**ДОКТОРСКАЯ КОЛБАСА**

**и современные возможности мясопереработки**

 **В 30-х годах ХХ века молодая Советская страна после отмены политики НЭПа ощущала серьёзные проблемы с продовольствием, что негативным образом сказывалось на здоровье трудящихся. Тогда Народный комиссариат здравоохранения поручил специалистам мясокомбината им. Микояна разработать рецепт «народной» колбасы, которая была бы по карману как крестьянину, так и пролетарию. Новый продукт было решено назвать «Докторская», так как он предназначался «больным, подорвавшим здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма».**

 **В современной мясоперерабатывающей промышленности новые технологические решения разрабатываются в целях улучшения качества готовой продукции. Наиболее экономически выгодным на нынешнем уровне развития отрасли является использование комплексных пищевых добавок.**

 **Накопленный за десятилетие опыт работы фирмы «СТЕЙДТЕК» на рынке комплексных пищевых добавок дает уверенность, что продукция для всех видов колбасных, ветчинно-рубленных изделий, мясных консервов, мясных полуфабрикатов из мяса птиц и т.п., эффективное применение на предприятии мясоперерабатывающей отрасли любой величины и производительности.**

 **Наши функциональные добавки (стабилизаторы - эмульгаторы), а в частности «Комплит-гель МК-01», используемый при производстве вареных колбас, производятся в России из высококачественных ингредиентов, закупаемых по импорту у ведущих фирм-производителей. В первую очередь, это дает возможность отпускать их нашим потребителям по конкурентно приемлемым ценам, что, естественно, положительно сказывается на возможности уменьшения себестоимости готовой мясной продукции, делая ее конкурентно способной.**

**Преимущества использования «Комплит-гель МК-01»:**

**- высокая водосвязывающая и эмульгирующая способность;**

**- улучшение органолептических показателей (консистенции, сочности, текстуры мясных изделий);**

**- снижение риска образования жировых отеков;**

**- снижение потерь при термообработке, увеличение выхода готового продукта;**

**- использование сырья пониженной сортности;**

**- снижение себестоимости продукта.**

 **Большой опыт работы на рынке пищевых добавок дает нам уверенность, что наша продукция для колбасных изделий, полуфабрикатов, паштетов, консервов и продуктов из мяса птицы, с учетом их свойств и приемлемых цен даст возможность использовать её на Вашем предприятии**.