

СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТАБИЛИЗАТОРОВ- ЭМУЛЬГАТОРОВ ДАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОИЗВОДИТЬ ПРОДУКТЫ С ЗАДАНЫМИ РЕОЛОГИЧЕСКИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ ПРИ СУЩЕСТВУЮЩЕЙ НА ДАННОМ ПРЕДПРИЯТИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОСНАЩЕННОСТИ.

В.А. Могильный

Практически во всех отраслях пищевой промышленности нашло место применение загустителей, эмульгаторов и структурообразователей. Постепенно, начав с производства мороженого и йогуртов, стабилизационные системы (стабилизаторы-эмульгаторы) завоевали российский рынок, доказав свою экономическую эффективность и возможность улучшения качества выпускаемой продукции. При применении стабилизационных систем в молочной промышленности нашей страны, специалисты научно-исследовательских институтов и специалисты предприятий-производителей в качестве образцов ориентировались на стабилизаторы-эмульгаторы ведущих европейских фирм

Первые шаги в создании отечественных стабилизационных систем, аналогичных по своим свойствам стабилизаторам-эмульгаторам западных фирм-производителей, стали возможны только с возможностью закупки высококачественных ингредиентов: камедей, крахмалов, каррагинанов, пектинов и т.п., причем, как за рубежом, так и в самой России. Первые шаги не сразу приводили к успеху, но уже в начале XXI века, физико-химические и реологические свойства стабилизационных систем вплотную приблизились к западным эталонам. Кроме того, отечественные производители оборудования, освоили выпуск смесителей, на которых и вырабатываются практически все российские стабилизаторы.

Одной из организаций создающей, производящей и внедряющей в производство стабилизаторы-эмульгаторы под торговой маркой «Комплит-гель» является производственная фирма ООО «Стейдтек». Активное сотрудничество с ведущими НИИ молочной отрасли (ВНИМИ, ВНИХИ), с прогрессивными производителями новейшего технологического оборудования, новый подход, определяющий требования к продукции и соответствие ее европейским и мировым стандартам, знание нужд и проблем сырьевой базы

пищевой отрасли дает возможность специалистам технологом в короткие сроки решать многие вопросы, связанные с улучшением качества продуктов и с возможностью снижения их себестоимости.

При использовании комплексных стабилизационных систем «Комплит-гель» кисломолочные напитки и продукты приобретают следующие преимущества: предотвращается синерезис и повышается стойкость продукта в процессе хранения; улучшается структура и текстура продукта; продукт восстанавливает первоначальную структуру после розлива и механического воздействия; стабильность к нагреву (термизации) без отделения сыворотки; экономия молочного сырья, использование нестандартного сырья; не требуется изменения используемого технологического процесса.

Стабилизатор «Комплит-гель КМ-01» используется в качестве загустителя и структурообразователя при выработке кефира, йогурта питьевого и др. кисломолочных напитков. Стабилизатор «Комплит-гель КМ-02» предназначен для производства йогуртов перемешанных и десертных, с фруктовыми наполнителями (также и для термизированных). Он может применяться для производства и других кисломолочных продуктов: кефира, ацидофилина, ряженки, сметаны (в т.ч. термизированной), сгущенок, паст и десертов, плавящихся сыров и др. «Комплит-гель КМ-03» предназначен для производства десертного йогурта и сметаны, причем с использованием комбинированного сырья.

«Комплит-гель Т-01, Т-03, Т-05 и Т-06» - стабилизаторы для производства глазированных творожных сырков, сладких сырковых масс и других творожных изделий. Данные стабилизационные системы позволяют производить глазированные творожные сырки, неподпрессовываемый творог. Эти стабилизаторы являются аналогами всех стабилизационных систем, представленных на российском рынке, однако превосходят их по своим качественным характеристикам (влагосвязывающая способность, отсутствие послевкусыя и т. п.) и, что немаловажно -

в соотношении цена/качество. С их применением появилась возможность связывать избыток свободной влаги в творожных массах, делая их структуру гомогенной и устойчивой в хранении.

