

# Использование растительных жиров при производстве сгущенных продуктов



Возможность получения новых сгущенных продуктов потребительского качества, имеющих низкую себестоимость, в последнее время остро стоит перед производителями. Неблагоприятная ситуация, сложившаяся на сырьевом рынке, заставляет производить продукты с использованием нетрадиционных компонентов, в частности растительных жиров.

При внесении растительных жиров – в отличие от процесса с применением животных (в данном случае – молочного жира) – к технологическому процессу предъявляются более жесткие требования. Сложности связаны с различными биохимическими и физико-химическими свойствами молочных и растительных жиров.

Несколько слов о биохимических отличиях. Молочный жир находится в плазме молока в виде жировых шариков, окруженных белково-лецитиновыми оболочками. Оболочки жировых шариков имеют отрицательный заряд и взаимно отталкиваются друг от друга, благодаря чему жировая дисперсия молока достаточно устойчива, что имеет очень важное значение при производстве сгущенных молочных продуктов. В результате гомогенизации в молоке образуются однородные по величине шарики диаметром около 1 мкм, придавая дополнительную устойчивость дисперсии. В искусственно

созданной молочно-растительной эмульсии растительный жир находится в виде крупных неустойчивых жировых частиц, склонных к агломерации, то есть к слипанию и дальнейшему расслаиванию.

С целью предотвращения расслоения и обеспечения устойчивости белково-жировой эмульсии, для придания продукту необходимых потребительских свойств необходимо подвергнуть его сильному механическому воздействию – иначе говоря, дроблению, то есть провести гомогенизацию или диспергирование смеси, чтобы размер жировых шариков был аналогичным с величинами жировых шариков молока. Это возможно при использовании гомогенизаторов серии Р8-ГМ, а также мощных диспергаторов марки П8-ГД-300 (-600, -850, -1000), производимых московским заводом «Молмаш», которые предназначены для выработки многокомпонентных высокодиспергированных и гомогенных продуктов с однородной структурой. Эти установки позволяют вырабатывать достаточно широкий спектр молочных продуктов (сгущенка, «варенка», «жидкая карамель», творожные и сырные пасты, творожные кремы, майонезы и соусы) как из молочного сырья, так и с использованием различных растительных масел и жиров.

В то же время необходимо отметить, что в получаемой молочно-растительной жировой эмульсии недостаточно поверхностно-активных веществ для быстрого образования поверхностных оболочек и часть жира остается не-

защищенной. А получаемый продукт должен быть однородным и гомогенным по всей массе. Для решения этой задачи, 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, российская фирма ООО «Стейдтек» (Москва) предлагает при производстве сгущенных молочных продуктов использовать комплексную смесь стабилизаторов-эмульгаторов марки «Комплит-гель».

Применение данной системы позволяет предотвратить отслаивание жира на крышке банки и создать стандартную вязкость, что придает готовому продукту дополнительную устойчивость и хранимоспособность, идентичную сгущенным молочным продуктам, изготовленным согласно ТУ.

Как показала практика, взаимодействие и совместная деятельность производителей сырья, оборудования, ингредиентов с привлечением новых технологических решений и комплексных стабилизационных систем позволят пищевым предприятиям решить многие проблемы и с экономикой, и с развитием производства, и с расширением ассортимента продуктов, востребованных потребителем рынком России.

Г.Ю. Попкова, гл. технолог,  
В.А. Могильный, зам. директора  
ООО «Стейдтек»



**Фирма ООО «СТЕЙДТЕК»**

предлагает Вам стабилизаторы, позволяющие получить продукты с традиционным вкусом и консистенцией

Мы готовы предложить Вам стабилизационные системы «Комплит-гель» для производства:

- ▶ Кисломолочных продуктов и йогуртов;
- ▶ Сметаны, в т.ч. комбинированной;
- ▶ Творожных кремов и паст;
- ▶ Глазированных сырков и творожных масс;
- ▶ Плавленых сыров;
- ▶ Колбасных сыров;
- ▶ Комбинированного масла;
- ▶ Майонезов;
- ▶ Мороженого.

(095) 369-34-46 (факс) и 369-63-63  
E-mail: [steadtec@mail.ru](mailto:steadtec@mail.ru), [wam49@mail.ru](mailto:wam49@mail.ru)  
[www.kompass.ru/pub/steadtec](http://www.kompass.ru/pub/steadtec)



Тел.: (095) 775-18-01 [www.molmash.ru](http://www.molmash.ru)

**Выбери идею**

- Установка служит для производства продуктов:
- ▶ сгущенки и варенки
  - ▶ творожных и сырных паст
  - ▶ творожных десертных кремов
  - ▶ майонезов
  - ▶ кетчупов и соусов
  - ▶ карамели и джемов



Универсальная установка П8-ГД