



Проблемы сохранения свежести мяса и продуктов из него актуальны с давних времен — решение их связано с угнетением нежелательной микрофлоры. Известны способы, связанные со снижением активности воды (посол, копчение, сушка), с влиянием температуры изготовления (пастеризация, стерилизация) или хранения (охлаждение и замораживание), с применением различных упаковок и сред.

Однако в ряде случаев существует проблема с сохранением свежести продукции.

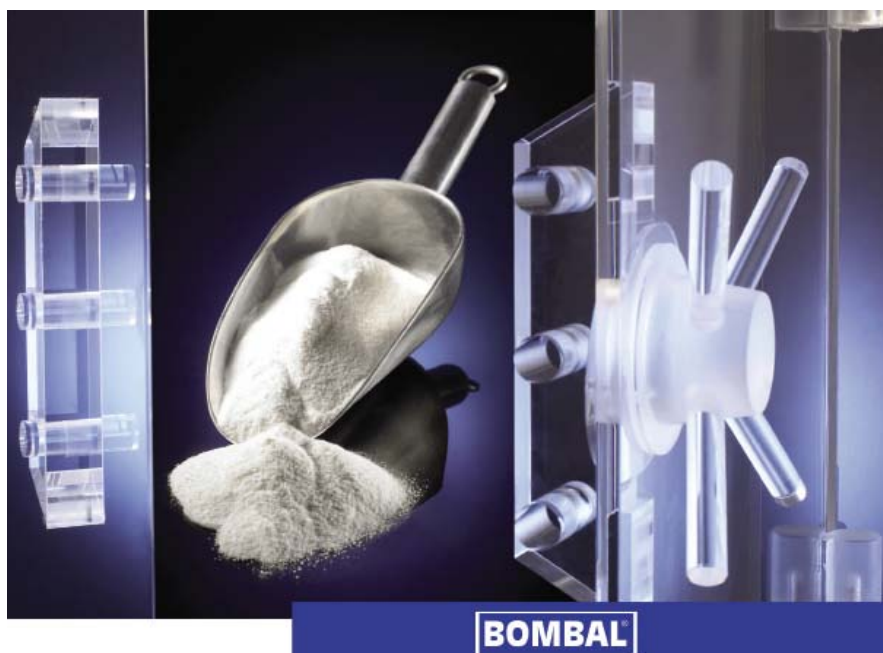
Мясные изделия требуют особых мер, в связи с чем группа компаний «ВИКОС» предлагает серию эффективных продуктов под брендом **БОМБАЛЬ**® производства **Van Hees (Германия)**, которые обеспечивают значительное замедление роста нежелательных микроорганизмов.

Знакомство производителей с первым продуктом из данной серии, известным просто, как **БОМБАЛЬ**®, на территории Украины произошло почти 20 лет назад, что сразу стало значительным подспорьем для технологов. Благодаря синергическому воздействию солей натуральных органических кислот (уксусной и лимонной) сохранение свежести происходит в течение большего времени, что дает возможность увеличить срок годности, присутствие аскорбиновой кислоты и ее натриевой соли положительно отражается на формировании и удержании цвета. В настоящее время вы не найдете специалиста-технолога, незнакомого с данным продуктом.

Популярность этого продукта объясняет появление продуктов-двойников с похожим составом.

Однако Van Hees в течение этого же периода развил целую серию уникальных продуктов, позволяющих держать под контролем развитие бактерий и таким образом сохранять свежесть мяса. Они подходят практически для всех видов продукции.

Продукты серии «Бомбаль» обладают следующими свойствами: стабилизируют количество микроорганизмов; сохраняют свежесть мяса; нейтрализуют неприятные запахи, в том числе при использовании белковых препаратов, мяса птицы; улучшают консистенцию; снижают поте-



Все под контролем

ри массы; улучшают и стабилизируют цвет; увеличивают сроки хранения. «Бомбаль»-продукты оказывают прямое воздействие на гнилостные микроорганизмы, тормозя их рост и создавая, таким образом, бактерицидный эффект.

Помимо этого, результаты исследований подтвердили их заметное влияние на развитие патогенной микрофлоры, включая бактерии группы *Listeria*. Известно, что они способны развиваться в мясной продукции, упакованной под вакуумом. Использование «Бомбали» сводит к минимуму опасность развития *Listeria*. Использование продуктов серии «Бомбаль» позволяет на длительный срок сохранять не только готовую мясную продукцию, но и охлажденное мясо. Исследования показали, что общий уровень микробной обсемененности (КМАФАМ) охлажденного мяса на пятые сутки хранения более чем в 1000 раз превышал этот показатель у мяса, предварительно обработанного «Бомбалем» в количестве 5 г/кг.

Однако принцип их деятельности — не только замедление размножения микро-

организмов, но и прекращение их жизнедеятельности в изделиях из мяса.

