



Автор: **А. О. Шаров**

Компания: **НПО «ТехноШок»**
 Нижний Новгород,
 Тел.: +7 (831) 220-50-47,
 Факс: +7 (831) 220-50-46,
 www.tehnocul.ru

К новому качеству рынка полуфабрикатов, или Котлета с сюрпризом

Нынешний рынок мясных полуфабрикатов условно можно разделить на три части: «котлеты», «пельмени» и «все остальное». Третья часть – самая маленькая и заполнена импортом. Отечественные производители буквально столпились на первых двух сегментах рынка. Ассортимент продукции у большинства производителей однотипен и очень ограничен. Конкуренция между производителями носит во многом ценовой характер – по принципу «как уменьшить количество мяса в фарше». Существующая ситуация бесперспективна, она не устраивает ни производителя, ни покупателя.

Выход видится в расширении ассортимента, дальнейшей сегментации рынка и в итоге переходе к конкуренции на основе качества продукта. Такие возможности дает производство изделий с начинкой. В таблице приведены классические варианты продуктов с начинкой. Многие из них имеют исторические названия и вековые традиции потребления.

Разнообразие видов изделий с начинкой позволяет производителю выходить на разные сегменты рынка в другой ценовой категории. Интересно сравнить пельмени и аранчини (шарик из риса с мясной начинкой), если в пельменях чем больше мяса – тем лучше, то аранчини с малым количеством мясной начинки уже относятся к фитнес-продукту. Соответственно это другой сегмент и другая цена.

Считалось, что производство изделий с начинкой – слишком трудоемкий и не технологичный процесс при массовом производстве. Так было раньше, пока единственным оборудованием для подобных изделий был пельменный автомат. В настоящее время на рынке пищевого оборудования для производства мясных изделий с начинкой появилось качественное японское оборудование, дешевое китайское и самое главное – качественное и доступное отечественное.

Отсаточная машина для изделий с начинкой «ПРАДА» может производить все изделия, приведенные в таблице, а также многое другое.

Форма изделий может быть сферической, цилиндрической, в виде непрерывной экструзии (рулет), плоская (котлеты), в виде пиццы (с выходом начинки наружу).

* ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ «ПРАДА»:

Вес получаемых изделий	10-300 г
Производительность	10-100 шт./мин.
Максимальная производительность при непрерывной экструзии	400 кг/час
Диапазон соотношения оболочки к начинке	100%/0% – 0%/100%
Габариты (Ш×Г×В)	1600×840×1320 мм
Вес	350 кг
Электрическая мощность	3 кВт
Напряжение питания	220 В

