

СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ и мороженое

ПРИМЕНЕНИЕ СТАБИЛИЗАЦИОННЫХ СИСТЕМ ДАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ РАСШИРЯТЬ АССОРТИМЕНТ МОРОЖЕНОГО.

В.А. Могильный, ООО «Стейдтек»

Традиционно считалось, что самое оптимальное соотношение эмульгатора, в качестве которого в основном выступают моно — и диглицериды жирных кислот, и стабилизирующей части, где используются активные гидроколлоиды, это соотношение 60: 40. Но последние разработки ведущих производителей показали, что для некоторых видов мороженого это соотношение может быть и 70: 30, и 50: 50. Различие стабилизационных систем и их свойств заключается не только в наличии ингредиентов, входящих в их состав, но и в методике их получения.

Многие иностранные фирмы предлагают российскому производителю интегрированные стабилизаторы-эмульгаторы, которые производят в форме гранул с гладкой или сложной (хлопьевидной) формой поверхности. Гранулы получают путем смешивания стабилизатора и эмульгатора, их плавления, разбрызгивания и охлаждения смеси, в результате чего достигается их более легкая растворимость. На российском рынке из-за своей доступности в ценовом отношении преобладают стабилизационные системы для мороженого, выработанные путем механического смешивания ингредиентов.

Некоторые из отечественных стабилизаторов по своим реологическим свойствам не уступают импортным аналогам. Так, стабилизаторы-эмульгаторы марки «Комплит-гель» привлекают производителей мороженого тем, что уже на первом этапе обработки смеси растворяются при любой температуре, совершенно не лампируясь, и при прохождении смеси через фильтры совсем не остается осадка. Применение этих стабилизационных систем позволяет получать желаемую взбитость смеси, сохранять потребительские свойства готового продукта длительное время, и к тому же — что наиболее привлекательно для покупателя — эти системы обеспечивают высокую термостойчивость, сохранение формы мороженого и ощущение сливочности даже в низкожирных сортах мороженого.

Марки «Комплит-гель ФЛ» и «Комплит-гель ФЛэ» дают возможность производить конкурентоспособные виды ароматического мороженого, «фруктового льда», как обычного, так и экструзионного, с характерным жевательным эффектом и высокой термостойчивостью, а стабилизационная

система «Комплит-гель М-01ш» используется в рецептурах новых видов десертного мороженого — шербет и сорбет. Сейчас специалисты фирмы, совместно с учеными из ВНИХИ приступают к разработке новых видов стабилизаторов-эмульгаторов под маркой «Стейд Айс».

Для ведения успешного бизнеса в пищевой отрасли важно учитывать огромное количество факторов. Это как надежное и качественное оборудование, так и соблюдение технологических режимов. Часто, хотя это рекомендуется всеми производителями стабилизационных систем, технологи «забывают» нагревать смесь до 60 °С, что не позволяет полностью раскрыться эмульгирующей составляющей стабилизационной системы. Отсюда и осадок на фильтрах, и невзбиваемость смеси, и прочие негативные характеристики готового продукта

Использование высокоэффективных стабилизационных систем — одна из составляющих, необходимых для производства мороженого.

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

