

"CONVENIENCE FOOD" - HRANA BUDUĆNOSTI

Pojam "convenience" dolazi iz engleskog jezika i označuje pogodnost, udobnost, praktičnost. Taj izraz točno opisuje što današnji kupac očekuje od hrane, uključujući naravno i meso. "Convenience", okus i utjecaj na zdravlje tri su važna faktora koja određuju današnji stil prehrane. Kratka definicija "convenience food-a" označuje hranu koja se može brzo i jednostavno pripremiti, bilo otapanjem ili zagrijavanjem. "Convenience hrana" dizajnirana je sa svrhom očuvanja dragocjenog vremena pripreme u kuhinji, pakirana je na način da ima duži rok trajanja (bilo u vakuumu ili u MAP-u), bez gubitaka arome i nutrijenata.

Do pojave "convenience food-a" došlo je zbog promjena u načinu života. Svakim danom povećava se broj malih kućanstava, mijenja se radno vrijeme zaposlenih, a mnogi zaposleni imaju vrlo kratke pauze za ručak. Zaposlenost žena skraćuje vrijeme pripreme namirnica i sve to zajedno vodi prema promjenama u kulturi prehrane. Novi trendovi u preharni mogu ugroziti konvencionalne asortimane mesnih proizvoda, ali s druge strane predstavljaju i šansu "Conveniencu" kao novom dijelu ponude mesnih proizvođača. Potrošači vole jednostavnu pripremu, ali to ne znači da i vole jednostavnu hranu. Mesnim proizvođačima stoga stoji na raspolaganju veliki izbor raznih marinada i dekora tvrtke **RAPS Austrija**, od tradicionalnih do egzotičnih okusa, poput kineskih ili



orijentalnih.

Da bi zadovoljili želje potrošača za dugotrajnijim i svježim namirnicama IREKS Aroma d.o.o. pripremila je dva aditiva pod nazivom **MIOCITRAT** i **MIOCITRAT VS**. MIOCITRAT je standardni dodatak IREKS AROME na bazi citrata i acetata, a koristi se za održavanje svježine i rahlosti mljevenog mesa, te proizvoda od usitnjenog ili mljevenog mesa. MIOCITRAT VS je novi dodatak na bazi citrata i acetata, razvijen za salamurenje i očuvanje svježine mesnih odrezaka i komada mesa s malim prirastima (10 - 15%). MIOCITRAT VS predstavlja izvrsnu podlogu za razne marinade, dekore i panade, a meso njegovim korištenjem ostaje sočno i nakon toplinske obrade. Pripremom mariniranih i dekoriranih specijaliteta od mesa korištenjem dodataka MIOCITRAT i MIOCITRAT VS dobivate sočne i ukusne proizvode, te je moguće produžiti rok trajanja proizvoda zbog djelotvorne komponente na bazi acetata, koja usporava rast prisutne mikroflore.

4 STUPNJA "CONVENIENCE HRANE"

I STUPANJ (Spremno za kuhinju)

Primjer takve hrane je meso i riba bez kostiju.

II STUPANJ (Spremno za kuhanje)

Usitnjeno ili mljeveno meso, filetirana riba, oprano i usitnjeno povrće ubrajaju se u ovu grupu namirnica. Potrošačima ostaje da namirnice začine i toplinski pripreme. Stupanj pripreme je 50%.

III STUPANJ (Spremno za pripremu)

Porcionirano, začinjeno, dekorirano ili marinirano meso i riba. Namirnice je potrebno još samo termički obraditi. Stupanj pripreme je 75%.

IV STUPANJ (Spremno za jelo i potrošnju)

Gotova jela koja je potrebno samo zagrijati. Stupanj pripreme 100 %.

Pripremila:
Tatjana Grossi, dipl.ing. ■