфабрикатов. Вносится на начальной стадии фаршесоставления в количестве 0,5–1,0 % к массе готового продукта. Благодаря тому, что добавка обеспечивает необходимые функциональные характеристики продукту, становится возможна реализация более дешевой продукции со стабильным качеством и хорошей текстурой.



ТЕРМО Ф вырабатывается только из свиных белков и инновационных растительных волокон компании «Белстар», без добавления каких-либо химических добавок, альгинатов и алергенов. Данный продукт предлагается к использованию в составе всех видов колбасных изделий, а также рубленых полуфабрикатов взамен растительных или других животных белков и иных функциональных ингредиентов как средство для уплотнения структуры готовых изделий, улучшения их кусаемости и нарезаемости как в холодном, так и в горячем виде.

Благодаря новым функциональным характеристикам ТЕРМО Ф возможна реализация готовой продукции со стабильным качеством, хорошей текстурой и презентабельным внешним видом

www.belstar-spb.ru

Стартовые культуры и пряные смеси для сырокопченых колбас по ГОСТу

Производитель: компания HOLLKOF GmbH

Для нового ГОСТ Р 55456-2013 «Сырокопченые колбасные изделия» разработаны стартовые культуры и пряные смеси, которые разрешено использовать при производстве сырокопченых полусухих колбас.



Старт СТАР ГОСТ

(арт. 44.69113) способствует быстрому образованию характерной кислоты, обеспечивает быстрое цветообразование и хорошую стабильность цвета, гарантирует хорошую плотность колбас, изготавливаемых по ГОСТ Р 55456. Дозировка: (25 ±1) г на 200 кг фарша.

Салями СТАР 86 ГОСТ (арт. 65.10306) – пряная смесь с нотой черного перца и кардамона, подходит для «Брауншвейгской» и «Российской» с/к колбас согласно ГОСТ Р 55456. Дозировка: 6 г/кг массы.

Салями СТАР 87 ГОСТ (арт. 65.10307) – пряная смесь с нотой черного перца и кардамона, подходит для «Московской» с/к и «Сервелата» с/к согласно ГОСТ Р 55456. Дозировка: 6 г/кг массы.

Соответствующую технологическую инструкцию HOLLKOF GmbH получил в сентябре этого года.

В настоящее время продукция с использованием Старт СТАР ГОСТ и пряных смесей от HOLLKOF GmbH отрабатывается на нескольких российских производствах.

www.holkof.com

Термоусадочные пакеты и барьерные оболочки для мясных продуктов

Производитель: ООО ПКФ «Атлантис-Пак»

АМИФЛЕКС Фр –

высокоглянцевая многослойная барьерная оболочка, предназначенная для продуктов, производимых без термообработки и/или подвергаемых заморозке. Оболочка удобна в работе (формовка на высокопроизводительных клипсаторах и высоких скоростях), обладает высокими в своем классе прочностными характеристиками и обеспечивает отличную презентацию продукта.



Многослойные оболочки **АМИЛАЙН Элита-К** и **АМИЛАЙН Элита-Кс** созданы для продуктов с длительными сроками годности. Ориентированы на производителей, которые хотят увеличить сроки годности готовых изделий (варенные колбасы и ветчины, паштет, суп, фарш и т.д.), не прибегая к использованию консервантов.

АМИВАК СВ – высокотермоусадочный пакет для упаковки под вакуумом охлажденной птицы, колбасных изделий, деликатесной продукции с ограниченными сроками реализации, а также замороженной пищевой продукции. Преимущества пакета: высокая прочность на прокол, отличные оптические и термоусадочные свойства, высокие барьерные свойства по кислороду и парам воды, возможность запайки через складки и «внахлест».

www.atlantis-pak.ru

НОВИНКИ «АГРОПРОДАМАШ 2018»

Ингредиенты для сырокопченых, сыровяленых колбасных изделий и продуктов

Производитель: MOGUNTIA FOOD GmbH, Австрия
 Производитель: MOGUNTIA Schweiz AG, Швейцария (стартовые культуры)

Для сырокопченых колбасных изделий и продуктов компания в 2018 г. разработала новую вкусоароматику, стартовые культуры и таухмассу.

Пармская элит – комплексная добавка с пряным вкусом салями, с черным перцем и луком. Дозировка: 10 г на 1 кг фарша.

Ро-Пекельфит Прошутто – комплексный препарат с мясным вкусом, ароматом дыма и пряностями. Дозировка: на 1 кг мяса 12 г добавки.

Бессавит Саями Романо – комплексный препарат со вкусом салями, с белым перцем, кориандром, имбирем. Дозировка: на 1 кг фарша используют 13–15 г добавки.

Комплексы подходят как для колбас, изготовленных по традиционной технологии, так и для колбасок «Фуэт». Аромат, который можно ощутить при нарезании колбасы, очень приятный, характерный для сыровяленого мяса, но с пикантными грибными нотками, которые придает **Таухмасса белая благородная плесень**. Вкус изделия получается нежным, натуральным и гармоничным, являющимся своеобразным эталоном для других видов колбас.

Блендекс Таухмасса белая благородная плесень – съедобное желатиновое покрытие с ароматом благородной плесени, обуславливающее премиальный итальянский вкус



и аромат. Таухмасса равномерно распределяется по поверхности, помогает избежать появления кристаллического налета на поверхности батонов.

