

НОВИНКИ ОТ «МОГУНЦИИ-ИНТЕРРУС»: 30 ЛЕТ РЕШЕНИЙ ДЛЯ ВАШЕГО УСПЕХА

Татьяна Старовойт, генеральный директор, Андрей Дидан, канд. техн. наук, главный технолог, ООО «Могунция-Интеррус»

В 2025 г. компания «Могунция-Интеррус» отметила свой юбилей – 30 лет на российском рынке пищевых ингредиентов. Это серьезный рубеж, особенно в такой сфере, как пищевые добавки. За этот срок компания преодолела путь от небольшой организации, насчитывающей менее 10 сотрудников, до одного из лидеров сегмента. На данный момент «Могунция-Интеррус» – это производственно-торговая компания, у которой есть собственный отдел разработки, лаборатория для создания и тестирования продукции, а также производственно-складской комплекс.

Производство пищевых добавок компании «Могунция-Интеррус» в России было введено в эксплуатацию в 2023 г. Оно оснащено современным оборудованием и соответствует высоким требованиям санитарии, что позволяет предприятию производить качественный и безопасный продукт. Локализация производства и разработки пищевых добавок дала компании возможность расширить ассортимент и вывести на рынок ряд новинок, которые были представлены предприятием в этом году на крупнейшей выставке пищевой промышленности – «Агропромаш-2025», прошедшей в Москве в сентябре – октябре.

Одна из составляющих успеха «Могунции-Интеррус» на рынке пищевых ингредиентов заключается в том, что компания не просто занимается продажей пищевых добавок, а предлагает комплексные решения вопросов, стоящих перед мясной промышленностью, таких как разработка и оптимизация рецептур под нужды конкретного клиента. О некоторых новинках из портфолио компании поговорим более подробно.

Самая востребованная группа колбасных изделий на рынке – вареные колбасы. В этом сезоне компания «Могунция-Интеррус» предложила клиентам новинку – **сосиски с топингами**. Это не просто сосиска в привычном нам варианте исполнения, а продукт, в который вносится топинг в виде вкусовых гранул на основе желатина, – при разогреве они растекаются и придают продукту необыкновенные сочность и вкус. Линейка сосисок с топингами представлена в нескольких вкусовых на-

правлениях, а лидером признаны сосиски Прованс с гранулами на основе пищевой добавки Парижская зелень.

Также среди новинок компании имеется ряд вареных колбас и сосисок с новыми функциональными препаратами – **Стабилизатор 77, Стабилизатор 200, Стабилизатор 300, Митстабил 18**. Среди них особо хотелось бы отметить препарат Стабилизатор 200, позволяющий производить как сосиски для гриля, так и сосиски в тесте.





Также в портфолио компании представлен ряд рецептов колбас варено-копченой (в/к) и полукопченой (п/к) групп. Наиболее популярные из них – сервелат Городской, колбаса п/к Южная, в/к Шереметьевская, сервелат Олимп и сервелат Фирменный. В рецептурах данных продуктов используется комбинация вкусоароматических добавок российского и австрийского производства. Для придания продукту неповторимой консистенции применяются стабилизаторы российского производства для в/к и п/к колбас.

Получение четкого красивого рисунка является в настоящий момент одной из проблем мясоперерабатывающей отрасли. Специалисты компании «Могунция-Интеррус» решили данную проблему путем использования комбинации натурального свиного шпига и имитационного шпига, выработанного с применением специального препарата – **Майсол систем**. Также при выработке всех колбас данной группы используются красители компании «Могунция-Интеррус» на основе кармина и гемоглобина.

Особая гордость компании – сырокопченые колбасы. Данный сегмент традиционно находится в приоритете при разработке продуктов, так как, помимо отличной вкусоароматики, компания «Могунция-Интеррус» производит стартовые культуры для таких изделий на собственном заводе в Швейцарии, г. Госсая. Старто-

вые культуры присутствуют в ассортиментной матрице многих компаний мира, но это часто перепродажа продукта известных производителей. «Могунция-Интеррус» же является одним из немногих производителей таких средств. Ассортимент культур от компании разнообразен и предназначен как для сырокопченых и сыровяленых колбас, так и для цельномышечных продуктов.

В компании постоянно ведется работа над совершенствованием хорошо зарекомендовавших себя технологий сырокопченых и сыровяленых продуктов на рынке – **БессаСТАРТ**, **ПекельСТАРТ**, **ПрестоСТАРТ**. Регулярно разрабатываются новые культуры: например, недавно в ассортимент была добавлена культура **ПротектСТАРТ** (подавляет нежелательное действие энтеробактерий и листерии). Разработана стартовая культура с новыми штаммами, адаптированная к работе с разными видами сырья. Все штаммы контролируются во время производственного процесса институтом Arotor food&environment по международным стандартам качества ISO, BRC, HACCP и GMP.

В условиях экономических санкций «Могунция-Интеррус» на 100 % сохранила возможность поставок стартовых культур собственного производства в Россию. На собственном складе компании в Московской области всегда доступен достаточный запас стар-

товых культур для осуществления их бесперебойных поставок партнерам.

Отдельная группа продуктов – натуральные и рубленые полуфабрикаты. Новые вкусовые добавки отечественного производства **Гармония**, **Наггетсы по-домашнему**, **Модерн Экстра**, **Р Ирландская** позволяют сформировать их изысканный вкус.

Важная часть концепции развития компании – расширение представленности в одном из самых активно развивающихся на данный момент сегментов пищевой промышленности, а именно сегменте готовых блюд и HoReCa. Для готовых блюд в ассортименте компании имеется широкая линейка препаратов. Особый интерес представляют продукты, выработанные с использованием **Перлетов** и **Кузинов** – специальных гранул, которые придают готовым блюдам неповторимые аромат и вкус.

В данной статье мы осветили только небольшую часть нашего ассортимента; в арсенале компании есть решение практически для каждого производственного вопроса. Мы с оптимизмом смотрим в будущее, ставим перед собой амбициозные цели, готовы всегда прийти на помощь производителям пищевой продукции в решении любых, даже самых сложных производственных задач. Мы не продаем пищевые добавки – мы предлагаем готовые решения производственных вопросов. Просто обратитесь к нам! 