



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОМПЛЕКСНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ТОРГОВОЙ МАРКИ «МИЛКСТАБ» ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО И ЗАМОРОЖЕННОГО ДЕСЕРТА

В последние годы наблюдаются существенные изменения на рынке мороженого, что обусловлено инновациями в потребительском и B2B секторах, а также молочной отрасли в целом. Немаловажную роль сыграла установившаяся эпидемиологическая ситуация, повлекшая за собой ограничительные карантинные меры и, соответственно, изменение потребительского поведения. Производители молочной продукции отмечают заинтересованность населения в десертной группе товаров, частности, мороженого, здоровых и трендовых продуктах — vegan, gluten free, clean label и высокобелковых товарных единицах. Подобное явление объяснимо не только изменениями в ритме жизни общества, увеличением туристического потока на отечественные курорты, но и заинтересованностью в сохранении здоровья и иммунизации, в связи с чем ожидается появление новых нишевых категорий замороженных десертов, эволюция упаковки как в отношении используемых материалов (замена на более экологичные), так и в отношении дизайна, вариативность фасовки — от семейного до to go формата. По данным Росстата объемы производства рынка мороженого за 2020 г. на 14,7% выше, чем в 2019 г. и на 8% — чем в 2018 г. Положительная динамика объяснима увеличением экспорта российского мороженого в страны СНГ (66,1% в стоимостном выражении), Восточную Азию (18,8%), Северную Америку (11,3%), Казахстан (41,4%), Китай (10,6%), США (8,9%). Россия вошла в первую двадцатку крупнейших мировых экспортеров мороженого.

Традиционным сырьем для получения мороженого является молоко и продукты его переработки, а также и вторичное молочное сырье, подсластители — сахар и его заменители, жировая фаза — молочный жир или заменители молочного жира, как правило имеющие растительное происхождение. Компоненты, входящие в состав, и присутствие их свойства, оказывают влияние на физико-химические, органолептические и потребительские качества готового продукта, его хранимостепособность, а также на организацию технологического процесса производства, включая технологические параметры. Основными критериями оценки мороженого потребителем являются консистенция и структура продукта. Несмотря на высокие вкусоароматические характеристики потребитель не купит повторно оледенелое мороженое или мороженое с посторонними включениями.

Высокую значимость при изготовлении мороженого имеют стабилизационные системы специального назначения. В настоящий момент приоритетом пользуются многокомпонентные системы, отличительной чертой которых яв-

ляется известный конечный эффект и специфичность для каждого вида производимой продукции. Ведущие специалисты ГК «Питерпром» разработали ассортимент стабилизационных систем и рекомендации по их применению для экструдированных и формованных видов мороженого.

Стабилизационные системы для мороженого производства ООО «Питерпром ПК» представлены следующим ассортиментом:

				
КПД "МИЛКСТАБ" ICE для производства молочного и сливочного мороженого, сорбета и замороженных десертов с чистой этикеткой	КПД "МИЛКСТАБ" ICE CREAM для производства молочного и сливочного мороженого, пломбира, сорбета, шербета и замороженных десертов	КПД "МИЛКСТАБ" ICE CREAM 102 для производства сорбета, шербета, взбитого льда	КПД "МИЛКСТАБ" ICE CREAM 103 для производства ароматизированного мороженого, пищевого льда, фруктового льда Vegan	КПД "МИЛКСТАБ" ICE CREAM 104 для производства молочного сливочного мороженого; мороженого эконом-сегмента

Преимущества использования комплексных пищевых добавок торговой марки «Милкстаб» для мороженого производства ООО «Питерпром ПК»:

- Не оказывают влияния на органолептические свойства готового продукта;
- Подходят для производства мороженого различной жирности;
- Предотвращает рост кристаллов льда и перекристаллизацию сахаров в процессе хранения;
- Экономичный расход и, следовательно, снижение себестоимости;
- Высокая взбитость;
- Устойчивая воздушно-жировая эмульсия при оттайке;
- Предотвращают расслоение смеси;
- Готовый продукт устойчив при положительных температурах;
- Технологически удобны — полностью растворимы, вносятся совместно с другими сухими ингредиентами.

