

О новых продуктах на рынке мороженого

В.А. Могильный, фирма ООО «Стейдтек»

За последние годы ассортимент выпускаемого мороженого мало изменился. По-прежнему популярно мороженое в вафельном стаканчике – более 50 % рынка, эскимо – около 30 % и семейно-весовое – 10 – 15 %. Производители мороженого, которые не обладают достаточной фантазией и не расширяют линейку видов мороженого, обречены на угасание. По мнению экспертов, ежегодно к новому сезону необходимо выводить на рынок минимум 3 – 5 новых позиций.

Мировой опыт производства мороженого в последние годы указывает на устойчивую тенденцию в развитии направления так называемой оздоровительной позиции. Сегодня потребитель стал более разборчивым. Содержание любых не натуральных наполнителей в составе мороженого может отрицательно сказаться на спросе. Доказательством натуральности зачастую становятся кусочки фруктов, присутствующие в замороженном компаунде. Перспективно производство мороженого, обогащенного полезными функциональными добавками, растительными волокнами, витаминами.

Одним из направлений развития отрасли является производство эксклюзивных сортов мороженого для конкретных групп потребителей: для детей – холодных лакомств, а для взрослого населения – низкокалорийных сортов мороженого или мороженого с живыми йогуртами.

Следует особо остановиться на новинках отечественного рынка – йогуртовом мороженом, а также творожном мороженом, которое в сезоне 2007 года уже освоили десятки производителей. Йогуртовое мороженое по консистенции напоминает классическое мороженое и сочетает его типичные свойства с выраженным кисловатым вкусом йогурта. Такие виды мороженого по сравнению с обычным должны иметь высокое содержание сахара и стабилизаторов-эмульгаторов (до 6 %), что необходимо в процессе заморозки для поддержания взбитой структуры продукта.

Прекрасная вкусовая гамма, а также дополнительное обогащение микрофлоры продукта бифидобактериями и бактериями ацидофильной группы, которые даже после длительного хранения (6 – 8 мес.) обладают жизнестойкостью и высокими целебными свойствами, делают йогуртовое мороженое эксклюзивным продуктом.

Творожное мороженое соединяет в себе достоинства обыкновенного мороженого – любимого детского лакомства и достоинства творога – питательного и полезного продукта. Оно выпускается двух видов – с чистым кисло-молочным вкусом и с натуральными фруктово-ягодными добавками. Это совершенно эксклюзивная для России продукция, так как подобное мороженое выпускается лишь в нескольких западных странах. Освоение технологии производства этого продукта позволит предприятиям – производителям мороженого своевременно занять пока еще пустующую нишу на российском рынке.

Московская фирма ООО «Стейдтек» – производитель стабилизационных систем марки «КОМПЛИТ-гель», «СТЕЙД Милк» и «СТЕЙД Айс» своевременно откликнулась на новые

веяния в молочной промышленности и по просьбе специалистов ряда российских мороженщиков разработала и внедрила в производство стабилизатор-эмульгатор «КОМПЛИТ-гель МС-02». Эта пищевая добавка позволяет вырабатывать как йогуртовое, так и творожное мороженое. Использование этого стабилизатора (всего 3 % к общему объему компонентов) при производстве взбитых замороженных изделий дает возможность, используя традиционное молочное сырье, вырабатывать эксклюзивный, полезный, питательный и просто вкусный взбитый замороженный продукт.



ФИРМА «СТЕЙДТЕК»

российский производитель
пищевых добавок
стабилизаторов-эмульгаторов

марки «КОМПЛИТ-ГЕЛЬ»

105187, Москва,
ул. Фортунатовская, д. 33/44
тел.: (495) 369-63-63
факс: (495) 369-34-46
E-mail: steadtec@mail.ru
www.kompass.ru/pub/steadtec

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