Продукты этой группы представлены препаратами, отличающимися один от другого спецификой применения. Так, **BOMBAL® Fresh** рекомендуется при изготовлении мясных продуктов без использования нитрита, а также в качестве добавки к рассолам для шприцевания. Отличительной особенностью **BOMBAL® Wurst Fresh** является его эффективность на колбасных изделиях, достигнутая благодаря содержанию аскорбиновой кислоты. **BOMBAL® Fresh amba** — препарат с антибактериальными свойствами на базе ацетата и диацетата натрия для различных продуктов из мяса, особенно из мяса птицы, а наилучший эффект достигается при его применении в продуктах для сервировочной нарезки. **BOMBAL® ASC Super** содержит в своем составе гидросульфит натрия, эффективно препятствуя развитию микроорганизмов в первые недели хранения. **BOMBAL®** — порошкообразный консервант, который подходит как для обработки мяса, так и для фарша вареных колбас. Он и снижает потери массы, и стабилизирует окраску готового продукта. Содержащий бензоаты натрия и калия **BOMBAL® KS 600** рекомендуется для широкого спектра продуктов питания.

Использование

Продукты серии «Бомбаль» просты в применении, быстро и полностью растворимы в воде. В зависимости от вида препарата дозировка колеблется от 1 до 5 г/кг. «Бомбаль»-продукты можно вносить на всех стадиях переработки мяса.



Производство колбас

Наибольший эффект достигается в случае применения «Бомбаля» на стадии посола мясного сырья из расчета 5 г на 1 кг массы. При этом исключаются потери мясного сока, приостанавливаются окислительные процессы, более полно проходят процессы цветообразования; консистенция готовых колбас более плотная по сравнению с продукцией без применения «Бомбаля».

Производство деликатесов

При производстве деликатесной продукции «Бомбаль» рекомендуется добавлять при приготовлении рассола из расчета 0,5% в готовом продукте. Например, при 50%-м шприцевании необходимо взять 1,5 кг «Бомбаля» на 100 л рассола.

Охлажденное мясо

Прямое внесение «Бомбаля» в емкости с мясом (или фаршем) и тщательное перемешивание позволяют сохранить его цвет. Благодаря обработке исключается выделение мясного сока в подложку, продлеваются сроки хранения и, как следствие, обеспечивается большая продолжительность выкладки продукции на прилавки торговых точек с сохранением ее товарного вида.

Обработка полутуш и отрубов

Чтобы избежать появления слизи, потери массы и сохранить цвет куска мяса, рекомендуется обработать его из распы-



лителя 20%-м раствором «Бомбаля». Применение «Бомбаля» позволяет увеличить сроки хранения вареных колбас, сосисок, сарделек и других колбасных изделий, ветчины без специальной упаковки до 7 сут., а при упаковке под вакуумом — до 14 сут. Для полуфабрикатов срок годности возрастает с 3 до 5 сут. В продуктах, не подлежащих копчению, использование «Бомбаль»-продуктов препятствует образованию токсинов, вызывающих ботулизм.

Чтобы подробно узнать о свойствах всех продуктов группы БОМБАЛЬ®, а также испробовать их на производстве, необходимо связаться с технологами «Викос» по телефону: 044 580 21 88.

Будем рады ответить на Ваши вопросы и помочь в решении производственных задач Вашего предприятия.

*Юрий Головки,
Технолог группы компаний «ВИКОС»*

Наименование продукта	Назначение	Состав	Дозировка	Упаковка	Срок годности
ВОМБАЛ®	Регулятор кислотности для всех видов мясных продуктов. Контролирует рост микроорганизмов, замедляет окислительные процессы, удлинит срок годности продукта, сохраняет цвет.	E262 ацетат натрия, соль, E331 цитрат натрия, E301 аскорбат натрия, E300 L-аскорбиновая кислота.	5 г/кг	Пакеты по 1 кг	24 месяца
ВОМБАЛ® фреш	Регулятор кислотности для изделий из мяса, вырабатываемых без нитрита натрия. Используется также при составлении рассолов.	E262 ацетат натрия, E331 цитрат натрия, пищевая соль.	3-5 г/кг	Пакеты по 1 кг	24 месяца
ВОМБАЛ® Вурст фреш	Регулятор кислотности для колбасных изделий. Удлинит срок годности изделий, поддерживает стабильность цвета при хранении.	E262 ацетат натрия, соль, E300 L-аскорбиновая кислота, растительный жир.	3 г/кг	Пакеты по 1 кг	24 месяца
ВОМБАЛ® фреш АМБА	Пищевая добавка, улучшающая антимикробные и вкусовые качества различных продуктов и мяса птицы, рекомендуется для изделий в сервировочной нарезке	E262 ацетат натрия, E262 и дицетат натрия, поваренная соль	5 г/кг	Пакеты по 1 кг	24 месяца
ВОМБАЛ® АСЦ СУПЕР	Превосходный консервант, регулирует значение pH, увеличивает сроки хранения, нейтрален по вкусу, улучшает связуемость и консистенцию, снижает потери веса.	E223 пиросульфит натрия, E262 ацетат натрия, E331 цитрат натрия.	2 г/кг	Пакеты по 1 кг	24 месяца
ВОМБАЛ® КС 600	Консервант для поверхностной обработки колбасных изделий, замачивания колбасной оболочки.	E211 бензоат натрия, E202 сорбат калия.	до 1 г/кг или 10% р-р	Пакеты по 1 кг	24 месяца

