

# МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

Июль/2018

ISSN 2618-8252

MEAT INDUSTRY JOURNAL



НОВАЯ КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА

## ПРЕМИКС 23

### «Салати Мексиканская»

ДЛЯ УСКОРЕННОГО СОЗРЕВАНИЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС ЗЕЛЕННОГО ЧИЛИ,  
ИМБИРЯ, ЧЕРНОГО ДРОБЛЕННОГО ПЕРЦА  
С МАЙОРАНОМ, КОРИАНДРОМ  
И НОТАМИ ЖАРЕНОГО ЛУКА.  
ПРИДАЙТЕ ВКУС ЭКЗОТИЧЕСКОЙ СТРАНЫ  
СВОИМ КОЛБАСАМ.



Система менеджмента  
качества и безопасности  
продукции сертифицирована  
по международным  
стандартам  
ISO 9001:2015  
ISO 22000:2005

109316, Россия, Москва, Михайловский проезд, дом 5  
телефон: (495) 786 23 70  
факс: (495) 786 23 78

E-mail: [info@aromaros.ru](mailto:info@aromaros.ru)  
[www.aromaros.ru](http://www.aromaros.ru)



## БАРЬЕРНЫЕ ОБОЛОЧКИ: КЛАССИКА ДЛЯ НОВЫХ ПРОДУКТОВ

Рост сырьевой базы в России за последние годы позволяет мясопереработчикам экспериментировать с производимым ассортиментом мясной продукции и вводить новые позиции. Один из таких вариантов — готовые блюда и полуфабрикаты, упакованные в барьерные оболочки.

**Павел Никольский**

Специалист по продуктам ООО ПКФ «Атлантис-Пак»

### СЕГМЕНТ С ХОРОШИМ ПОТЕНЦИАЛОМ

**П**роизводство мяса в России за последние 4 года выросло более чем на 20 %. Главная причина этого — введение антироссийских санкций и последовавшие запреты на импорт мяса из некоторых стран. Насыщение рынка сырьем приводит к тому, что у производителей появляется возможность диверсифицировать производство и попробовать себя в новых ассортиментных позициях.

Одновременно с этим, растет потребительский спрос на готовые блюда и полуфабрикаты. Чтобы довести их до кулинарной готовности, требуется лишь положить продукт в микроволновку, духовку или зажарить на сковороде.

На развитие этого направления также благоприятно влияет тот факт, что в сегменте производства полуфабрикатов и готовых блюд постепенно появляются продукты от известных брендов. По разным оценкам, продажи мясных полуфабрикатов с 2013 по 2017 годы в России уже выросли на 25-30 %, что в натуральном выражении составляет почти 0,5 млн тонн готовой продукции. *Аналитики прогнозируют сохранение этой тенденции и предсказывают ежегодный рост этого сегмента до 5,5 % в течение ближайших пяти лет.*

### ИДЕИ ДЛЯ ВЫПУСКА НОВЫХ ПРОДУКТОВ

Производство готовых продуктов и полуфабрикатов в оболочках всё ещё считается чем-то новым для производителей: информации о том, какие продукты и в какой упаковке можно выпускать, пока накоплено немного. Однако здесь нам на помощь приходит развитая европейская культура потребления таких продуктов. Использование оболочек для упаковки полуфабрика-



тов и готовых продуктов очень удобно для мясопереработчиков: формовку осуществляют на том же оборудовании, что и формовку стандартной колбасной продукции — отсутствует необходимость закупки специальных дорогостоящих машин.

Компания «Атлантис-Пак» выпускает широкий ассортимент барьерных оболочек, среди которых любой потребитель сможет подобрать оболочку, оптимально подходящую по своим свойствам для того или иного продукта. Рассмотрим несколько реальных примеров упаковки полуфабрикатов и готовых продуктов в барьерные колбасные оболочки из опыта зарубежных клиентов «Атлантис-Пак».

#### Фарш для бургеров

Распространенный пример использования барьерной оболочки в Европе и Северной и Южной Америке — упаковка котлетного фарша для бургеров. Фарш в такой упаковке подходит как для реализации в сегменте *HoReCa*, так и для розничной продажи конечному потребителю.

Мясное сырье измельчают на волчке, после чего его высыпают в фаршемешалку, добавляют необходимые специи и пряности, перемешивают и отправляют на формовку. Формовка происходит с помощью обычного вакуумного шприца и клипсатора. Оболочку **АМИЛАН**

**Элита-Кс**, предварительно замоченную в питьевой воде при температуре 25-30 °С, надевают на цевку, выставляют массу изделия и формуют как обычные колбасные батоны.

Для производства такого вида полуфабрикатов АМИЛАЙН Элита-Кс выбрана не случайно, а благодаря свойству контролируемой счищаемости. Оболочка не дает «стрелы» при разрезании продукта, что позволяет отрезать от общей массы именно столько фарша, сколько необходимо на изготовление одной котлеты. Срез останется ровным, а края оболочки не будут рваными. Благодаря возможности нанесения печати, оболочка маркируется шкалой, позволяющей точно отмерить нужную толщину котлеты для бургера.

