

Мир мороженого **и БП** ыстрозамороженных продуктов

5 2010

WORLD OF ICE CREAM AND QUICK-FROZEN FOODS



**ПРОИЗВОДСТВО И ПОСТАВКА
ЖИРОВ СПЕЦИАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ
ДЛЯ МОРОЖЕНОГО**

Официальный дистрибьютор -
ООО «КРЦ «ЭФКО-Каскад»
тел./факс: +7 47234 44959
www.efko.ru

 **ЭФКО**



BUTTER BUDS – инновационные решения для производителей мороженого

Канд. техн. наук **Марина ОСАДЬКО**, ведущий технолог официального представителя *Butter Buds Food Ingredients* в РФ

Одной из основных тенденций современного рынка мороженого является растущая популярность низкожирных и низкокалорийных сортов. Этот факт связан прежде всего с нашим стремлением к здоровому образу жизни и, как следствие, повышением внимания к тому, что мы едим. Наиболее ярко влияние этой тенденции отразилось на изготовлении новинок: многие производители уже откликнулись выпуском низкокалорийных видов мороженого с пониженным содержанием жира и с натуральными наполнителями из ягод и фруктов.

Однако российский потребитель еще не привык ко вкусу таких сортов, ведь традиционное российское мороженое – это сливочное или пломбир, отличающееся ярко выраженным сливочным вкусом. Учитывая это, перед производителем мороженого встает нелегкая задача разработки рецептур мороженого с пониженным содержанием жира, одновременно обладающего традиционным, насыщенным сливочным вкусом. Основная сложность заключается в том, что именно молочный жир обеспечивает богатство вкуса продукта и характерные органолептические ощущения, свойственные привычному для нас пломбиру. Для решения этой задачи широко применяются разнообразные технологические приемы, в том числе модифицированные бел-

ки сыворотки, гидролизаты крахмала и т.д., но самым распространенным способом является использование вкусоароматических добавок различной природы. Одними из них являются натуральные ингредиенты *Butter Buds* компании *Butter Buds Food Ingredients* (США) – мирового лидера в области разработки и производства натуральных вкусоароматических ингредиентов молочного профиля.

Ингредиенты *Butter Buds* производятся из специально отобранных сортов молока, масла, сливок и других молочных продуктов с использованием современного биотехнологического метода, подразумевающего применение ферментных препаратов для интенсификации процесса экстрагирования компонентов, обеспечивающих вкус и аромат соответствующих продуктов. Именно благодаря такой уникальной технологии ингредиенты *Butter Buds* обладают вкусовым профилем, полностью соответствующим вкусовому профилю натуральных молочных продуктов и при этом практически не содержат жира. Еще одним уникальным свойством ингредиентов *Butter Buds* является то, что их использование позволяет органолептически повысить ощущение жирности, не увеличивая при этом содержания жира в готовом продукте, что особенно важно при разработке рецептур низкожирного мороженого. Так, при типичном уровне их содержания, равном 0,2 % к массе готового продукта, *Butter Buds* привносит в продукт менее 0,03% жира.

Компания *Butter Buds Food Ingredients* предлагает широкий

спектр разнообразных вкусов – от традиционного вкуса натуральных сливок и пломбира (см. таблицу) до более необычных вкусовых оттенков (таких, как, например, вкус сыра или пива), позволяющих производителю мороженого существенно разнообразить свой ассортимент.

Сырное мороженое уже появилось в нашей стране и постепенно завоевывает свое место на рынке среди ценителей пикантных вкусов. Для создания таких сортов мороженого эффективно применять ингредиенты *Cheese Buds Cheddar*, *Cheese Buds Parmesan*, *Cheese Buds Gouda*, *Cheese Buds Bleu*, обладающие вкусовым профилем сыров Чеддер, Пармезан, Гауда и Блю соответственно. Дозировка этих ингредиентов составляет от 0,4 до 0,7 % к массе готового продукта.

Мороженое со вкусом пива – это новинка даже для многих зарубежных производителей, несмотря на то, что его производство уже налажено в Великобритании и Японии, а результаты экспериментов по созданию рецептур такого необычного десерта, в том числе с использованием ингредиента «Экстракт сухого пива» (*Dried Beer Extract*), демонстрируются на международных конференциях производителей мороженого, пива и пищевых ингредиентов во всем мире.

Другая задача, для решения которой широко используются ингредиенты *Butter Buds*, – оптимизация состава рецептур путем замены дорогостоящего молочного сырья на растительные аналоги при сохранении высоких вкусоароматических характеристик мороженого, а так-

Основные ингредиенты Butter Buds для производства мороженого

Ингредиент	Вкусовой профиль	Дозировка, % к массе готового продукта
Сливки Плюс (Cream Plus)	Придает мороженому насыщенный сладко-сливочный вкус*	0,2–0,3
Молоко Перу (Milk Buds Peru)	Обеспечивает получение вкуса пломбира*	0,3–0,4
Экстракт Сухих Сливок (Dried Cream Extract)	Имеет вкус натуральных сливок*	0,2–0,3
Масло Соте (Butter Buds Sauteed)	Обогащает вкус продукта нотой сливочного масла со сладким оттенком и яркой карамельной нотой*	0,1–0,2
Высококонцентрированное масло (High Concentrate)	Обогащает вкус продукта нотой сливочного масла*	0,1–0,25
Йогурт (Yogurt Buds)	Придает мороженому кисломолочный вкус йогурта без внесения йогуртовой культуры*	0,3–0,4
Сливки ванильные (Cream Buds Vanilla)	Обеспечивает получение сладко-сливочного вкуса с яркой ванильной нотой*, позволяет снизить дозу ванилина в рецептуре	0,15–0,25
Экстракт Сухого пива (Dried Beer Extract)	Придает мороженому необычный солодовый оттенок вкуса с приятными хлебными нотами	0,3–1,0
Сырная линия ингредиентов Cheese Buds	Придают мороженому яркие оттенки вкуса сыра Чеддер, Пармезан, Блю, Гауда и т.д.	0,4–0,7

* Органолептически увеличивает ощущение жирности продукта.

же стандартизация его вкуса и маскировка нежелательных оттенков, которые возникают в связи с использованием в рецептурах растительных жиров и нестандартных белковых компонентов.

В заключение хотелось бы подчеркнуть, что натуральные вкусоароматические ингредиенты Butter Buds являются многопрофильными, позволяющими производителю мороженого решать комплекс задач – от разработки рецептур мороженого с принципиально новыми, необычными вкусами или снижения затрат на сырье до создания технологий низкожирного мороженого для здорового питания, обладающего высокими вкусоароматическими показателями, свойственными традиционным сортам.

Официальный представитель
Butter Buds Food Ingredients в РФ,
 105082, Москва, ул. Б. Почтовая,
 д. 26 В, офис 213.
 Тел. +7 (495) 787-52-20,
 +7 (495) 661-52-20
www.bbuds.ru
www.bbuds.com


foodsib
 NOVOSIBIRSK

Разделы выставки

- продукты питания
- напитки
- ингредиенты
- оборудование
- тара и упаковка
- этикетки
- сырьё
- транспортировка
- складирование
- таможня



30 ноября - 3 декабря 2010
 МВЦ «ITE Сибирская Ярмарка»



ITE Сибирская ярмарка Россия: Новосибирск, Красный проспект 220/10
 тел. (383) 220 83 30; 363 00 63 www.sibfair.ru

Новосибирск
www.foodsib.sibfair.ru