

Европейский опыт в создании СТАБИЛИЗАЦИОННЫХ СИСТЕМ

Говоря о применении стабилизационных систем в молочной промышленности в нашей стране, ученые ВНИМИ, ВНИИМС и ВНИХИ и технологи на производстве в качестве образцов, на которые следует ориентироваться, почти всегда называют стабилизаторы-эмульгаторы ведущих европейских фирм, которые лет 12-15 назад были пионерами на российском рынке. Развитию отечественной научной базы по созданию стабилизационных систем зачастую мешали неверные представления о составляющих их ингредиентах.

Вспомним те же статьи в печати, когда приводились целые списки «вредных» веществ под номерами, да еще и начинающихся с буквы «Е». Простого покупателя так запугали, что, порой увидев на этикетке пресловутые «Е440» или «Е1422» он отказывался от покупки. А ведь под этими значками скрывались пектин и крахмал, которые испокон веков использовались в пищевой промышленности. А эти «Е» обозначали европейский стандарт, которому присвоен порядковый номер. Сейчас в печати появилась еще одна «страшилка» – гуаровая камедь, содержащая токсины. Как нам кажется – это всего-навсего борьба за российский рынок ингредиентов. Необходимость сближения российских и европейских стандартов и определений давно назрела, и отсрочка этого процесса будет вызвать неправильную информацию и откровенную дезинформацию.

Но «процесс пошел», как любил говорить один из бывших лидеров страны. Начав с производства мороженого и йогуртов, стабилизационные системы (стабилизаторы-эмульгаторы) завоевали российский рынок, доказав свою экономическую эффективность и возможность улучшения качества выпускаемой продукции. Уже нет такой отрасли пищевой промышленности, где бы не применялись загустители, эмульгаторы и структурообразователи.

Первые шаги в создании отечественных стабилизационных систем, аналогичных по своим свойствам стабилизаторам-эмульгаторам западных фирм-производителей, стали реальны только с возможностью закупки высококачественных ингредиентов: камедей, крахмалов, каррагинанов, пектинов и т.п., причем, как за рубежом, так и в самой России. Уже и физико-химические и реологические свойства отечественных стабилизационных систем вплотную приблизились к западным эталонам.

Одной из организаций создающей, производящей и внедряющей в производство стабилизаторы-эмульгаторы под торговой маркой «Комплит-гель» является производственная фирма ООО «Стейдтек». С 2008 года фирмой будет запущена новая линейка стабилизаторов под брендом «СТЕЙД». Практически все основные отрасли пищевой промышленности, как то, молочная, масложировая, мясная, кондитерская, консервная, производство мороженого и др. обеспечиваются высокоэффективными и высококачественными стабилизационными системами при неизменно приемлемых и доступных ценах.

Новый подход, определяющий требования к продукции и соответствие отечественных стабилизационных систем европейским и мировым стандартам, знание нужд и проблем сырьевой базы пищевой отрасли дает возможность специалистам-технологам в короткие сроки решать многие вопро-

сы, связанные с улучшением качества продуктов и с возможностью снижения их себестоимости.

Для российских производителей, особенно в отдалении от столицы, очень важной и первостепенной задачей является возможность на равных конкурировать как с западными производителями молочных, мясных и пищевых продуктов, открывшими свои производства и филиалы на российской земле, так и с отечественными компаниями, в последнее время все активнее скупающими пищевые предприятия во всех регионах страны. А для этого представляется целесообразным широко внедрять в производство пищевые добавки, позволяющие сравниться по качеству с признанными лидерами в производстве конкретной продукции, адаптированной к российским условиям, но по более низкой цене.

Стабилизаторы-эмульгаторы марки «Комплит-гель» – пищевые добавки, аналогичные стабилизаторам западных фирм и позволяющие получать продукты с необходимыми технологическими характеристиками и свойствами. Благодаря тому, что производство стабилизаторов марки «Комплит-гель» осуществляется на территории России, но из сырья импортного производства, данные стабилизаторы выгодно отличаются от импортных аналогов соотношением цена / качество.

При использовании комплексных стабилизационных систем «Комплит-гель» кисломолочные напитки и продукты

pcv088

ООО "СТЕЙДТЕК"
РОССИЙСКАЯ
ФИРМА-ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
СТАБИЛИЗАТОРОВ-ЭМУЛЬГАТОРОВ

марки
"КОМПЛИТ-гель"
и
"СТЕЙД Милк"

Мы не просто продаем ингредиенты и стабилизаторы-эмульгаторы, а и создаем системы с учетом особенностей российского рынка.

Использование нашей продукции дает возможность экономить основное сырьё, использовать нетрадиционные сырьевые компоненты без изменения технологических режимов при производстве творожных изделий, плавленых сыров, кисломолочных продуктов и др.

Юридический адрес:
Россия, 119002, г. Москва, Денежный пер., д. 8-10

Почтовый адрес:
РФ, 105137, Москва, Фортунатовская ул., д. 33/44

Телефон: (495) 369-6363,
Факс: (495) 369-3446
ИНН 7704265609

E-mail: steadtec@mail.ru



Молочная промышленность

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 из неотжатого творога стандартной влажности*, являются аналогами всех стабилизационных систем, представленных на российском рынке, однако превосходят их по своим качественным характеристикам (вязкоупругая способность, отсутствие послевкусия и т.п.) и, что немаловажно – в соотношении цена/качество. С их применением появилась возможность связывать избыток свободной влаги в творожных массах, делая их структурно гомогенной и устойчивой в хранении.

«Комплит-гель Т-02» – *востребованная и широко используемая стабилизационная система для производства термизированных творожных изделий, сгущенок, паст, начинок для мороженого и кондитерских изделий, термизированной сметаны;*

«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). Является дополнительным источником белка.*

«Комплит-гель ПС-02, ПС-03, ПС-04, ПС-05 и ПС-06» – 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 вплотную приближены к часто используемым системам западного производства, а стабилизатор **«Комплит-гель ФЛ»** позволяет получать «фруктовый лед» с жевательным эффектом по качеству превосходящий продукцию, произведенную с использованием зарубежных аналогов. С помощью стабилизационной системы **«Комплит-гель М-01ш»** можно вырабатывать шербеты и сорбеты высокого качества, используя **«Комплит-гель ФЛэ»** производить фруктовый лед на экструзионных установках.

Это всего лишь несколько примеров, а выбрать из сотни наименований стабилизационных систем можно именно тот стабилизатор, который поможет производить конкурентно способную продукцию.

Можно сделать следующий вывод: монополия ведущих западных фирм производителей пищевых добавок (стабилизаторов-эмульгаторов) уже таковой не является. В России, в любом областном центре, теперь можно найти любой аналог самых популярных стабилизационных систем, причем по доступной цене.

Самое главное для производителя в настоящее время – это в короткий срок определиться с приоритетными направлениями и наращивая производство, увеличить мощности за счет внедрения новых технологий на современном и прогрессивном оборудовании. А возможности в расширении ассортимента вкусной, экономически выгодной и полезной продукции у наших российских производителей, можно сказать, неограниченны.

Правда, сделать это возможно только с использованием стабилизаторов-эмульгаторов, что давно поняли в Европе и во всем мире, как бы мы уважительно не относились к традиционным российским молочным продуктам: кефиру, творогу, сметане, ряженке и др.

В. А. Могильный

