

МЯСНАЯ ИНДУСТРИЯ

Апрель/2018

ISSN 0869-3528

MEAT INDUSTRY JOURNAL



АРОМАРОС-М®

РОССИЙСКИЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
вкусоароматических и комплексных пищевых добавок

НОВЫЙ
«ПРЕМИКС 25В ОСОБЫЙ»

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

**СТРУКТУРООБРАЗОВАТЕЛЬ
ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**



Система менеджмента
качества и безопасности
продукции сертифицирована
по международным
стандартам
ISO 9001:2008
ISO 22000:2005

НИЗКАЯ ЦЕНА

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

E-mail: info@aromarus.ru
www.aromarus.ru

АМИВАК ВТ



- Выдерживает температуры до 100°C
- Отсутствуют потери при приготовлении
- Обеспечивает длительные сроки годности
- Возможно нанесение печати
- Исключает потери при хранении
- Широкий ассортимент типоразмеров

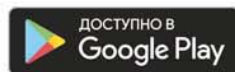


**25 ЛЕТ
ВМЕСТЕ**

Барьерные термоусадочные пакеты для
работы по технологии «Су-Вид»
пастеризации продуктов
варки



Телефон горячей линии: 8 800 500-85-85 - для России,
+7 863 255-85-85 - для стран ближнего и дальнего зарубежья
info@atlantis-pak.ru
www.atlantis-pak.ru





ТЕХНОЛОГИЯ «СУ-ВИД»: ЧТО С НЕЙ ДЕЛАТЬ В МЯСОПРОМЕ?

Мясная промышленность не стоит на месте — мясокомбинаты повышают контроль за качеством своей продукции, развивают продажи через интернет, привлекают лучшие рекламные агентства для маркетингового продвижения и, конечно же, не переставая работают над своим ассортиментом.

Главная технологическая новинка последнего года — производство продукции по технологии «су-вид» в промышленном производстве. Метод, разработанный полвека назад в Европе, переживает в России второе рождение — в форме новой производственной позиции на мясоперерабатывающих производствах. Тем не менее, пока даже у многих технологов эта технология вызывает много вопросов, часть ответов на которые мы постарались подготовить в этой статье.

Юрий Бархоткин,

специалист по сертификации и технической документации
ООО «ВИБЕРГ Рус»

Владимир Смирнов,

старший менеджер по продуктам
ООО ПКФ «Атлантис-Пак»

Что такое су-вид?

Су-вид (*sous-vide*): с французского «в вакууме» — это метод приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый пакет, на водяной бане при низких температурах (от 47° С до 80 ° С) в течение продолжительного времени (до 72 часов и выше). Такая технология позволяет приготовить любое блюдо с максимальным сохранением всех полезных свойств, при этом его вкус будет превосходен, а трудозатраты стремятся к нулю.

Для изготовления продуктов по технологии «су-вид» на промышленном производстве необходимы два типа оборудования — нагреватели с регуляторами температуры и упаковщики. Регуляция температуры очень важна для технологии, ведь колебания температуры в один-два градуса могут сильно сказаться на структуре и вкусе еды.

Очищенный и подготовленный продукт вместе с маринадом и специями помещается в специальный пакет из пищевого пластика. На вакуумном оборудовании

из пакета откачивается воздух и пакет герметично запаивается. Затем упаковка с продуктом помещается в воду, нагретую до необходимой температуры, поддерживаемой на этом уровне до готовности блюда. Отсутствие воздушной прослойки между продуктом и упаковкой позволяет добиться эффекта, при котором температура воды и содержимого пластиковой упаковки выравниваются.

Такой процесс приготовления повара называют *slow cook*, то есть медленное приготовление. Так без спешки и дополнительных усилий можно получать восхитительные готовые продукты — сочное мясо с неповторимой структурой или, например, невероятно вкусные овощи.

Почему су-вид?

Технология су-вид сегодня воспринимается как новинка в мясопереработке, однако впервые она была описана еще в 1799 году, а в качестве промышленного способа приготовления пищи используется с середины 1960-х годов.

Уже в 1970-х годах блюда, приготовленные по технологии су-вид, стали появляться во французских ресторанах, и благодаря своим очевидным преимуществам быстро завоевали популярность у европейских рестораторов. Вскоре появились проработанные рецептуры с четко прописанными температурными и временными параметрами приготовления для разных продуктов, а также специальное оборудование для такой



медленной варки с четкой регулировкой температур.