#### Каши с мясом

Барьерные оболочки являются удобной упаковкой для каш с мясом. В такой форме можно выпускать разные каши: перловую, гречневую, рисовую. Рассмотрим технологический процесс на примере гречневой каши.

Крупы перед производством замачивают на один час в холодном бульоне, чтобы она набухла. Затем крупы варят до полуготовности и охлаждают. Сухой лук предварительно гидратируют в соотношении 1:3 в течение 30 минут. После этого лук вместе с мясной составляющей измельчают на волчке с решеткой диаметром 3-5 мм. Сваренную гречку и измельченные ингредиенты перемешивают в фаршемешалке и добавляют пряности и специи. Далее формуют батоны в оболочку. После термообработки продукт готов для реализации в магазинах.

#### Супы

В оболочке можно производить и супы, причем не только однородные супы-пюре, но и блюда с включениями крупных кусочков мяса и овощей. Технология упаковки супов в оболочку очень простая. Отдельно доведенные до кулинарной готовности жидкую (бульон) и твердую (овощи, мясо) составляющие выгружают в два разных вакуумных шприца, которые подсоединены к одной общей цевке. На цевку надевают оболочку. Сначала подаются овощи и мясо, затем — бульон, а далее происходит такт клипсования на стандартном клипсаторе (как и в колбасном производстве).

#### Холодец

Такое традиционное для российского потребителя блюдо, как холодец, всё чаще появляется на полках супермаркетов в барьерной оболочке.

Для производства холодца в оболочке не требуется никакого дополнительного оборудования. Мясное сырье просаливают, отваривают и нарезают небольшими кубиками. В костный бульон вносят специи и желатин, перемешивают. Затем в него добавляют нарезанное мясо и отправляют на формовку в оболочку. Упакованный продукт проходит термообработку до кулинарной готовности.

## УПАКОВКА С ВЫСОКИМ БАРЬЕРОМ

Полимерные оболочки, которые используют для приготовления и реализации в них готовых блюд и полу-

фабрикатов, должны обладать определенным набором свойств: высокой термостойкостью, защитой от света, непроницаемостью для кислорода и водяного пара. Эти свойства позволяют не допустить прогоркания жиров, изменения окраски продукта, потерю массы в течение всего срока хранения. И «Атлантис-Пак» как раз предлагает оболочки, отвечающие этим требованиям.

В производственной линейке компании есть три оболочки, которые максимально соответствуют потребностям мясопереработчиков при упаковке полуфабрикатов и готовых блюд с повышенными сроками хранения: **АМИЛАЙН Элита-Кс**, **АМИЛАЙН Элита-К** и **АМИТЕКС Элита-С**.

У каждой из этих оболочек — индивидуальный набор характеристик, но их объединяет наличие в составе слоя *EvOH*, который обеспечивает минимальный уровень газопроницаемости и позволяет добиться повышенных сроков годности для продуктов.

Для оболочки **АМИЛАЙН Элита-Кс** рекомендуемое переполнение относительно номинального калибра составляет 8-10 %. Она обладает свойством счищаемости по спирали и выпускается в диапазоне калибров от 29 до 120 мм.

Оболочка **АМИЛАЙН Элита-К** имеет переполнение 4-6 %; предназначена для продуктов, которым не нужна спиральная чистка. Производимый диапазон калибров этой оболочки: 29-120 мм.

Для готовых продуктов с повышенными сроками годности оптимально подходит оболочка **АМИТЕКС Элита-С**. Она выдерживает термическую обработку при температуре до 125 °С. Высокая термостойкость этой оболочки позволяет производить стерилизацию выпускаемых мясных изделий, а в сочетании с барьерными свойствами оболочки их сроки годности значительно увеличиваются. Фактически речь может идти о выпуске «консервов в мягкой упаковке». Калибры АМИТЕКС Элита-С — от 35 до 120 мм. Переполнение оболочки относительно номинального калибра составляет в среднем 10 %.

Представленные оболочки имеют ряд значительных преимуществ в работе: разнообразие цветов и возможность нанесения маркировки, минимальную массу упаковки, простоту вскрытия, широкий ассортимент калибров, благодаря чему можно производить как небольшие порционные изделия, так и продукты большей массы на всю семью. При этом подготовка оболочек к работе не требует усилий: их необходимо замочить в питьевой воде температурой 25-30 °С на 30-60 минут.

Сейчас сегмент полуфабрикатов и готовых блюд, упакованных в оболочку, имеет хороший потенциал роста. А благодаря применению оболочек АМИЛАЙН Элита-К, АМИЛАЙН Элита-Кс и АМИТЕКС Элита-С производство этих продуктов будет легким и не затратным для предприятия.

*Для получения дополнительной информации и заказа образцов оболочек обращайтесь по адресу: [nikolsky\\_pp@atlantis-pak.ru](mailto:nikolsky_pp@atlantis-pak.ru)*