

# Для високої якості та довершеного смаку

Підвищені вимоги до якості і висока конкурентоспроможність м'ясної продукції зобов'язують виробників активно шукати компоненти, що забезпечать стабільну якість та неперевершений смак. Такі компоненти пропонує виробничо-комерційна фірма «Вікос», яка майже 20 років поспіль представляє в Україні компанію «Van Hees GmbH» (Німеччина).



«Van Hees» – це сучасне виробництво багатокomпонентних сумішей: функціональних, комплексних, ароматичних і смакових добавок, до складу яких входять вологозв'язувальні агенти, емульгатори, стабілізатори та підсилювачі кольору і смаку, натуральні спеції. Підприємство працює згідно зі системою HACCP і сертифіковане відповідно до стандартів ISO 9001:2000, а також Lloyd's Register Quality Assurance France 2004. Окрім того, має спеціальний сертифікат HALAL для використання добавок при виробництві харчових продуктів.

Нині фірма «Вікос» постачає на український ринок понад 100 найменувань високоякісних функціональних добавок, композицій спецій, барвників та смакових компонентів для м'ясопереробної галузі. Найпопулярніші для варених ковбас, сосисок, сардельок – «Комбінація П 2000», «Докторська комбі», «Молочна мускат GR», «Рустіка гарлік комбі», «Шпикачки», «Молочні сосиски». Зважаючи на вимоги ДСТУ, спеціально для українського ринку фахівці компанії «Van Hees» розробили комплексні суміші без глутамату натрію («Докторська», «Молочна», «Столична»).

Популярною добавкою для напівкопчених ковбас є «Охотник», також «Горіхова комбі» з ароматом волоського горіха, «Амаретто комбі» з ніжним ароматом мигдалю, «Слива комбі» з ароматом чорносливу. Має попит добавка на основі ГДЛ для сиров'ялених та сиров'ялених ковбас «Примал рапід».

У виробників напівфабрикатів популярна добавка «Бомбаль» із високим антибактеріальним ефектом. Для забезпечення мікробіологічної стабільності сировини рекомендують обробляти дошки для обвалювання і м'ясо на кістці розпиленням 20% розчином Бомбала. Обробка великокускового напівфабрикату або додавання в фарш допоможе уникнути потемніння м'яса, появи слизу, виділення м'ясного соку в упаковці. При цьому гарантоване подовження терміну придатності до 5 (для фаршу) і 20 діб (великий шматок під вакуумом).

Для зниження собівартості й поліпшення органолептичних властивостей натуральних напівфабрикатів фірма «Вікос» пропонує багатofункціональні препарати: «Цартін» (підвищує вологотримувальну здатність м'яса і розм'якшує його), «Цартін хай перфманс» (бесфосфатна суміш для шприцювання напівфабрикатів із високою волого-утримувальною здатністю), «Цартін супер плюс» (фосфатна суміш для структурних ковбасок із підвищеним утриманням вологи).

Навесні 2013 року у фірмі «Вікос» стартував проект із впровадження нової лінійки товарів марки «Premia wurst» компанії «SC SUPREMA GRUP SRL». У широкому асортименті представлені суміші для варених та напівкопчених ковбас («Весняна», «Літня», «Карпатська», «Мисливська», «Делікатесна», «Кракауер комбі»), смако-ароматичні композиції для сиров'ялених ковбас («Міладо», «Міні-салями», «Трансільванія»), суміш протеїнів для виробництва термостабільних білкових гранул («Біогель»), різноманітні аромати (вершки, сир, коньяк, ром, дим, паштетний). Виробників продуктів для вегетаріанців та людей, які дотримуються посту, можуть зацікавити добавки для виготовлення паштетів на основі рослинного білка.

Ми відкриті для співпраці і раді бачити Вас серед своїх клієнтів. Нам є, що Вам запропонувати!

Лідія ПЯСЕЦЬКА, головний технолог ПП ВКФ «Вікос»

## ВІКОС – 20 років на ринку України

Ексклюзивний представник  
фірми «Van Hees» (Німеччина)

Понад 100 добавок для м'ясоперероблення

- комплексні препарати для варених, напівкопчених, варено-копчених і сиров'ялених ковбас, сосисок і сардельок, м'ясокопченостей, натуральних і рублених напівфабрикатів
- освіжувачі м'яса, консерванти, барвники, стабілізатори кольору, ароматизатори, підсилювачі смаку
- посипки, натуральні суміші спецій, готові та сухі маринади
- більше 20 різних ТУ

Нова лінійка премісів - PREMIA WURST

- Функціональні комплексні суміші
- Смако-ароматичні композиції
- Аромати в асортименті: Сир, Вершки, Ром, Коньяк, Дим, Паштетний
- Біогель - суміш протеїнів для термостабільних гранул (імітація м'яса свинини)
- Композиції на основі рослинного білка для вегетаріанських паштетів

Підтверджена стабільність якості

сmt. Глеваха, Київська обл.,  
вул. Підприємницька, тел.: (044) 580-21-88  
м. Львів, вул. Шурата, 13, тел.: (032) 293-48-09  
м. Донецьк, вул. Бесарабська, 15, тел.: (062) 389-76-96