Популярность новомодного метода вполне объяснима теми выгодами, которые несёт в себе специфика технологического процесса, а именно: преимущества вакуумной герметичной упаковки и низкотемпературного приготовления.

Благодаря тому, что продукты находятся в герметичных пластиковых пакетах, сок и аромат неизбежно остаются внутри продукта — им некуда испариться. Упаковка в запаянный пакет также содействует более качественному прониканию маринадов и специй в продукт.

Герметичность упаковки влияет и еще на один аспект — пусть не ключевой, но очень важный для пищевой промышленности — сроки хранения готовой продукции. Без воздуха готовый продукт в запечатанном и

охлажденном виде хранится дольше. В частности, срок годности мяса птицы и свинины, приготовленных по технологии «су-вид», составляет до 18 дней, а телятины и говядины — до 30 дней. И, самое главное, увеличение сроков годности происходит без потери качества и вкуса продукта.

Для мясопереработки отсутствие кислорода в упаковке позволяет также снизить скорость процесса окисления и избавить мясо от появления прогорклого вкуса, неизбежно возникающего при окислении жира на поверхности.

Другая составляющая успеха продуктов «су-вид» — приготовление при низких температурах. Такой способ тепловой обработки автоматически позволяет избежать переваривания: продукт не может получиться горячее, чем вода в емкости. И так как варка происходит при точной температуре, то довольно легко рассчитать момент, при котором блюдо достигнет степени кулинарной готовности.

В то время как при привычных методах термообработки — будь то варка, обжаривание или запекание — продукт подвергается воздействию значительно более высоких температур и принципиально важно не пропустить тот момент, когда собственная температура продукта достигла необходимого уровня. Иначе, например, стейк будет либо пережарен и пересушен, либо останется сырым внутри. Но даже если такой момент в целом будет определен точно, то это не гарантирует получение равномерной степени готовности продукта неправильной формы или с очень толстыми частями.

Низкотемпературная варка обладает еще одним важным кулинарным преимуществом. Она способствует повышению сочности готового продукта: при низких температурах межклеточные мембраны остаются в целостности и влага не покидает пределы клетки.

В случае приготовления блюд из мяса, жесткий коллаген в соединительной ткани может быть гидролизован в желатин без перегрева белка мяса, что не приводит к ужесточению текстуры и вытеснению влаги из мяса. В результате даже самый жесткий кусок можно приготовить так, что он будет таять во рту!

ДЛЯ ВЫПУСКА ПРОДУКЦИИ ПО ТЕХНОЛОГИИ СУ-ВИД КОМПАНИЯ «АТЛАНТИС-ПАК» ПРЕДЛАГАЕТ БАРЬЕРНЫЕ ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ АМИВАК ВТ

Эти пакеты предназначены для термической обработки продуктов в течение длительного времени в зависимости от массы упакованного продукта при температурах до 100 °С.

Существует несколько вариантов использования пакетов **АМИВАК ВТ**

- Классический «су-вид»
- Заморозка с последующим приготовлением у потребителя дома
- Пастеризация готовой продукции
- Варка деликатесной продукции

Благодаря свойствам:

- выдерживает температуры до 100°С
- отсутствуют потери при приготовлении
- обеспечивают длительные сроки годности
- возможно нанесение печати
- потери при хранении исключены
- широкий ассортимент типоразмеров

Кому это нужно?

Можно выделить три основных направления произ-

ВИБЕРГ РУС ПРЕДЛАГАЕТ

Средства для шприцевания при предварительной подготовке мясного сырья (инъектирование мясного сырья на 8-15 %):

Арт. 135069, Стабикон 30

Средство для шприцевания на фосфатной основе для всех видов мяса. Специально для продуктов, которые продаются в уже приготовленном виде или подвергаются термообработке. Дозировка — 5,3 кг/100 л.

Арт. 224510, Митстэб С 15

Средство для шприцевания на цитратной основе для свежего, готового к обработке, предварительно упакованного мяса, а также мясных блюд. Сокращает потери при жарке и гарантирует сочный конечный продукт. Дозировка 6 г/кг, 5 кг/100 л.

А также разнообразные маринады:

Арт. 220997, Основа для коричневого соуса

Комплексная смесь с загустителями и регулятором кислотности. Яркая смесь с томатом, морковью, мускатом и кориандром, подчеркивающая вкус мяса. Для упакованных под вакуумом продуктов (в том числе «су-вид»); для готовых вторых блюд. Дозировка 100 г/л.

