

# Залог успеха предприятия - НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Еще совсем недавно, лет пятнадцать назад, на витринах молочных магазинов можно было увидеть очень скудный ассортимент молочных продуктов. Это в Москве было относительно разнообразие кисломолочных напитков – кефира, варенца, ряженки, ацидофилина; сыров – российского, голландского, костромского; масла – вологодского, крестьянского, любительского. Можно было еще полакомиться глазированными сырками или сладкой творожной пастой с изюмом. Плавленные сырки в то время практически не исчезали с прилавков, да и копченый колбасный сыр не был деликатесом, хотя популярностью пользовался.

Теперь наряду с традиционными для российского потребителя молочными продуктами и напитками в ежедневном потреблении оказались: йогурты, крем-пасты, термизированные взбитые творожки и все это с множеством различных наполнителей, вкусовых и ароматических добавок, диетические и целебно-профилактические напитки с ацидо- и бифидобактериями, легкие масла, спрэды и многое другое.

Для того чтобы выработать такое изобилие новых молочных продуктов, необходимо было выполнить несколько условий. Во-первых – нужно было приобрести новое, прогрессивное, многофункциональное технологическое оборудование. Во-вторых – это внедрить в производство совершенно новых, нетрадиционных для России технологий и рецептов, которые позволяют вырабатывать экономически выгодную продукцию. Третье условие – применение в производстве пищевых добавок, разрешенных к использованию Роспотребнадзором. В эту группу входят ароматизаторы, консерваторы, натуральные красители, пищевые волокна, структурообразователи, эмульгаторы и стабилизаторы консистенции. Без них теперь ни одно предприятие не обходится, да и не может обходиться, если хочет выжить в условиях диктата и насыщенности рынка. Только используя эмульгаторы-стабилизаторы можно экономить сырье, вырабатывая при этом молочные продукты по структуре и органолептике очень близкие к традиционным русским продуктам. Это глазированные творожные сырки, творожные пасты и термизированные крем-пасты из творога, мороженое с различными наполнителями, фруктовый лед и шербеты, плавленные сыры различной консистенции, колбасные сыры из нетрадиционного сырья (творога, альбумина, пальмового масла и т.п.), гущенное молоко, нормализованное растительными маслами, спрэды (комбинированное масло и сметана) и многое-многое другое.

Российская фирма-производитель стабилизационных систем для производства пищевых продуктов ООО «Стейдтек» (Москва), организованная в 2002 году, сразу же заявила о себе, не только как о продавце стабилизаторов-эмульгаторов марки «Комплит-гель», а скорее как о генераторе новых идей и технологий в молочной отрасли. Ее отличие от других продавцов пищевых добавок заключается в том, что специалисты фирмы не просто продают стабилизационные системы, а создают и внедряют их с учетом особенностей и условий российской молочной отрасли, сохраняя традиционные вкусовые качества и физико-химические свойства готовой продукции.

Технологи ООО «Стейдтек», имеющие большой производственный опыт работы в молочной промышленности, в научно-исследовательских институтах и, что самое главное, в создании комплексных стабилизационных систем для пищевых отраслей промышленности, совместно с технологическими службами мо-

лочных комбинатов, маслосырзаводов, хладокомбинатов и фабрик мороженого, решают насущные задачи производственников, разрабатывая и внедряя новейшие технологии по производству экономически выгодных продуктов.

Стабилизаторы-эмульгаторы марки «Комплит-гель», а с октября 2007 и марки «Стейд Милк» – продукты, аналогичные стабилизаторам западных фирм, которые позволяют получать продукты с необходимыми технологическими характеристиками. Благодаря тому, что производство фирмой «СТЕЙДТЕК» стабилизаторов-эмульгаторов осуществляется на территории России, из высококачественного сырья импортного производства, наши системы выгодно отличаются от импортных аналогов соотношением цена/качество.