Бессагарт Медитеррано – стартовая культура, которая отлично подходит для производства сырокопченых колбас большого диаметра. Рекомендуемый диапазон температур ферментации, обуславливающий премиальный итальянский вкус и аромат, – от 23 до 26 °С. Время ферментации (до значения pH 5,0–5,3, обеспечивающего премиальный итальянский вкус и аромат) составляет 36–48 ч в зависимости от используемого сырья. Дозировка: 30 г на 100 кг фарша. Стартовые культуры следует предварительно смешать со специями.

www.moguntia.ru

Конвейерный металлодетектор IQ3+E

Производитель: LOMA SYSTEMS (Великобритания)

Серия голов **металлодетекторов IQ3+E** с переменной частотой специально разработана для обнаружения посторонних металлических включений в пищевой, фармацевтической и упаковочной промышленности. Они могут быть либо встроены в существующую упаковочную линию, либо установлены как отдельно стоящий конвейерный металлодетектор с автоматической системой отбраковки.

Оборудование серии IQ3+E разработано с идеей «предназначен для выживания» и имеет класс защиты IP69K, что позволяет использовать эти металлодетекторы в агрессивных производственных условиях.

Переменная частота обеспечивает наилучший уровень защиты продукта от инородного включения. Система IQ3+E разработана с использованием технологии LOMA SYSTEMS, которая оптимизирует настройку чувствительности в зависимости от различных состояний продукта, включая сухое или влажное состояние.

Предусмотрена простая и быстрая настройка оборудования для анализа продукта. Стоит пропустить продукт несколько раз через апертуру металлодетектора – и система IQ3+E автоматически распознает продукт и будет готова к инспекции.

Основные характеристики системы:

- многоязычный цифровой сенсорный экран и удобное графическое меню;
- класс защиты IP69K;
- переменная частота 31–882 кГц;



- полный спектр размеров апертуры для применения с различными продуктами;
- мультимемория для быстрой смены продукта и сохранения данных;
- обширная регистрация данных и сообщение через USB или Ethernet для системы HACCP;
- мультиуровневая защита паролем для безопасной работы и предотвращения несанкционированного доступа к оборудованию.

На территории России и стран Таможенного союза продукцию Loma Systems эксклюзивно представляет ГК «Эспо Маркет»

www.espomarket.ru

НОВИНКИ «АГРОПРОДМАШ 2018»**Набор для обнаружения бактерий рода *Campylobacter* для ЗМ™
Системы молекулярного анализа**

Производитель: компания 3М



В основе системы молекулярного анализа ЗМ™ лежит инновационное сочетание уникальных технологий – изометрической амплификации ДНК и биолюминесцентной детекции. Система молекулярного анализа использует множественные специфические праймеры, которые распознают определенные участки генома, что в сочетании с амплификацией в режиме реального времени обеспечивает чувствительность и точность результатов.

С системой молекулярного анализа ЗМ™ можно контролировать бактерии рода *Salmonella*, *Campylobacter* и *L. Monocytogenes* одновременно с высокой точностью. Единый протокол для всех патогенов позволяет выполнять до 96 тестов нескольких типов за один 75-минутный цикл.

www.3mrussia.ru**LISOPROQ F-B PLUS 40 –
естественный консервант для мясных продуктов**

Производитель: компания PROQUIGA, Испания

LISOPROQ F-B PLUS 40 – новая разработка для мясной промышленности, которая позволит сохранить свежесть и увеличить сроки годности продуктов. LISOPROQ F-B +40 является естественным консервантом на основе лизоцима, полученного путем ферментации, с повышенной антимикробной активностью в отношении широкого спектра грамположительных и граммотрицательных (особенно *E. coli*) бактерий, а также некоторых видов дрожжей и плесеней.



Данный препарат не содержит аллергенов, поскольку получен не из яичных белков. LISOPROQ F-B +40 успешно применяется в странах Евросоюза. В России препарат положительно протестировали несколько ведущих предприятий мясной отрасли.

На территории России и стран Таможенного союза продукцию PROQUIGA эксклюзивно представляет ООО «АКМЭ»

www.akme.pro**Вкусоароматические добавки
для производства снековой продукции**

Производитель: АО «Консул»

Вкусоароматические добавки для производства снековой продукции торговой марки Stolz производятся с соблюдением необходимых требований и норм, предъявляемых к производству пищевых добавок, и насчитывают на сегодняшний день более 60 позиций. Последние новинки изготовлены с учетом особенностей кухонь народов мира и включают следующие вкусы:



- **Адобадас** – вкус мяса, маринованного в соусе на основе острого перца чили и уксуса;
- **Пиканья** – вкус блюда из мяса определенной породы черных быков;
- **Сальса** – вкус традиционного соуса мексиканской кухни.

Также в ассортименте компании имеется широкий перечень вкусоароматических добавок для производства продуктов быстрого приготовления. Участникам выставки «Агропродмаш» была предложена дегустация продуктов, изготовленных с представленными выше композициями.

www.nesse.ru**Маринады с богатой линейкой вкусов**

Производитель: КТ «ООО Штерн Ингредиенты»

Различные маринады давно перестали считаться только сезонным продуктом, их производство стало отдельным направлением для **Stern Ingredients**. Компания представила как сухие, так и эмульгированные (вязкие) маринады, отличающиеся богатой линейкой вкусов. Использование только натуральных сухих специй, пряностей и овощей придает маринадам **Stern Ingredients** богатый вкус и аромат, а также насыщенную цветовую гамму. Особое внимание на производстве уделяют микробиологии сырья, поэтому покупатель может не волноваться о безопасности и качестве продукта. Вкусоароматические смеси от **Stern Ingredients** просты в применении. Например, их можно добавить в массажер при массажировании и тем самым ускорить этот процесс.



Убедиться в качестве маринадов и продегустировать новые вкусовые профили можно было в комфортной уютной атмосфере на мастер-классе по использованию этих продуктов, который прошел на стенде компании **Stern Ingredients** в рамках выставки.

www.sterningredients.ru