

Стабилизация консистенции сметанных продуктов

На российском рынке сметана — один из самых востребованных национальных кисломолочных продуктов. С введением новых ГОСТов — ГОСТ Р 51917-2002 «Продукты молочные и молокосодержащие. Термины и определения» (дата введения 01.01.2004) и ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия» (дата введения 01.07.2004) — термином «сметана» может называться кисломолочный продукт, выработанный только из натуральных сливок и сквашенный чистыми молочными культурами. До введения указанных ГОСТов в России этим термином назывались также аналоги (комбинированные продукты) с заменой молочного жира на жир растительного или животного происхождения, получившие в последние годы широкое распространение. В настоящее время они называются молочно-растительный или растительно-молочные сметанные продукты — в зависимости от количества молочных и растительных ингредиентов в его составе.

Но несмотря на изменения названия этот продукт по-прежнему производится многими молокоперерабатывающими предприятиями и пользуется спросом у потребителей. Часть потребителей при этом привлекает более низкая цена, другие же предпочитают употреблять в пищу преимущественно жиры растительного происхождения в соответствии рекомендациями диетологов. При дефиците натурального молока вырабатывается также рекомбинированная сметана. Сырьем для этих продуктов служат сухое обезжиренное молоко (СОМ) и растительное или сливочное масло.

Но независимо от того, какой это

продукт — сметана натуральная, рекомбинированная или ее аналог, — остаются постоянными требования к его консистенции — это должна быть густая однородная масса без отделения сыворотки. **Поэтому при производстве сметаны и сметанных продуктов, кроме того, что в технологическую цепочку как обязательный элемент должен включаться гомогенизатор (например, из производимых заводом «Молмаш» серии Р8-ГМ), целесообразно использовать специальные стабилизаторы-эмульгаторы.** Чаще всего они представляют собой уже готовые смеси под общим названием стабилизационные системы, предназначенные для достижения заданной консистенции различных видов продуктов.

Стабилизационные системы традиционно содержат в своем составе модифицированный крахмал, желатин или пектин. При использовании этих ингредиентов необходимо учитывать, что процесс гомогенизации проводится на многих предприятиях после пастеризации готовой смеси, при этом уже раскрывшееся крахмальное зерно не выдерживает механических нагрузок и частично разрушается. Чтобы компенсировать этот недостаток, часто увеличивается дозировка стабилизатора — желатина, что может привести к образованию студнеподобной консистенции. Введение пектина в состав кисломолочных продуктов позволяет улучшить консистенцию и органолептические показатели продукта. При этом необходимо правильно выбрать марку пектина, иначе возможно выделение сыворотки в продукте. Отрицательным фактором является высокая цена пектинов, что сказывается на себесто-



имости продукции и ставит под вопрос целесообразность использования такой технологии.

Для получения требуемой консистенции рекомбинированной сметаны и сметанных продуктов ООО «Стейдтек» предлагает использовать отечественный стабилизатор-эмульгатор «Комплит-гель КМ-03» с оптимизированным составом. Отличительная особенность стабилизатора-эмульгатора марки «Комплит-гель КМ-03» — стабильность его качества, обеспечивающая возможность получения сметаны и сметанных продуктов 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.

Д.В. Бармичев,
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;
- ▶ Плавленных сыров;
- ▶ Колбасных сыров;
- ▶ Комбинированного масла;
- ▶ Майонезов;
- ▶ Мороженого.

(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



Универсальная установка П8-ГД