«Комплит-гель Т-02» - стабилизационная система для производства термизированных творожных изделий, сгущенок, паст, начинок для мороженого и кондитерских изделий, термизированной сметаны. Ведущей лабораторией ВНИМИ под руководством Зобковой З.С. в 2006 году по просьбе ряда предприятий и фирмы «Стейдтек» разработана техническая документация (ТУ и ТИ) на производство крема творожного, где в качестве стабилизационной системы используется «Комплит-гель Т-02», который позволяет выработать продукцию с увеличенным сроком хранения до 14 суток. Возможно пролонгирование срока хранения до 30 суток. Преимущество использования стабилизационной системы «Комплит-гель Т-02» заключается в следующем: технологические службы получают возможность выработки термизированных продуктов с гладкой «сливочной» консистенцией. Стабилизатор предотвращает синерезис и повышает стойкость продукта при хранении. Получение продуктов с заданными реологическими характеристиками становится доступным при существующей на данном предприятии технологической оснащённости. Возможность использования при производстве десертных продуктов комбинированного сырья позволяют значительно снизить себестоимость продуктов, сэкономить основное сырье и произвести конкурентноспособный и востребованный на рынке продукт. Возможность получения продуктов с увеличенным содержанием влаги только добавляет средства в копилку предприятия, позволяя своевременно произвести его техническое переоснащение, окупить затраты на реконструкцию и закупку подорожавшего основного сырья.

«Комплит-гель Сг, Д-01 и Д-02» - комплексные системы для сгущенки, шоколадных масс, карамелей, наполнителей и др. продуктов, которые при использовании комбинированного сырья – создают устойчивую молочно-жировую эмульсию и препятствует её разрушению;

«Комплит-гель ПС-01» – комплексная система для производства плавящихся сыров с мягкой эластичной консистенцией, с использованием традиционного и нетрадиционного сырья (творог, СОМ), являясь дополнительным источником белка.

«Комплит-гель ПС-02, ПС-03, ПС-04» - комплексные системы для производства плавящихся сыров с плотной консистенцией. Рекомендуются при производстве колбасного сыра и ломтевых сыров. Позволяют производить продукты с повышенным содержанием влаги при сохранении требуемой консистенции продукта.

«Комплит-гель КМ-01 Термо» - стабилизационная система, используемая для улучшения консистенции кисломолочных продуктов подвергаемых, так называемому «томлению», т.е. длительной термообработке (ряженка, варенец, йогурт)

Эмульгатор-стабилизатор «Комплит-гель МС-01», используется при производстве любительского и крестьянского масла комбинированного с различным соотношением молочных и растительных жиров (70:30, 50:50, 30:70, 15:85

соответственно и др.) для улучшения структуры, термостойкости и вкусовых свойств масла. «Комплит-гель МС-01» позволяет получать продукцию с однородной эластичной консистенцией, аналогичной структуре сливочного масла, выработанного с использованием традиционного сырья.

Стабилизаторы-эмульгаторы для производства молочного, сливочного мороженого и пломбира «Комплит-гель М-03» и «Комплит-гель М-02» по своим реологическим характеристикам и возможностям в плотную приближены к часто используемым системам западного производства, а стабилизатор «Комплит-гель ФЛ» позволяет получать «фруктовый лёд» с жевательным эффектом по качеству превосходящий продукцию, произведенную с использованием зарубежных аналогов. С помощью стабилизационной системы «Комплит-гель М-01ш» можно выработать шербеты и сорбеты высокого качества, а используя «Комплит-гель ФЛэ» производить фруктовый лёд на экструзионных установках.

Для многих российских производителей первоочередной задачей является возможность на равных конкурировать как с западными производителями молочных продуктов, открывшими свои производства на российской земле, так и с крупными отечественными компаниями. Для этого представляется целесообразным широко внедрять в производство пищевые добавки, позволяющие сравняться по качеству с признанными лидерами в производстве конкретной продукции, адаптированной к российским условиям, но по более низкой цене. 💧

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 выработать продукцию высокого качества с низкой себестоимостью

