

ПРЕСС-РЕЛИЗ

Экономически выгодное решение для производства колбасных изделий с аутентичным вкусом

Альгинатные оболочки SmartCasing для классических, вегетарианских и веганских колбасок, сосисок и сарделек

Гамбург, февраль 2019 г. – По данным компании Innova Market Insights, в будущем году снеки по-прежнему останутся среди главных трендов в пищевой отрасли. Так, например, около 63% миллениалов в целях экономии времени отдают предпочтение небольшим перекусам. К классическим снекам относятся в том числе такие колбасные изделия, как хот-доги, сосиски с карри или палочки мини-салями. Для всех этих видов изделий, будь то из мясного или растительного сырья, компания Hydrosol разработала подходящие оболочки: SmartCasing на основе альгината. Их можно наносить методом коэкструзии на колбасные изделия любого диаметра.

Решение SmartCasing можно назвать революционным: на колбасный фарш наносится тонкий слой жидкого альгината, который при последующей обработке погружением в раствор кальция быстро схватывается. В результате этого образуется прочная, съедобная колбасная оболочка, приятно хрустящая при надкусывании. Такая оболочка доступна в неограниченном количестве, к тому же она даёт технологические преимущества. «Стабилизирующая система представляет собой комплексную смесь из высокоактивных гидроколлоидов и крахмала. При их синергетическом взаимодействии с раствором хлорида кальция образуется очень прочная и эластичная колбасная оболочка», – рассказывает Флориан Барк, менеджер по продуктам компании Hydrosol.

Стабилизатор и оболочка – комплексное решение из одних рук

Стабилизирующие системы SmartCasing могут использоваться в производстве различных колбасок для жарки, сыровяленых и копчёных колбасок, сосисок и сарделек. Оболочки отличаются высокой степенью прочности и обеспечивают прежде всего колбаскам приятную и нежную структуру с хорошей кусаемостью. Их успешно применяют в производстве сосисок и сарделек, адаптировав технологию. «Сосиски и сардельки подвергаются варке как во время изготовления, так и непосредственно перед употреблением. Оболочка должна быть не только прочной, но и плотно прилегать к фаршу после термической обработки, – говорит Флориан Барк. – Чтобы обеспечить это, варка изделий производится не как обычно в подвешенном состоянии в паровых камерах, а с использованием специальных варочных котлов».

Hydrosol GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg / Germany
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

Geschäftssitz Ahrensburg
USt-IdNr.: DE180888726
Amtsgericht Lübeck HRA 2953 AH
Komplementärin:
HYDROSOL Verwaltungsgesellschaft mbH
Amtsgericht Lübeck HRB 3679 AH
Geschäftsführer: Dr. Matthias Moser /
Torsten Wywiol / Volkmar Wywiol

HSH Nordbank AG, Hamburg
BLZ 210 500 00
Konto 737 742 000
BIC: HSHNDE33
IBAN: DE21 2105 0000 0737 7420 00

Для получения превосходного результата оболочка должна идеально подходить под фарш. Это важно для всех категорий продуктов, а особенно для сосисок и сарделек. «Большим преимуществом здесь является наш многолетний опыт в области разработки стабилизаторов для колбас. Наряду с оболочкой мы всегда можем предложить подходящий стабилизатор для фарша с учётом индивидуальных требований к содержанию фосфатов и соли, а также к вязкости фарша. Таким образом, мы предлагаем комплексное решение для изготовления колбасных изделий», – говорит Флориан Барк.

Преимущества альгинатной оболочки

Альгинатные оболочки SmartCasing по сравнению с другими колбасными оболочками имеют несколько преимуществ. Они обеспечивают непрерывность процесса производства и способствуют снижению производственных затрат. При применении SmartCasing практически не возникает потерь или брака, направляемого на повторную переработку, как в случае смены натуральных кишечных оболочек. Нельзя не отметить и более высокую производительность по сравнению с обычной технологией наполнения оболочек колбасным фаршем, а также низкие расходы на содержание персонала за счёт высокого уровня автоматизации и сокращения числа ручных операций. Кроме того, альгинатные оболочки в отличие от целлюлозных не требуется удалять. Не говоря уже об экономии затрат на сырьё, так как альгинат значительно дешевле натуральных кишечных, а также коллагеновых и целлюлозных оболочек.

Продукты серии SmartCasing компании Hydrosol обладают ещё одним преимуществом: они выпускаются в порошкообразной форме. За счёт этого они хранятся намного дольше, чем готовые пасты, поэтому консерванты для них не нужны. Паста готовится по мере необходимости. Кроме этого, расходы на транспортировку и хранение порошка ниже, чем у пасты. Компания Hydrosol предлагает два варианта порошковых смесей: SmartCasing M – стандартный продукт с белком животного происхождения и SmartCasing VR – для вегетарианских и веганских изделий. Продукты серии SmartCasing пригодны для производства халяльной и кошерной продукции.

О компании Hydrosol:

Компания Hydrosol GmbH & Co. KG, расположенная в г. Аренсбурге (Германия), является одним из динамично развивающихся предприятий по производству пищевых стабилизаторов с филиалами по всему миру. Эксперты компании разрабатывают и выпускают индивидуальные стабилизирующие системы для молочных продуктов, мороженого и десертов, деликатесных соусов, полуфабрикатов и готовых блюд, мясных и колбасных изделий, рыбных продуктов, вегетарианских и веганских продуктов, а также напитков. Компания Hydrosol имеет широкую международную

Hydrosol GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg / Germany
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

сеть из 16 филиалов и многочисленных дистрибьюторов и представлена на всех основных рынках мира. Будучи одним из 12 специализированных предприятий холдинга Stern-Wywiol Gruppe, одного из ведущих поставщиков пищевых ингредиентов и кормов в мире, компания использует все преимущества синергии. Она имеет доступ к ноу-хау более 80 различных специалистов НИОКР, работающих в крупном технологическом центре SternTechnology Center в г. Аренсбурге, располагает обширной технологической базой и совместно используемыми производственными мощностями. Высокий уровень инновационного потенциала и гибкий подход помогают находить эффективные решения для клиентов. В России интересы холдинга представляет его представительство – КТ «ООО Штерн Ингредиентс», которое также имеет в г. Санкт-Петербурге свой собственный технологический центр, оснащенный самым современным оборудованием.

**За дополнительной информацией
обращаться по адресу:**

Анне Бюнтинг (Anne Bünting)
Marketing Hydrosol
Тел.: +49 (0)40 / 284 039-190
E-mail: abuenting@hydrosol.de

Контактное лицо для прессы:

teamhansen / Манфред Ханзен (Manfred Hansen)
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Тел.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-mail: manfred.hansen@teamhansen.de

В случае опубликования материала просим Вас прислать нам контрольный экземпляр для нашей документации. Альтернативно Вы можете отправить нам по электронной почте статью в формате PDF или ссылку на публикацию.