



Коварная свинина: чудеса преобразования

Производителям готовой продукции приходится решать целый ряд задач, чтобы иметь возможность изо дня в день выпускать колбасы стабильного качества с неизменными аналитическими и органолептическими параметрами.

Неожиданный сюрприз может преподнести прошедшая ветконтроль, качественная по питательной ценности и абсолютно свежая свинина, если вам попалось мясо хряка.

Не так давно по инициативе Бельгии и Нидерландов в Евросоюзе начали обсуждение запрета кастрации хряков по гуманным соображениям. Некоторые торговые сети этих стран уже отказываются брать мясо кастрированных поросят на реализацию.

Если же не идти радикальным хирургическим путем, то, как известно, мясо взрослого самца приобретает неприятный и тяжело переносимый (особенно женщинами) запах, называемый аммиачным. Он образуется в результате скопления в жировой прослойке хряков компонентов андростенона и скатола.

Этой проблемой уже озаботились различные институты Европы: от селекционных, изучающих ответственные за аммиачный запах генетические маркеры, до пищевых. Пока единственным действенным альтернативным методом остается так называемая иммунокастрация (введение вакцины, стимулирующей выработку антител против полового гормона). Помимо этого, неприятный запах пытаются маскировать на стадии переработки.

В 2016 году в журнале *Meatingpoint* была опубликована статья Датского научно-исследовательского института мясных технологий, посвященная решению этой проблемы. Согласно авторам этой статьи наибольший маскирующий эффект был обнаружен при копчении. Интенсивное копчение и добавление к мясу и

жиру хряков нейтрального мясного сырья при составлении фарша позволяет существенно снизить неприятный запах, что было отмечено как профессиональными дегустаторами, так и обычными потребителями.

Специалисты HOLKOF GmbH также провели ряд исследований в поисках оптимального решения, в ходе которых исследовали маскирующие свойства различных пряных трав применительно к аммиачному запаху мяса.

Придется излишне долго коптить колбасу в термокамере с целью избавиться от неприятного запаха. Таким образом, наш продукт позволяет оптимально маскировать проблемную органолептику, не искажая привычного вкуса мясных изделий.

Выступая движущей инновационной силой, HOLKOF GmbH берет инициативу в свои руки и знакомит своих заказчиков с новейшими

ЭТО ИНТЕРЕСНО

Розмарин

Пряный розмарин известен со времен античности. Еще Плиний говорил, что цветки розмарина получили свой лазурно-голубой цвет, потому что они окрашены морской пеной (в переводе с латыни розмарин – *rosmarinus* – это «морская роса»).

Люди давно заметили его полезные свойства, и не случайно розмарин называют лекарством от ста болезней. Он обладает антибактериальным и противогрибковым действием, используется в медицине. Его листья содержат от 1 до 2,5% эфирных масел. Как в свежем, так и в сухом виде розмарин издает сильный аромат благодаря таким компонентам, как различные терпены: 1,8 цинеол, камфора, борнеол, борнилацетат, α-пинен. Кроме этого, листья розмарина содержат 0,5% алкалоидов (розмарицин), горечь пикросальвин, до 8% дубильных веществ, флавоны, стерины, амирин, бетулин, холин, смолистые вещества, воск, никотинамид, никотиновую, урсоловую, гликолевую, кофейную и розмариновую кислоты.



В результате органолептических тестов нескольких проб, изготовленных с использованием разных комбинаций активных действующих веществ в виде экстрактов трав с ярким ароматом, была найдена идеальная композиция. В ней аромат копчения сочетается с экстрактами розмарина и шалфея, известных также своими антиоксидантными свойствами. Новый продукт получил название «**ТейстСтар Копченый бекон**». Используя его, вам не

технологиями и ингредиентами. Наша задача – обеспечить не только высочайшее качество своему бренду, но и предложить мясопереработчикам самые современные инструменты и перспективные продукты.

Демчук А. В., продукт-менеджер
www.holkof.com

При написании статьи были использованы материалы с сайтов
www.piginfo.ru,
www.meatingpoint-mag.com

Тейст СТАР® | Базовые вкусовые ноты



**ЧИСТЫЙ ВКУС –
НИЧЕГО ЛИШНЕГО**

★ HOLKOF GmbH
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

★ Made in Germany ★