

БОМБАЛЬ® — продукт №1

для сохранения свежести и продления сроков хранения мясопродуктов

Более 15 лет ЧП ПКФ Викос работает на рынке Украины, представляя продукты компании Van Hees (Германия). Одной из основных задач фирмы является развитие современных технологий переработки мяса, улучшение качества и безопасности выпускаемых мясных изделий

Современная система торговли, при которой продукты питания, в том числе скоропортящиеся, транспортируются на большие расстояния, вынуждают производителей искать различные способы увеличения сроков их годности.

Безопасность пищевых продуктов тесно связана не только с организацией производственных процессов на пищевых предприятиях, но и культурой потребления отдельных продуктов.

За внешней привлекательностью и свежестью продукта может скрываться серьезная опасность для здоровья человека. Даже самые совершенные технологические приемы не позволяют полностью исключить наличие микроорганизмов в мясных продуктах.

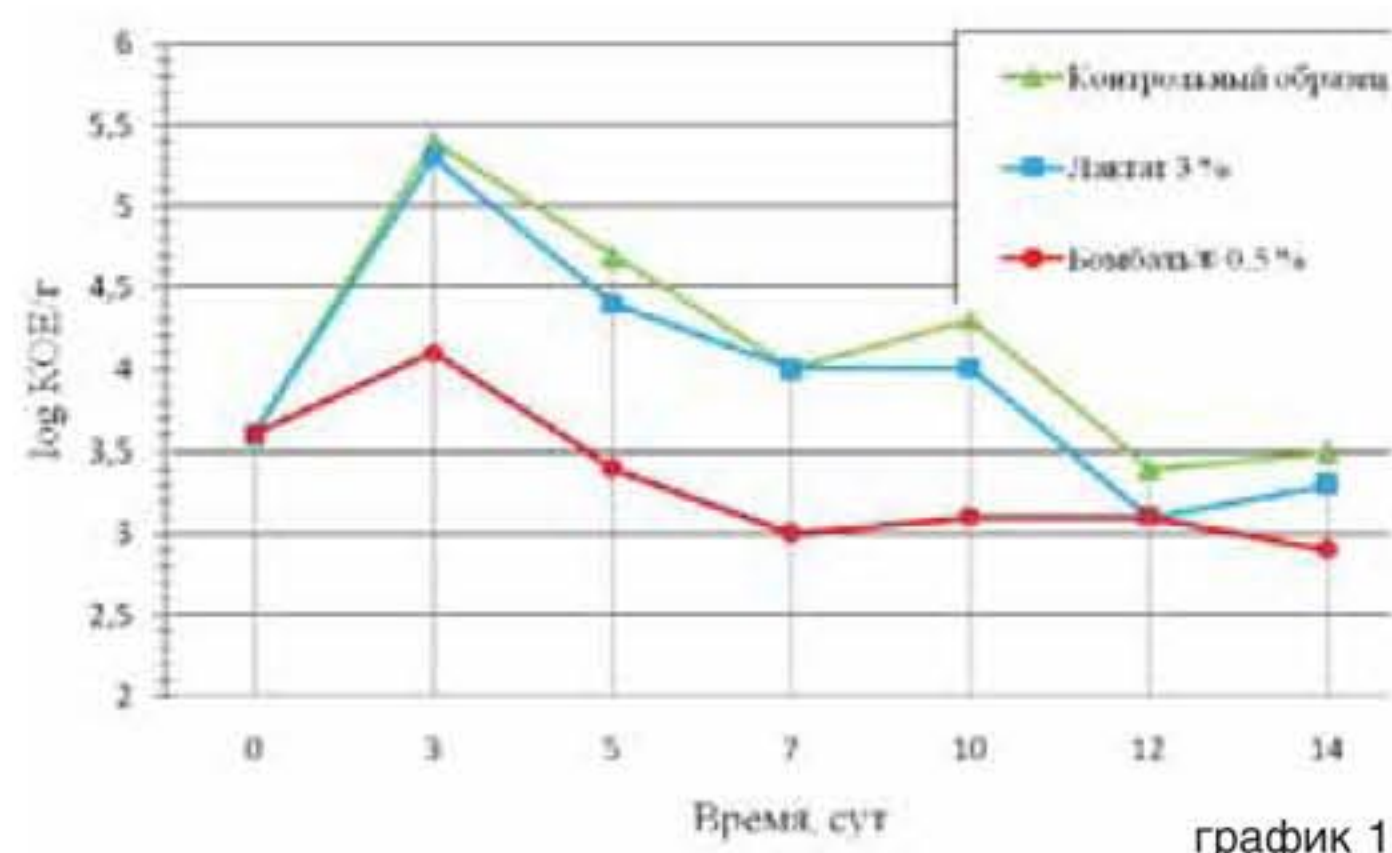
В настоящее время проблема сохранения потребительских свойств мясной продукции успешно решается за счет применения комплексных пищевых добавок, в состав которых входят регуляторы кислотности, антиоксиданты и их синергисты.

