

# Отечественные стабилизационные системы для молочной промышленности

Так сложилось, что, говоря об использовании стабилизационных систем в молочной промышленности в России, специалисты и в научно-исследовательских институтах, и на производстве прежде всего называют стабилизаторы-эмульгаторы ведущих западных фирм. Но за последние годы положение дел на российском рынке ингредиентов заметно изменилось. Развитию отечественной научной базы по созданию стабилизационных систем мешало отсутствие опыта и недостаточно правильное представление о составе данных пищевых добавок. А еще было неверие в собственные силы, точнее, в то, что российские производители, разгадав секреты и вникнув в суть вопроса, могут вырабатывать стабилизационные системы не хуже европейцев.

Постепенно, начиная с внедрения в производство мороженого и йогуртов, стабилизационные системы (стабилизаторы-эмульгаторы) завоевывали российский рынок, доказав свою экономическую эффективность и возможность улучшения качества выпускаемой продукции. Теперь с уверенностью можно сказать, что отечественные загустители, эмульгаторы и структурообразователи нашли применение во всех отраслях пищевой промышленности.

Первые шаги в создании отечественных стабилизационных систем, аналогичных по своим свойствам стабилизаторам-эмульгаторам западных фирм-производителей, были сделаны, когда появилась возможность закупать высококачественные ингредиенты: камеди, крахмалы, каррагинаны, пектины и др., причем не только за рубежом, но и в России. И вот уже через 2–3 года по физико-химическим и реологическим свойствам отечественные стабилизационные системы вплотную приблизились к лучшим западным эталонам. Кроме того, отечественные производители оборудования освоили выпуск смесителей, на которых ирабатываются практически все российские стабилизаторы.

Одной из российских организаций, создающей, производящей и внедряющей в производство стабилизаторы-эмульгаторы под торговой маркой «КОМПЛИТ-гель», является производственная фирма ООО «Стейдtek». Основное направление ее деятельности – молочная промышленность, но не забыты и масложировая, мясная, кондитерская, молочно-консервная отрасли, и производство мороженого, которые обеспечиваются высокоэффективными и высококачественными стабилизационными системами при неизменно приемлемых и доступных ценах.

Активное сотрудничество с ведущими НИИ молочной отрасли (ВНИМИ, ВНИХИ), прогрессивными производителями новейшего технологического оборудования ( завод «Молмаш» и др.), новый подход, определяющий требования к продукции и соответствие ее европейским и мировым стандартам, знание нужд и проблем сырьевой базы пищевой отрасли – все это дает возможность специалистам-технологам фирмы в короткие сроки решать многие вопросы, связанные с улучшением качества продуктов и снижением их себестоимости.

Для российских производителей, особенно удаленных от столицы, очень важной первостепенной задачей является возможность на равных конкурировать как с западными

производителями молочных продуктов и напитков, открывшими свои производства и филиалы на российской земле, так и с отечественными компаниями, активно скупющими пищевые предприятия во всех регионах страны. В связи с этим 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.

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

Фирмой разработана и проходит сертификацию в Роспотребнадзоре новая линейка стабилизационных систем третьего поколения под маркой «СТЕЙД». При разработке рецептур стабилизаторов «Стейд Милк», «Стейд Айс», «Стейд Гель» и «Стейд Про» были использованы опыт предыдущих лет и знания, накопленные технологами ООО «Стейдtek» при внедрении в производство молочных и других продуктов стабилизаторов-эмульгаторов торговой марки «КОМПЛИТ-гель».

Вкратце проинформируем о свойствах и возможностях наших функциональных добавок.

Стабилизаторы «КОМПЛИТ-гель КМ-01» и «Стейд Милк КМ-01» используются в качестве загустителей и структурообразователей при выработке кефира, йогурта питьевого и других кисломолочных напитков. «КОМПЛИТ-гель КМ-02» и его усовершенствованный вариант «Стейд Милк КМ-02» предназначены для производства йогуртов перемешанных и десертных, с фруктовыми наполнителями (также и для термизированных). Они могут применяться для производства и других кисломолочных продуктов – кефира, ацидофилина, ряженки, сметаны (в том числе термизированной), сгущенных паст и десертов, плавленых сыров и др. «КОМПЛИТ-гель КМ-03» и «Стейд Милк КМ-03» предназначены 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 влагосвязывающей способности, отсутствию послевкусия и другими качественным характеристикам.