При использовании комплексных стабилизационных систем продукты приобретают следующие свойства и преимущества: предотвращается синерезис и повышается стойкость продукта в процессе хранения, улучшается структура и текстура продукта, экономится подорожавшее в последнее время молочное сырье. Кисломолочные продукты и напитки восстанавливают первоначальную структуру после розлива и механического воздействия. Появляется возможность проведения термической обработки продукции для увеличения сроков хранения. И, что, пожалуй, особенно важно для мастеров и технологов – применение стабилизаторов-эмульгаторов марки «Комплит-гель» не требует изменения технологических режимов.

pcv088

**ООО "СТЕЙДТЕК"**  
РОССИЙСКАЯ  
ФИРМА-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ  
СТАБИЛИЗАТОРОВ-ЭМУЛЬГАТОРОВ

марки  
**"КОМПЛИТ-гель"**  
и  
**"СТЕЙД Милк"**

Мы не просто продаем ингредиенты и стабилизаторы-эмульгаторы, а и создаем системы с учетом особенностей российского рынка.

Использование нашей продукции дает возможность экономить основное сырьё, использовать нетрадиционные сырьевые компоненты без изменения технологических режимов при производстве творожных изделий, плавленных сыров, кисломолочных продуктов и др.

Юридический адрес:  
Россия, 119002, г. Москва, Денежный пер, д. 8-10

Почтовый адрес:  
РФ, 105137, Москва, Фортунаговская ул., д. 33/44

Телефон: (495) 369-5363,  
Факс: (495) 369-3446  
ИНН 7704265609

E-mail: [steadtec@mail.ru](mailto:steadtec@mail.ru)

Иными словами можно сказать, что руководителям и технологам российских молочных производств, как крупным, так и небольшим по объему переработки молока, нужно сделать своевременный и правильный выбор – расширить ассортимент вырабатываемой продукции и увеличить прибыль предприятия или работать по старинке, медленно, но верно теряя позиции на российском рынке молочной продукции. И этот шаг мы предлагаем сделать вместе с нами. Специалисты ООО «Стейдтек» окажут необходимую и реальную помощь в освоении новых прогрессивных молочных продуктов.

У россиян разных возрастных категорий лакомством с самого начала его производства был и остается маленький сладкий творожный сырок, облитый шоколадной глазурью. Для старшего поколения нашей страны вкус глазированного сырка – это вкус детства. Раньше на прилавках можно было увидеть только сырки с ванилином. За последние 10 лет ситуация на рынке сырков сильно изменилась, т.к. конкуренция заставила производителей не только изменить форму сырка, но также искать новые виды наполнителей для такого знакомого продукта. Пройдя долгий путь пробных выработок и корректировок стабилизаторы марки «Комплит-гель Т-01, Т-03 и Т-05» заняли ведущие позиции в этом виде производства, т.к. они дают возможность производить сырки близкие к традиционным по консистенции и вкусу, в то же время стойкие к резким перепадам температур. Немаловажно и то, что даже после дефростации сырки сохраняют пластичную структуру, присущую свежему продукту.

При выработке, как традиционной сметаны, так и комбинированной (рекомбинированной), наблюдаются проблемы связанные с тем, что в процессе ее производства, хранения и реализации нередко проявляются такие пороки как отслоение жира и отсечение сыворотки. Поэтому при производстве данного вида продукта, кроме того, что в технологическую цепочку как обязательный элемент должен включаться гомогенизатор, целесообразно использовать специальные стабилизаторы-эмульгаторы. Характерной особенностью данных стабилизационных систем является то, что они традиционно содержат в своем составе модифицированный крахмал, желатин или пектин.

ООО «Стейдтек» предлагает производителям сметаны пищевую добавку – отечественный стабилизатор-эмульгатор «Комплит-гель КМ-03» с максимально оптимизированным составом по соотношению содержащихся в нем компонентов, что позволяет получать продукт по органолептическим показателям полностью идентичным традиционной сметане, выработанной из молочных сливок. Отличительной особенностью стабилизатора-эмульгатора марки «Комплит-гель КМ-03» является его свойство, позволяющее производить сметану практически на любом технологическом оборудовании, при любых технологических схемах и без ограничения режимов термомеханической обработки. При этом полученный продукт обладает высокой стойкостью жировой эмульсии и надежно удерживает сыворотку.

