



ООО Питерпром СЗ

Сохранение традиционных технологий и расширение ассортимента - главный фактор развития производства.

Правильная организация и совершенствование технологических процессов, улучшение качества и свойств молочных продуктов невозможны без знания основ химии и физики молока и молочных продуктов. На протяжении последних лет в жесткой конкурентной борьбе за завоевание потребительского рынка сбыта и увеличение объемов производства наряду с вышесказанным залогом успеха является правильный выбор различных ингредиентов, одобренных для применения в молочной промышленности.

Органолептические и физико-химические свойства молока-сырья не постоянны и меняются в зависимости от многих факторов: породы коров, периода лактации, рациона кормления животных, условий хранения молока до переработки и т.д. Для предупреждения возникновения каких-либо пороков в готовых продуктах, связанных с отклонениями по качеству молока-сырья и производства продуктов стабильного качества компания «Питерпром СЗ» рекомендует применение молочно-белковых смесей (МБС) и комплексных пищевых добавок (КПД).

Особое место в компании занимает производство МБС «Милкмикс» на основе продуктов переработки молока в соответствии с ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов». Применение МБС при производстве традиционных молочных продуктов как правило не требуют значительного изменения в установленных технологических схемах. В зависимости от условий производства предлагается несколько способов внесения молочно-белковых смесей для получения оптимальных результатов по улучшению экономических и потребительских показателей.

Различные дозировки внесения МБС «Милкмикс стандарт»; «Милкмикс Экстра»; «Милкмикс Экстра Стаб» при производстве различных видов кисломолочных продуктов, напитков и йогуртов гарантируют получение заданной консистенции: в меру вязкой, классической или густой, плотной. При этом в результате повышения содержания массовой доли белка и сухого обезжиренного остатка значительно улучшаются вкусовые ощущения: появляется полнота вкуса, более выраженный кисломолочный вкус.

Молочно-белковая смесь «Милкмикс Универсал» с содержанием м.д.б. 60% (в т.ч.казеина 55%) специально разработана для применения в производстве сыра, сырных продуктах и творога различных видов в

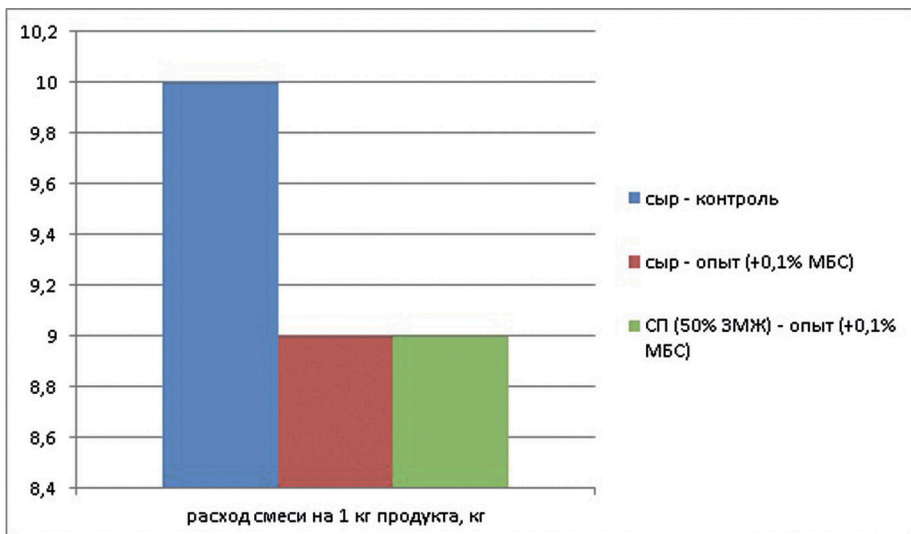


Рис. 1 – Расход смеси на выработку 1 кг сыров и СП, приведенных к массовой доле влаги 45 % (средние данные по 2-м выработкам, трем вариантам).

т.ч. кислотным способом на автоматизированных линиях отечественного и зарубежного производства.

