

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН В МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

В. А. Могильный, ООО «СТЕЙДТЕК»

Пищевые волокна являются крайне необходимым компонентом питания, уникальным природным сорбентом, регулятором деятельности пищеварительного тракта, корректором нарушений жирового и углеводного обмена. Но, к сожалению, нужно констатировать, что в питании современного человека пищевые растительные волокна до сих пор не заняли достойного места.

Современная технология до сего времени продолжает считать своей главной задачей максимальную очистку (рафинирование) пищевого сырья от так называемых балластных веществ, применяя для этого различные способы шелушения, полирования, шлифования, перемалывания, просеивания, очистки. При этом удаляются не только пищевые волокна, но и большое количество других полезных для человека биологически активных компонентов: белков, витаминов, многих минеральных солей, полиненасыщенных жирных кислот и др. Установлено, что в рационе современного человека содержится в два раза меньше пищевых волокон, чем необходимо для его нормальной жизнедеятельности. Недостаток пищевых волокон в рационе питания россиян возможно восполнить введением в рецептуры пищевых продуктов добавок, содержащих пищевые волокна.

Именно с этой целью ООО «Стейдтек» разработало комплексные пищевые добавки «Стейд Милк В-01» и «Стейд Милк В-02» для применения в молочной промышленности при производстве кисломолочных напитков и продуктов.

Использование при производстве творога данных комплексных пищевых добавок способствует обогащению молочной смеси нерастворимыми пищевыми волокнами и увеличению выхода готового продукта. Продукт при этом приобретает лечебно-профилактические свойства, а его вкус становится более выраженным. При производстве творожного продукта с использованием жиров растительного происхождения эти добавки дают возможность нивелировать привкус растительных жиров в готовом продукте, улучшая его потребительские качества. Совместно со специалистами из Углича разработана техническая документация (ТУ и ТИ) на производство обогащенного творога с использованием пищевых добавок марки «Стейд Милк».

Важно отметить, что при использовании данных комплексных пищевых добавок внесения изменений в технологический процесс не требуется. Выход готового продукта увеличивается от 7 до 12 %. Благодаря уникальной капиллярной структуре волокон комплексных добавок, их

высокой водо- и жиросвязывающей способности значительно улучшается структура и консистенция продукта.

При подсчете экономической целесообразности использования комплексных пищевых добавок «Стейд Милк» необходимо принимать во внимание уменьшение затрат на единицу продукции вследствие увеличения производительности, отсутствие капитальных вложений на покупку дополнительного оборудования и использование существующих на предприятии технологических режимов. 💧

ФИРМА «СТЕЙДТЕК»

российский производитель
пищевых добавок
стабилизаторов-эмульгаторов

марки «КОМПЛИТ-ГЕЛЬ»

105187, Москва,
ул. Фортунатовская, д. 33/44
тел.: (499) 369-63-63
факс: (499) 369-34-46
E-mail: steadtec@mail.ru

Специалисты нашей фирмы помогут Вам решить самые сложные технологические задачи при производстве традиционных и комбинированных молочных продуктов и напитков

Комплексные стабилизационные системы марки «Комплит-гель» дают возможность вырабатывать продукцию высокого качества с низкой себестоимостью