Повысить степень безопасности мясных продуктов и увеличить срок их годности поможет комплексная добавка **БОМБАЛЬ®** ("Van Hees" (Германия), уже доказавшая свою эффективность в странах Западной и Восточной Европы. Этот препарат не первый год пользуется заслуженным спросом у производителей колбасных изделий

Активные компоненты **БОМБАЛЬ®**-продукта — это соединения широко встречающиеся в природе.

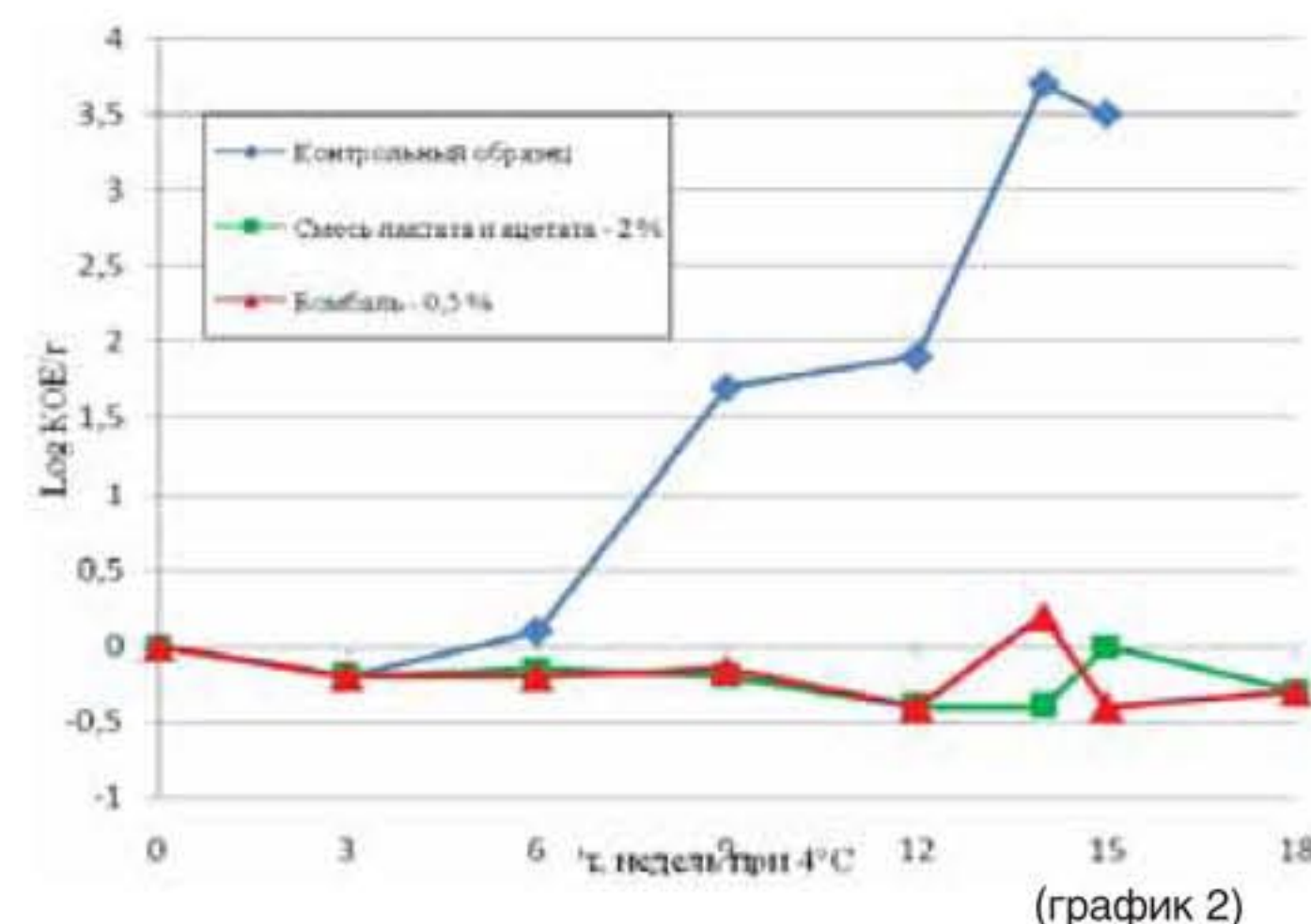
В составе препарата **БОМБАЛЬ®** присутствуют только натуральные составляющие — соли органических кислот — лимонной и уксусной, уникальная комбинация которых подавляет рост нежелательной микрофлоры и таким образом сохраняет свежесть мясных продуктов. Аскорбиновая кислота и ее натриевая соль обеспечивают стабилизацию цвета готового продукта.

