

СВІТ

натуральних оболонок приходить у Франкфурт



Міжнародна асоціація виробників натуральних ковбасних оболонок (INSCA) проведе 10-17 травня 2013 р. у Франкфурті (Німеччина) 48-у щорічну зустріч

Задовго до того, як людина навчилася писати, вона навчилася робити і споживати ковбасу. Перші в історії збирачі рецептів ще у 228 р. н.е. додали до своїх збірок рецепт виготовлення «ковбаси», яка була набита для зручності у натуральну оболонку.

При сьогоднішньому інтересі до етнічної їжі якісні ковбаси у натуральних оболонках додають смачного різноманіття у світову палітру культури споживання. Деякі з найвідоміших ковбасних сортів були названі на честь тих місць, звідки вони започаткували свою історію: Франкфурт, Відень, Генуя, Салямі, тощо.

Сьогодні на полицях супермаркетів ми можемо знайти більше 200 видів ковбас, і кожна з них має свою унікальність. Майже у кожній кухні світу присутня ковбаса, і її різновиди також безмежні. Ковбасу вважають найдревнішою формою обробленого м'яса. В певному розумінні її можна вважати першим «упакованим» продуктом. Історія ковбасного виробництва завжди йшла пліч-о-пліч з історією цивілізації. Власне кажучи, від тоді як людина стала м'ясоїдною, шлунковий тракт м'ясних тварин активно використовували для виробництва «прото-ковбас». Окрім цього призначення, шлунковий тракт мав також й інші застосування.

Натуральні ковбасні оболонки з багатьох причин є кращими:

- Натуральні оболонки готові до глибокого проникнення диму.
- Натуральні оболонки мають чудову еластичність і натяжну силу, яка дозволяє ефективно заповнювати оболонку.
- Натуральні оболонки захищають смачні аромати ковбаси, не переносячи власний запах на кінцевий продукт.
- Натуральні оболонки мають неповторний ефект ніжного «хрусту» при кусанні, що неможливо відтворити у штучному продукті. Саме цю особливість так цінують по-справжньому обізнані споживачі.
- Ковбаси у натуральних оболонках залишаються «ніжними і сочними».
- Осмотичні властивості ковбас у натуральних оболонках гарантують зручне їх приготування.

Термін «натуральні» є і завжди буде одним із головних факторів, що мають вражаючу силу переконання на споживачів.

Протягом останнього тисячоліття виробництво ковбас стало одним із найшановніших і високотехнологічних мистецтв. Практичні умільці і фахівці цієї справи сприяли виробленню багатотрадицій, що потребувала великих знань і власних навичок. Серед

багатьох родин, які наважились записати свої секрети і виключні знання про мистецтво виробництва ковбаси, було чимало «вурстмахерів», що створили свій власний стиль і смак. Звичайно ж, на це «мистецтво» впливали також і ринкові фактори попиту, і наявність потрібних складових для виробництва ковбаси.

INSCA — це унікальна всесвітня організація, започаткована у 1965 році. Вона продовжує рости і розвивати індустрію натуральних ковбасних оболонок, і робить це за допомогою наукових досліджень, впливу на ринки збуту та бізнес-ініціативи її членів. INSCA робить усе, починаючи від моніторингу світової торгівлі і формування наукових інституцій, закінчуючи колекцією рецептів ковбасних виробів з цілого світу. Однією з найважливіших функцій асоціації є підтримка натуральних оболонок, бо саме вони є першим вибором багатьох виробників, що роблять якісну ковбасу. І працівники асоціації, і її члени 100-відсотково переконані, «НАТУРАЛЬНЕ Є НАЙКРАЩИМ».

Для **виробників** ковбаси властивості натуральних оболонок не потрібно описувати, оскільки вони й так знають, що ці оболонки є високоякісною уніформою смаку. Для **ритейлерів** ендотермічні властивості натуральних ковбас означають, що оболонка втягує тепло з ковбаси і охолоджує її нижче навколишньої температури, на довше гарантуючи, таким чином, кращу бар'єрність і привабливіший зовнішній вигляд. Для **споживачів** — осмотична властивість оболонок означає змішування ароматів із-зовні та всередині ковбаси під час приготування.

Щорічна зустріч

Щорічні збори членів асоціації INSCA відбуваються навесні щоразу в різних куточках світу і збирають разом понад 250 компаній-учасників світового ринку ковбасних оболонок із-понад 35 країн світу. На кожному континенті є учасники асоціації, в яку входять і виробники, і постачальники, і незалежні брокери з ринку натуральних оболонок. Також серед учасників можна знайти виробників спеціального обладнання для обробки натуральних оболонок, а також місцеві регіональні асоціації цього ж профілю.

Цього разу (2013 р.) збори членів асоціації INSCA відбудуться у Франкфурті під головуванням нового президента — пана Ганса Мартіна-Керстінга з фірми RUDOLF MARTH. Наступні 49-ті збори асоціації мають відбутися в Гонг-Конгу. Більше про діяльність асоціації ви можете довідатись на веб-сторінці www.insca.org.

Олесь Ларчик, член Комітету PR/PNC INSCA, керівник відділу маркетингу компанії «Хінкель-Козумт»