Арт. 205694, Основа для красного соуса

Комплексная смесь с загустителями и регулятором кислотности. Яркая смесь с томатом и луком, подчеркивающая вкус мяса. Для упакованных под вакуумом продуктов (в том числе су-вид); для готовых вторых блюд. Дозировка 100 г/л.

Арт. 222161, Смесь пряностей для маринада**Классик**

Смесь пряностей. Рустикальная смесь с чесноком, паприкой и тмином. Содержит пряности грубого помола. Для продуктов «су-вид», для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и говядины. Дозировка 10 - 15 г/кг.

Арт. 193652, Грильфикс перечный стейк

Сухой маринад. Насыщенно-пряный, пикантный с приятной остротой перца. Для продуктов «су-вид», для жареных или приготовленных на гриле блюд из говядины или свинины. Дозировка 25 - 40 г/1 кг мяса.

Арт. 180404, Грильфикс Будапешт

Сухой маринад. Насыщенно-пряный, пикантный аромат с паприкой и томатом. Для продуктов «су-вид», для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины или говядины. Дозировка 25 - 40 г/1 кг мяса.

Арт. 180415, Грильфикс Индия

Сухой маринад. Насыщенный пряный аромат с ноткой Карри. Для продуктов «су-вид», для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины и мяса птицы. Дозировка 25-40 г/1 кг мяса.

Арт. 223914, Грильфикс Средиземноморский

Сухой маринад. Яркая смесь со средиземноморскими травами, чесноком и луком. Для продуктов «су-вид», для жареных или приготовленных на гриле блюд из свинины, мяса птицы и мяса ягнёнка. Дозировка 25-40 г/1 кг мяса.

водства продуктов по технологии «су-вид» в промышленных масштабах.

Во-первых, это полуфабрикаты для приготовления в домашних условиях. На производстве мясной продукт просто упаковывается со специями в пакет, запаивается и в таком виде поступает в продажу. *Это совершенно новая для наших магазинов продукция, но она имеет хорошие рыночные перспективы.*

Еще несколько лет назад нам в диковинку были продукты под запекание, а сегодня это неизменная позиция на полке любого крупного супермаркета. Продукты для приготовления по технологии «су-вид» отвечают растущим запросам населения на вкусную и здоровую пищу, а кулинарные сайты в интернете пестрят вариантами организации низкотемпературной варки в домашних условиях: на газовой или электрической плите, в мультиварке или в духовом шкафу. Поэтому в перспективе у такого продукта будет и свой потребитель.

Во-вторых, это производство уже готовых охлажденных продуктов, которые проходят необходимую термообработку на предприятии, а покупателю нужно просто вскрыть пакет и разогреть охлажденное мясо в микроволновой печи или духовом шкафу. В этом случае риски быть «непонятыми» минимизированы — продукт легко найдет себе место на полке магазина с готовой мясной продукцией.

Но, пожалуй, наиболее перспективное на сегодняшний день направление — производство полуфабрикатов для *HoReCa*. В сегменте общественного питания в России технологию «су-вид» уже распробовали и не скрывают этого — в меню кафе и ресторанов всё чаще стала появляться пометка — блюдо «*Sous Vide*» — как синоним вкусного и полезного продукта. Причем это свойственно как недорогим заведениям, так и ресторанам высокой кухни.

В дополнение в ресторанах все чаще используется и соответствующий способ хранения *Sous Vide* — так называемый *Cook and Chill*. Приготовленные под вакуумом блюда быстро охлаждаются, а перед подачей на стол разогреваются в оригинальной упаковке.

Эта технология позволяет обеспечить на производстве запас разнообразных готовых охлажденных блюд, которые за 8-10 минут можно довести до состояния готовности, просто погрузив в кастрюлю с горячей водой. Таким образом, рестораны «убивают» сразу трех зайцев: уменьшают время приготовления конкретного блюда, сокращают потенциальный расход продуктов (оно разогревается только после того, как на него получен заказ), а также получают вкусное и сочное блюдо.

Продолжение следует

Контакты:

Юрий Бархоткин

Тел. +7 985 176 76 71

e-mail: Yuriy.Barkhotkin@wiberg.eu

Владимир Смирнов

Тел. 8(863)255-85-85 доб. 44-51

e-mail: smirnov_vv@atlantis-pak.ru