Возможность получения новых сгущенных продуктов потребительского качества, имеющих низкую себестоимость стоит достаточно остро перед производителями сгущенных молочных продуктов. Опять же неблагоприятная ситуация, сложившаяся на сырьевом рынке заставляет производить продукты с использованием растительных жиров. Чтобы сгущенный молочный продукт с растительными добавками обладал достаточной устойчивостью белково-жировой эмульсии, а по вязкости соответствовал сгущенным молочным консервам, выработанным по традиционным рецептурам из молочного сырья, ООО «Стейдтек» предлагает при производстве сгущенных молочных продуктов использовать комплексные системы марки «Комплит-гель Сг и Д-01», применение которых позволяет предотвратить отслаивание жира на крышке

банки, создать стандартную вязкость, придать готовому продукту дополнительную устойчивость и хранимостпособность идентично сгущенным молочным продуктам, изготовленным согласно ТУ.

Анализируя ситуации сложившуюся на российском рынке молочных продуктов сложившуюся за последние годы, можно констатировать, что сыры заняли в нем ведущее место, где особую группу сыров в огромном ассортименте составляют сыры переработанные, плавленые, продукты, вырабатываемые из натуральных сыров, творога, сливочного и растительного масла с внесением специальных фосфорнокислых солей, добавляемых при плавлении. Плавленый сыр обладает высокими вкусовыми качествами, которые сохраняет длительное время, он очень удобен в транспортировке, хранится как при высоких, так и при низких температурах.

Особое место в России занимает колбасный сыр, при производстве которого из-за острого дефицита и высоких цен на основное сырье, производители вынуждены отступать от традиционных рецептур и вводить в состав ингредиенты, которые ранее не использовались. Но из какого бы сырья не был произведен колбасный сыр, готовый продукт должен иметь определенные показатели консистенции и вкуса. На срезе поверхность должна быть гляцевитой на вид, сырная масса уплотнена, оболочка плотно должна прилегать к сырному тесту. Для достижения таких высоких показателей при использовании нетрадиционных ингредиентов, ООО «Стейдтек» предлагает использовать стабилизаторы «Комплит-гель ПС-01, ПС-02, ПС-03, ПС-04, ПС-05, ПС-06», предназначенные для производства плавленых сыров различной консистенции, колбасных сыров и сырных паст.

Кроме улучшения консистенции плавленого сыра, придания ему упругости и эластичности, внесение стабилизаторов-эмульгаторов позволяет производителям использовать нетрадиционное сырье, дает возможность получения продуктов с увеличенным содержанием влаги и производить частичную замену традиционных компонентов, получая при этом дополнительную прибыль

Фирма ООО «Стейдтек» предлагает производителям новый, экономически выгодный продукт для российского продуктового рынка – сливочный крем-сыр, произведенный с добавлением стабилизаторов-эмульгаторов марки «Комплит-гель Т-02» имеет нежную эластичную консистенцию. Кроме этого, разработана технология для производства аналогичного продукта, не требующего отделения сыворотки.

Огромное разнообразие консистенций, вкуса, несложная технология приготовления этих продуктов, их относительная дешевизна, использование различных наполнителей, перемешанных с джемом, с растительными волокнами (творожные пасты профилактического и лечебного назначения) с зеленью и специями (пасты закусочного характера) и постоянно растущий потребительский спрос – это делает данные продукты еще более привлекательными для производителей молочных продуктов. Совместно сведениями лабораториями ВНИМИ в 2003–2006 гг. фирма ООО «Стейдтек» приняла участие в разработке технической документации (ТУ и ТИ) с рецептурами и технологиями производства термизированных творожных паст. Организация производства таких продуктов может оказать самое положительное влияние на финансово-экономические показатели предприятия.

Использование эффективных и относительно недорогих комплексных стабилизационных систем марки «Комплит-гель» и «Стейд Милк», предлагаемых фирмой ООО «Стейдтек», позволят предприятиям молочной отрасли решить многие проблемы и с экономикой, и с развитием производства, и с расширением ассортимента продуктов, востребованных отечественным потребительским рынком.

В.А. Могильный