Состав стабилизационных систем разработан в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012, современных тенденций российского рынка и пожеланиями технологов производственных предприятий-партнеров. При разработке состава многокомпонентных стабилизационных систем применялись междисциплинарные знания о свойствах моноингредиентов, их взаимном синергизме и взаимодействии с составными частями молока, а частности с молочными белками. Исходя из полученных данных были установлены оптимальное соотношение используемых ком-

понентов, рациональная доза внесения стабилизатора и режимы технологической обработки, обеспечивающие эффективное использование предлагаемых стабилизационных систем при минимальных дозах внесения, а также стабильность многофазных систем.

Функционально-технологическое назначение ассортимента стабилизационных систем заключается в создании устойчивой однородной структуры мороженого, увеличении дисперсно-

сти воздушной эмульсии, сохранении формы при транспортировке и реализации, увеличении сопротивляемости к таянию и тепловому шоку, придании ощущения сливочности даже в мало-жирных сортах мороженого, снижении риска усадки, предотвращения расслаивания молочной смеси во время созревания и хранения готового продукта, универсальности по отношению к техническому оснащению предприятий-изготовителей.

Особенностью стабилизационных систем производства ООО «Питерпром ПК» является конкурентоспособность зарубежным аналогам, в том числе и интегрированным стабилизаторам. Линейка комплексных пищевых добавок «МИЛКСТАБ» ICE и «МИЛКСТАБ» ICE CREAM имеет высокую растворимость в широком диапа-

зоне температур (20–60 °C), при этом, при прохождении молочной смеси через фильтры не образуется осадка. КПД «МИЛКСТАБ» ICE CREAM 102 при производстве т.н. «фруктового льда» обеспечивает характерный жевательный эффект, предупреждает оледенение поверхности и вымораживание влаги при хранении. Подходит для производства пищевого и фруктового льда с фруктовой частью от 3% и более. При температуре 4±2 °C не образует желеобразную структуру, что позволяет сократить потери при перекачке смеси.

КПД «МИЛКСТАБ» ICE CREAM 104 для мороженого эконом класса с использованием ЗМЖ, вторичного молочного сырья и сниженным содержанием жира обеспечивает сливочный вкус, кремовую консистенцию. Снижение себестоимости продукта не отражается на его качественных показателях и позволяет конкурировать с традиционными видами мороженого.

КПД «МИЛСТАБ» ICE, ICE CREAM, и ICE CREAM 104 обеспечивают высокую взбитость при выраженной формоустойчивости, что позволяет увеличивать соотношение объем:вес, тем самым снижая себестоимость товарной единицы.

Разработанные комплексные стабилизационные системы сертифицированы по системе менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000-2007, не имеют ограничений к реализации на территории стран таможенного союза, не содержат ГМО, удовлетворяют предъявляемым требованиям по качеству и безопасности. Качеству используемого сырья уделяется особое внимание — ведется тестирование входного сырья, промежуточных и готового продуктов на всех стадиях производства в отношении показателей безопасности и технологически важных параметров.

Ольга Морозова,
технолог ООО «Питерпром ПК»,
Дарья Печуркина, менеджер-технолог ООО «Питерпром СЗ»

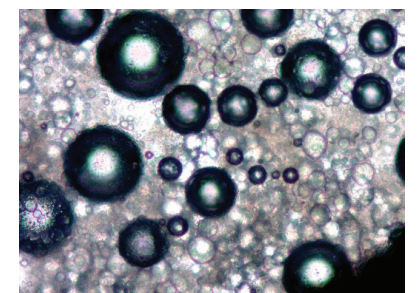
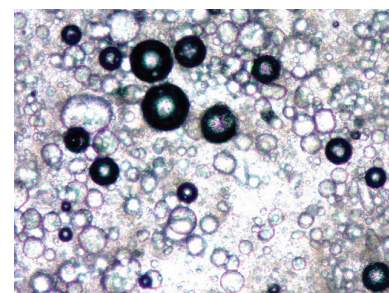


Рис. 1. Дисперсность воздушной эмульсии образца мороженого, приготовленного с использованием КПД "Милкстаб ICE CREAM 104" (справа) в сравнении с контрольным образцом приготовленным без использования стабилизационных систем (слева) при увеличении в 600р