

Стабилизационные системы для мороженого

Современные стабилизационные системы содержат в своем составе эмульгирующие и стабилизирующие компоненты, которые могут растворяться даже в холодной воде, не требуют долгого созревания смеси, значительно повышают сопротивляемость мороженого к таянию. Отличие состава и свойств различных стабилизационных систем заключается не только в подборе ингредиентов, но и в способе их получения. Многие иностранные фирмы предлагают российским предприятиям так называемые интегрированные стабилизаторы-эмульгаторы, которые производятся в форме гранул с гладкой или сложной (хлопьевидной) поверхностью. Гранулы получают путем смешивания стабилизатора и эмульгатора, их плавления, с последующим разбрызгиванием и охлаждением смеси. При этом достигается повышенная растворимость. Однако на рынке цена систем, полученных таким способом, очень высока.

Традиционные виды стабилизационных систем для мороженого, выработанные путем механического смешивания ингредиентов, преобла-

дают на российском рынке благодаря своей доступности. Некоторые из отечественных стабилизаторов по реологическим свойствам не отличаются от своих дорогостоящих аналогов. Так, стабилизаторы-эмульгаторы ООО «Стейдтек» марки «Комплит-гель» привлекательны для производителей мороженого прежде всего тем, что уже на первом этапе обработки смеси эти системы полностью растворяются при любой температуре, и при прохождении смеси через фильтры на них не остается нерастворенных частиц стабилизирующей системы.

Стабилизационные системы марки «Комплит-гель» позволяют получать желаемую взбитость смеси для мороженого и способствуют сохранению потребительских свойств готового продукта длительный период времени: появление первой капли отмечается через 1,5 часа и накопление 10 мл через 4–4,5 часа.

Марки «Комплит-гель ФЛ» и «Комплит-гель ФЛэ» дают возможность производить конкурентоспособные виды ароматизированного мороженого, «фруктового льда», в том числе и экструзионного с характерным

жевательным эффектом, термоустойчивость которых выше, чем у аналогичных видов мороженого с использованием зарубежных стабилизационных систем. Стабилизационная система «Комплит-гель М-01ш» также обеспечивает отличные результаты при производстве приобретающих популярность у россиян новых видов десертного мороженого – шербета и сорбета.

Российские производители мороженого, имея достаточный выбор стабилизационных систем, все чаще подбирают для производства определенного вида мороженого свою систему.

Качество мороженого определяется не только используемыми сырьем и ингредиентами. Для производства продукта стабильного качества необходимо соблюдать технологические режимы, иметь надежное оборудование, своевременно осуществлять его наладку. Оборудование, отвечающее современным требованиям, производит московский завод «Молмаш»:

• пастеризационно-охладительные установки серии П8-ОПО (П8-ОПО-2,5,



Фирма ООО «СТЕЙДТЕК»

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

Стабилизационные системы «Комплит-гель» используются для производства:

- ▶ Мороженого;
- ▶ 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;

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



Тел.: (095) 775-18-01 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



Теплообменная установка с очищаемой поверхностью серебряного типа П8-ОСТ-Д. Предназначена для нагрева и охлаждения полужидких и вязких продуктов* и смесей мороженого

П8-ОПО-5), предназначенные для пастеризации и охлаждения смесей мороженого в потоке производительностью от 1 до 4 т/час;

- пастеризатор-охладитель Т1-ОУТ-М молочной смеси в потоке произ-водительностью до 5 т/час;

- охладитель П8-ОУО-2,5, предназначенный для охлаждения смесей мо-роженого жирностью до 15% после пастеризации в потоке (охлаждающая среда – ледяная вода, рассол или их комбинации), производительностью до 3 т/час;

- гомогенизаторы серии П8-ГМ (П8-ГМ-0,5/20, П8-ГМ-1,25/20 и П8-ГМ-2,5/20), изготовленные по классическому принципу на базе 3-плунжерного насоса.

Ценовая планка на отдельные (особенно традиционные) виды мороженого и высокая конкуренция на российском рынке заставляют производителей изыскивать пути к снижению себестоимости продукции. При этом замена того или иного ингредиента в рецептуре (например, сливочного масла на пальмовое или СОМ на сухую сыворотку) негативно сказывается на качестве смеси, ее взбиваемости, на сохранности мороженого и его органолептических показателях.

