

Расширяем ассортимент

В России молочные продукты пользуются достаточно высоким спросом у всех возрастных категорий наших сограждан. Традиционные молочные продукты являются основой рациона населения. Согласно исследованиям, 73 % россиян регулярно употребляют молочные продукты.



На прилавках магазинов можно обнаружить свыше 150 наименований молочных продуктов. Самые популярные — это йогурты, глазированные сырки, мягкие взбитые творожки и крем-пасты из творога, значительная часть потребления которых приходится на детей. Стабильным спросом пользуется кефир. Взбитые продукты недавно вышли на российский молочный рынок, однако заняли прочное положение на прилавках магазинов и получают большое количество положительных отзывов от покупателей.

На сегодняшний день существует много способов переработки классического (кислотного или кислотно-сычужного) и диетического творога в разнообразные десерты, творожные массы и кремы с наполнителями. Наряду с традиционным для данного вида переработки оборудованием циклического действия (термокутеры, гидромиксы) выпускаются и поточные линии производства термизированного творога (российский производитель такого оборудования завод «Молмаш» — прим. ред.). При различных видах компоновки можно производить как термизированную творожную пасту с фруктовыми кусочками, так и пользующиеся повышенным спросом т. н. «аэрированные» продукты. В процессе производства термизированной творожной пасты происходит смешивание и диспергирование исходных компонентов с последующей тепловой обработкой. Сам процесс производства представляет собой замкнутый цикл, в котором участие человека сведено к минимуму.

Все большее признание у российского потребителя получают молочные продукты со сложным сырьевым составом и использованием соков, фруктово-ягодного пюре, злаковых культур, йодказеина. Расширяется ассортимент за счет выпуска качественно новых продуктов, несущих профилактические и лечебные функ-

ции, в первую очередь с пробиотическими свойствами — кисломолочные продукты с бифидобактериями, ацидофильные пасты. На наших прилавках появились пасты, творожные кремы, муссы, комбинации пудингов со взбитыми сливками и т.п. Данные продукты интересны тем, что их можно производить из различного сырья, имеющегося у производителя: творога, сметаны, сливок, сыворотки. Растет спрос на продукты, вырабатываемые по новым технологиям, позволяющим удлинять сроки годности до 10–14 дней при сохранении биологической ценности всех компонентов молочного сырья.

С внедрением новых технологий в производство возникает вопрос о возможности удержания полученной взбитой системы — получения стойкой консистенции готового продукта. В каждом молочном продукте — будь то сметана, десертный или питьевой йогурт, крем-паста или пудинг, в зависимости от требуемой плотности, процентного содержания жира в продукте, а также способа производства — требуются различные стабилизационные системы, придающие стойкость консистенции готового продукта. ООО «Стейдтек» предлагает комплексные стабилизационные системы марки «Комплит-гель», позволяющие вырабатывать молочные продукты с заданными параметрами и свойствами.

Кроме структурообразования и связывания влаги, а также создания устойчивой эмульсии, некоторые стабилизационные системы, содержащие пектин («Комплит-гель КМ-01», «Комплит-гель КМ-02», «Комплит-гель КМ-03») и применяющиеся при производстве кисломолочных напитков (йогурт, ацидофилин, снежок, простокваша) и молочных продуктов (десертный йогурт, сметана, спреда и т.п.), обладают лечебно-профилактическими свойствами. Как известно, пектин

— природный полимер Д-галактуроновой кислоты, входящий в состав всех зеленых растений планеты, является неотъемлемой частью пищи человека на всех этапах его эволюции. Попадая в желудочно-кишечный тракт, пектин образует гели, которые, продвигаясь по кишечнику, захватывают токсичные вещества и защищают слизистые от раздражения. В процессе усвоения пищи пектин соединяется с токсинами, солями тяжелых металлов и радионуклидами, в результате образуются нерастворимые комплексы, которые, не всасываясь в слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта, выводятся из организма. Попадая в кишечник, пектиновые вещества, сдвигают рН его среды в более кислую сторону, оказывая тем самым бактерицидное действие на болезнетворные бактерии.

Стабилизационная система «Комплит-гель Т-02», в составе которой также содержится пектин, применяется производителями для выработки всевозможных продуктов с использованием творога различной жирности. Это взбитые творожки, творожные кремы, термизированные творожные изделия, муссы и десерты. При производстве взбитых творожков возможны различные способы внесения и применения стабилизационных систем: создание взбитости (аэрации) без предварительного нагрева продукта или продукта в замкнутом цикле.

В.А. Могильный

ФИРМА «СТЕЙДТЕК»

российский производитель
пищевых добавок
стабилизаторов-эмульгаторов

марки «КОМПЛИТ-ГЕЛЬ»

105187, Москва,
ул. Fortunatovskaya, 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



ProMilk

WestfaliaSurge - первоклассная техника для доения, охлаждения молока и раздачи кормов

Доильные залы WestfaliaSurge – это солидная немецкая техника для солидных надоев Вашего предприятия. Воспользуйтесь преимуществами продуманной концепции, давно доказавшей во всем мире и в лучших российских фермах свою состоятельность при доении поголовья любого размера!



Комплексные концепции производства качественного молока для любого поголовья



Обеспечение средствами гигиены животных и оригинальными запасными частями



НЕМЕЦКОЕ КАЧЕСТВО ДОЕНИЯ

GEA
Dairy Farm Systems
Division

ООО «Вестфалия-Сёрдж»
105094, г. Москва, ул. Семёновский Вал, д.6, стр.1.
Тел.: (495) 937-57-63, -65,
Факс: (495) 937-57-68
E-mail: info@ru.westfalia.com

WestfaliaSurge