Высокоэффективный препарат **БОМБАЛЬ®** способен одновременно противостоять как гнилостным и молочнокислым бактериям, так и штаммам *Listeria monocytogenes*. Это подтверждено результатами исследований, проведенных в 2008 году независимыми лабораториями США и Канады.



Сотрудниками Научно-исследовательского центра развития пищевых технологий Канады (Food research and Development Centre, Canada) произведена сравнительная оценка воздействия комплексной добавки **БОМБАЛЬ®** (Van Hees) и лактата натрия на патогенные микроорганизмы (*Escherichia Coli*) в мясных изделиях (график 1).

Целью эксперимента, проведенного учеными лаборатории биологии Исследовательского института пищевых продуктов (FRI) Университета Висконсин, штат Медисон, США (Food Research Institute University of Wisconsin-Madison USA), являлась объективная оценка снижения роста *Listeria monocytogenes* в вареных колбасах с применением следующих препаратов: **БОМБАЛЬ®** — 0,5 % к массе продукта и промышленной смеси лактата-диацетата (эквивалентно 0,08 % диацетата натрия с 1,12 % сухого лактата) — 2,0 % к массе продукта (график 2).



Из данных графиков видно превосходство применения **БОМБАЛЬ®** по сравнению с традиционно используемыми лактатами, норма закладки которых в 4-6 раз выше.

Преимущества использования Бомбаль

Микробиологические — пониженная общая обсемененность, замедление развития *Listeria Monocytogenes*, надежность продукта, оптимальная свежесть, стабильное достижение сроков хранения.

Органолептические — стабильный свежий вкус, сохранение вкуса и сочности продуктов в течение всего периода хранения, стабилизация цвета.

Технологические — улучшение влагосвязывающей способности и структуры, защита от окислительной порчи, увеличение выходов, возможность применения в комбинации с другими добавками, небольшой расход, простота применения.

Производственные — оптимизация выходов, снижение потерь и, как следствие, стабильность производства.

Направления использования препарата Бомбаль®

1. Полуфабрикаты:

- для обеспечения микробиальной стабильности мяса на кости (целые или разделанные туши) — обработка поверхности мяса и разделочных досок в процессе обвалки, жиловки распылением 20 %-го раствора препарата;

- для крупного куска — 5 г/кг мяса (предотвращение потемнения мяса, появления слизи, выделения мясного сока в упаковке). Срок годности продлевается до 7 суток (упаковка без вакуума) и 20 суток (в вакууме);

- для фарша и рубленых полуфабрикатов — 3-5 г/кг мяса (улучшение внешнего вида, сохранение естественного цвета мяса, предотвращение выделения мясного сока на подложку, повышение выходов за счет удерживания влаги, предотвращение окислительной порчи, удлинение сроков хранения — до 5 суток (под стретч-пленку), под вакуумом — до 10 суток).



без Бомбаль



с Бомбалем

2. Вареные колбасные изделия — 5 г/кг мяса и жира:

- взамен традиционного посола (соль исключается) — измельченное мясо перемешивается с Бомбалем (обеспечивается микробиологическая стойкость фарша, стабилизируется цвет, исключаются потери мясного сока за счет набухания белка) или вносится непосредственно в куттер на первой стадии приготовления фарша без добавления соли (улучшение

влагосвязывающей способности и консистенции фарша за счет сопротивления резанию, стабилизация цвета).

В готовом продукте обеспечивается более плотная структура, длительное время сохраняется цвет, приостанавливаются окислительные процессы (прогоркание жира), снижается "усушка" в процессе хранения колбас в натуральной оболочке, удлиняется срок хранения готовой продукции в натуральных и белковых оболочках: высшего сорта — до 8 суток, 1 сорта — до 5 суток, второго и третьего сорта — до 3 суток при t от 0°C до 6°C.

3. Деликатесные изделия — 1% препарата в рассол для шприцевания.

Улучшаются органолептические показатели (уплотнение структуры, стабилизация цвета без изменения вкуса), увеличивается срок годности готовых изделий (до 10 суток при t от 0°C до 6°C).

Увеличенные сроки хранения мясных продуктов подтверждены заключениями государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы Минздрава Украины и предусмотрены в технических условиях, разработанных ЧП ПКФ "Викос".

Использование **БОМБАЛЯ**, увеличивающего срок хранения мясных изделий и повышающего их микробиологическую безопасность, гарантирует высокое качество готовой продукции и дает производителям новые возможности увеличить объем выработки изделий, пользующихся повышенным спросом.

Всё лучшее — для успеха!

ЧП ПКФ "Викос"
г. Киев, ул. Радищева, 10/14
Тел./факс: +38 044 206 23 79/78
e-mail: office@vikos.kiev.ua