Стабилизатор-эмульгатор марки «КОМПЛИТ-гель Т-02» – универсальная стабилизационная система, не имеющая аналогов, которая используется многими производителями при выработке термизированных творожных изделий (паст,

кремов и т.п.). Комплекты технической документации (ТУ и ТИ), разработанные в разное время ведущими лабораториями ВНИМИ (З.С.Зобкова, Г.Н.Донская, Г.В.Фриденберг) на производство упомянутых продуктов, позволят любому молочному предприятию в кратчайшие сроки занять пустующую нишу на российском рынке, особенно в отдаленных от центра регионах. Термизированные творожные пасты и кремы, производимые с использованием творожной сыворотки, пищевых волокон и других компонентов, позволят предприятию улучшить свое экономическое состояние.

Для предприятий, основным видом которых являются плавленые сыры, фирма «Стейдтек» разработала «КОМПЛИТ-гель ПС-01» – комплексную систему для производства плавленых сыров с мягкой эластичной консистенцией, с использованием традиционного и нетрадиционного сырья (творог, СОМ). Система является дополнительным источником белка и позволяет вырабатывать востребованный на российском рынке продукт с низкой себестоимостью. Это особенно важно в настоящее время, когда цены на сухое обезжиренное молоко и сухую сыворотку взлетели до космических высот. Замена до 8 % основного сырья за счет использования «КОМПЛИТ-гель ПС-01» позволяет предприятию сохранить приемлемый уровень цен на вырабатываемую продукцию и, как следствие, не потерять своих потребителей.

«КОМПЛИТ-гель ПС-02, ПС-03 и ПС-04» – комплексные системы для производства плавленых сыров с плотной консистенцией. Рекомендуются при производстве колбасного сыра и ломтевых сыров. Позволяют производить продукты с повышенным содержанием влаги при сохранении требуемой консистенции продукта. Особо хотелось бы отметить комплексную систему для производства плавленых сыров с плотной консистенцией «КОМПЛИТ-гель ПС-03», которая хорошо зарекомендовала себя при производстве сыров плавленых колбасных и других с плотной консистенцией. Ее использование дает возможность производить сыры с пониженным содержанием сухих веществ без потери качества. Система позволяет частично заменять традиционное сырье, например обезжиренный сыр, творог, сухое цельное и обезжиренное молоко.

Особо хотелось бы упомянуть новые разработки стабилизационных систем, которые применяются при производстве творога. Это стабилизаторы-эмульгаторы «Стейд Милк ТВ-01 и Т-02», позволяющие получить дополнительный выход готового продукта и улучшить его консистенцию. Большой интерес представляют новые стабилизаторы, используемые при производстве глазированных сырков «Стейд Милк ГС-01, 02 и 03», которые придут на смену популярным в настоящее время «КОМПЛИТ-гелям».

Для производителей спредов и комбинированного масла интерес представляет эмульгатор-стабилизатор «КОМПЛИТ-гель МС-01», который используется при производстве комбинированного масла «Любительское» и «Крестьянское» для улучшения структуры, термостойкости и вкусовых свойств.

В этом году начнется производство эмульгаторов «Стейд Милк МС-01 и МС-02», в состав которых входит концентрат молочных белков, что позволит вырабатывать комбинированное масло с полной заменой молочных белков на растворительные, но имеющие вкусовые качества натурального сливочного масла.

Как можно понять из вышеизложенного, монополия ведущих западных фирм-производителей пищевых добавок (стабилизаторов-эмульгаторов) уже таковой не является. В России теперь можно найти любой российский аналог самым популярным стабилизационным системам. Самое главное для российского производителя – определиться с приоритетными направлениями, занять свою нишу, начав с местного рынка и, постепенно наращивая производство, увеличивать мощности за счет внедрения новых технологий на современном и прогрессивном оборудовании. А возможности в расширении ассортимента вкусной, экономически выгодной и полезной продукции у российских пищевиков, можно сказать, неграничены. Правда, сделать это возможно только с использованием стабилизаторов-эмульгаторов, что давно поняли во всем мире, как бы мы уважительно ни относились к традиционным российским кефиру, творогу, сметане, ряженке и другим молочным продуктам.

Так что, уважаемые российские производители пищевых продуктов, делайте выводы и самое главное – **правильный выбор**. Оптимальный подбор ингредиентов, прогрессивные технологические решения при минимальных затратах позволят вашему предприятию не только выжить, но и занять лидирующее место на российском рынке молочных продуктов.

В.А.МОГИЛЬНЫЙ

**реклама \*\*\* реклама \*\*\* реклама \*\*\* реклама \*\*\* реклама**

