

Количество белка имеет значение!

Ключевым компонентом, обеспечивающим ценность и полезность продуктов питания, является белок. Давно известно, что белки — это важнейшие многофункциональные составляющие жизнедеятельности клеток организма.

В культуре питания человека наметились полезные тенденции, а пищевые производства должны следовать этим тенденциям для удовлетворения запросов потребителей и формирования рынка полезной продукции.

Одним из таких направлений является обогащение продуктов питания полезными веществами, микро- и макро-нутриентами, в частности белком.

Группой компаний «Питерпром» была разработана комплексная пищевая добавка (КПД) «Fast Prot Might. Базовая смесь для производства высокобелковых коктейлей со вкусами». Сывороточные и молочные белки в составе обеспечивают высокую биологическую ценность и быструю усвояемость. Используемые разрешенные пищевые добавки делают готовый продукт приемлемым для потребления всеми категориями населения. Отсутствие сахара позволяет употреблять продукт людям, которые тщательно следят за своим здоровьем, а повышенное содержание белка помогает не допускать его дефицит и контролировать нутриентный баланс своего рациона. Высококачественные европейские ароматизаторы делают вкус коктейля приятным и запоминающимся.

Данная комплексная пищевая добавка разработана специально для молочных заводов и позволяет производить

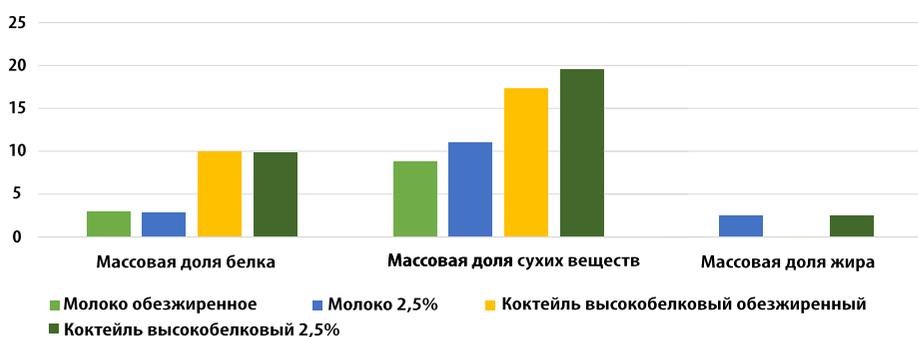
как пастеризованные, так и стерилизованные коктейли. Экспериментальные выработки в лаборатории показали, что при добавлении 100кг базовой смеси к 1т обезжиренного или нормализованного молока можно получить продукт с содержанием белка 10г на 100мл (что в три раза выше, чем в обычном молоке).

Технологический процесс не требует кардинальных изменений: расчетное количество смеси вносят в молоко при температуре 45°C через диспергатор и тщательно перемешивают, оставляют для набухания белков, далее следуют этапы гомогенизации, пастеризации/ультрапастеризации, охлаждения и розлива.

Основные показатели приведены в диаграмме (рис. №1). Для сравнения были взяты значения пастеризованного обезжиренного молока и молока с массовой долей жира 2,5% и произведенных на их основе высокобелковых коктейлей.

В дополнение к ассортименту в компании разработана еще одна КПД с повышенным содержанием белка. КПД «Fast Might. Базовая смесь для производства высокобелковой каши со вкусами» представляет собой овсяные хлопья быстрого приготовления, обогащенные молочными белками, дополненные вкусовыми добавками для формирования органолептических свойств. Продукт не содержит

Рис. №1.

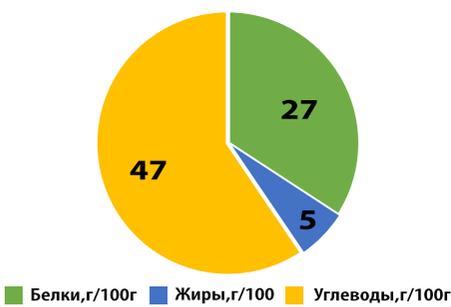


	Молоко обезжиренное	Молоко 2,5%	Коктейль высокобелковый обезжиренный	Коктейль высокобелковый 2,5%
Массовая доля белка	3	2,9	10	9,9
Массовая доля сухих веществ	8,8	11	17,4	19,6
Массовая доля жира	0,05	2,5	0,05	2,5

Рис. №2.



Овсяная каша быстрого приготовления



Овсяная каша быстрого приготовления обогащенная белком

сахара, красителей, консервантов и может позиционироваться как полезный завтрак на каждый день. Как видно на диаграмме (рис. №2) соотношение белков, жиров и углеводов стало более сбалансированным, а количество белка увеличилось в среднем на 18 г.

Компания «Питерпром СЗ» совместно с компанией «Питерпром ПК» готовы оказать технологическую поддержку и будут рады сотрудничеству с Вами.

Дарья Печуркина: менеджер-технолог, компания ООО «Питерпром СЗ».



«Питерпром Северо-Запад»,
193079, г. Санкт-Петербург,
ул. Новосёлов, д. 8, литер А,
пом. 10Н, офис 404
Тел/факс (812) 438-26-47/48/49
E-mail: info@piterprom.com
www.piterprom.com