Нарушение рекомендуемых технологических режимов также приводит к ухудшению качества продукта. Так, иногда, вопреки рекомендациям, смесь не нагревается до 60 °С, а это не позволяет полностью раскрыться эмульгирующей составляющей ста-билизационной системы. В итоге образуется осадок на фильтрах, ухудшается взбиваемость смеси, что в итоге вызывает появление различных пороков.

Таким образом, использование высокоэффективных стабилизационных систем не панацея от всех бед, а одна из составляющих, необходимых для производства конкурентоспособной продукции.

В.А. Могильный,



INOXPA
EQUIPMENT OF ITALY

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ, МОЛОЧНОЙ, ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ И КОСМЕТИЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Насосы:

- центробежные пластичные, санитарные,
- центробежные с мягкой крыльчаткой,
- шнековые и кулиновые,
- перистальтические.

Гомогенизаторы (эмульгаторы)
для смешивания жидких продуктов в потоке

Технологическое оборудование:

- боковые и вертикальные мешалки,
- блендеры для смешивания сухих и жидких продуктов,
- миксеры для приготовления паст, эмульсий, паст и кремов,
- централизованные автоматические и мобильные СIP станции,
- автоматизация технологических процессов.

Автоматическое устройство для смешивания сухих и жидких продуктов

Официальный дистрибутор INOXPA
ООО "ИМПЕКС Инженеринг"
125047, г. Москва, 1-й Тверской-Ямской пер. 10/3
Тел.: (095) 970-98-09 E-mail: impex@yandex.ru

ФИЛЬТР Ф-01М ДЛЯ ОЧИСТКИ МОЛОКА

МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ НА МОЛОЧНЫХ ФЕРМАХ,
МЯСНОВАБИВАТЕЛЬНЫХ ЗАВОДАХ И МИНИЗЕВЕРИИ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА.

- ДВУХСТУПЕНЧАТАЯ КОНСТРУКЦИЯ ФИЛЬТРА ГАРАНТИРОВАННО ОБЕСПЕЧИВАЕТ ТРЕБУЕМУЮ ЧИСТОТУ МОЛОКА ПО ГОСТ Р 52054-2005;
- СНИЖАЕТ ОБЩУЮ БАКТЕРИОБЕГОННОСТЬ ДО 6 РАЗ;
- СОХРАНЯЕТ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ И БИОХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА МОЛОКА (КИСЛОТНОСТЬ, ПЛОТНОСТЬ, ЖИРНОСТЬ);
- ПРОСТ В ОБСЛУЖИВАНИИ:
 - УСТАНОВИВАЕТСЯ ЗА 15 МИНУТ;
 - НЕ ТРЕБУЕТ РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ;
 - РЕГЕНЕРАЦИЯ ФИЛЬТРУЮЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ БЕЗ РАЗБОРКИ ФИЛЬТРА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЛЮБЫХ МОЮЩИХ РАСТВОРОВ, ДОПУЩЕННЫХ ДЛЯ МОЙКИ ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ;
- ДОПУСКАЕТСЯ ЕГО ПРИМЕНЕНИЕ:
 - для фильтрации солевых растворов при их повторном использовании в процессе посолки твердых сыров;
 - для фильтрации соков, смородов и других безалкогольных напитков;
 - как фильтра предварительной очистки воды в системах водоподготовки;

Общество с ограниченной ответственностью
научно-производственное предприятие
«КОНВЕРСИЛЬТР»
249033, г. Обнинск, калужской обл., ул. Горького 4,
тел./факс: (098430) 9-70-01, e-mail: conversifilter@e-mail.ru

Достойная замена природной упаковке



Изготовление молочной упаковки Пюр-Пак

ГК «ПЕЧАТНЫЙ ДВОР ГРАФФИТИ» ООО «МоЛоПак»

МО, г. Чехов, Симферопольское шоссе, 2

Тел.: (096) 727-9133 molopack@graffiti.ru
(095) 725-0909 graffiti@graffiti.ru