При производстве сыра и сырных продуктов главным фактором сыропригодности молока является содержание казеина. Использование МБС «Милкмикс Универсал» для нормализации молочной смеси по содержанию массовой доли белка на примере выработок полутвердых сыров и сырных продуктов показало положительные результаты в ходе проведенных исследований во ВНИИИМС. Результаты по оптимизации производства, особенно формирования органолептических показателей в процессе созревания и хранения продукта согласуются с проведенными производственными выработками. На рисунке 1 видно, что при повышении белка в молочной смеси на 0,1% расход смеси на единицу продукта уменьшается в среднем на 10%.

Массу молочно-белковой смеси «Милкмикс Универсал» для нормализации смеси по белку устанавливают по формуле:

$$Ммбс = \frac{Мнм (Бнм - Бм)}{Бмбс}$$

где: **Ммбс** – масса МБС для повышения массовой доли белка в нормализованной смеси, кг;

Бм – массовая доля белка в молоке, %;

Бнм – требуемая массовая доля белка в нормализованной смеси, %;

Бмбс – массовая доля белка в МБС, %.

Кроме экономической составляющей важную роль применение МБС в сыроделии на органолептические показатели, формирование структуры продукта, выраженности сырного вкуса. На основании органолептической экспертизы в процессе созревания и хранения продукта при идентичности физико-химических показателей в контрольном образце было выявлено наличие самокольных трещин. В опытных образцах они отсутствовали, что определяет большую буферную емкость и связность сырной массы. На рисунках 2,3, приведены показатели оценки вкуса, запаха и консистенции продукта.

Также МБС «Милкмикс Универсал» успешно нашла применение в производстве творога различных видов кислотным и кислотнo-сычужным способом. На протяжении последних лет активно ведется расширение ассортимента и внедрение в производство комплексных пищевых добавок. Несколько видов КПД «Милкстаб» для производства творога, творожных продуктов

сычужно-кислотным способом дают возможность как для выработки традиционного продукта с привычными для потребителя органолептическими свойствами, так и различных творожных продуктов с наполнителями, десертов, паст и т.д. на их основе. При этом применение КПД для этой группы продуктов обеспечивает повышение эффективности производства за счет сокращения некоторых технологических операций, снижения норм расхода сырья на единицу продукции и соответственно снижение себестоимости готового продукта.

В отделе разработок компании постоянно ведутся поиски по созданию ингредиентов для производства продуктов с разными потребительскими свойствами и в т.ч. для более молодого поколения. В настоящее время в компании активно внедряется в производство КПД «Милкстаб коктейль». Базовая смесь для производства молочных напитков со вкусом фруктов, карамели, ванили, шоколада». Получены положительные результаты после лабораторных и производственных испытаний. Установлены дозировки внесения для получения оптимальных результатов по органолептической оценке (вкус, запах, цвет). КПД применяется для производства молочных и молочносодержащих напитков на основе молочного сырья и продуктов его переработки. Также разработана документация и одобрены для внедрения в производство новинки в группе КПД «Con Round MIX PK». «Con Round MIX PK 005» КПД для производства йогурта с короткой структурой. Регулируя дозировку внесения, можно вырабатывать различные виды йогуртов в т.ч. по типу греческих с очень плотной структурой. «Con Round MIX PK 004» комплексная пищевая добавка для производства десерта итальянского происхождения «Панакотта» и различных видов суфле, пудингов и т.д.

Одним из главных факторов благополучия и развития производства остается расширение ассортимента и на протяжении последних лет это напрямую связано с применением различных ингредиентов. Компания «Питерпром СЗ» с 2006г. занимается разработкой, производством и реализацией ингредиентов для молочной промышленности, зарекомендовав себя в качестве надежного партнера и поставщика. Будем рады диалогу и сотрудничеству с Вами.

Инженер-технолог: Гавричева О.А.
ООО «Питерпром ПК»,
Санкт-Петербург.

«Питерпром Северо-Запад»
193079 г. Санкт-Петербург,
ул. Новосёлов, д. 8, офис 404.
т/ф. (812) 438-26-49
т/ф. (812) 438-26-48
т/ф. (812) 438-26-47
E-mail: info@piterprom.com
www.piterprom.com

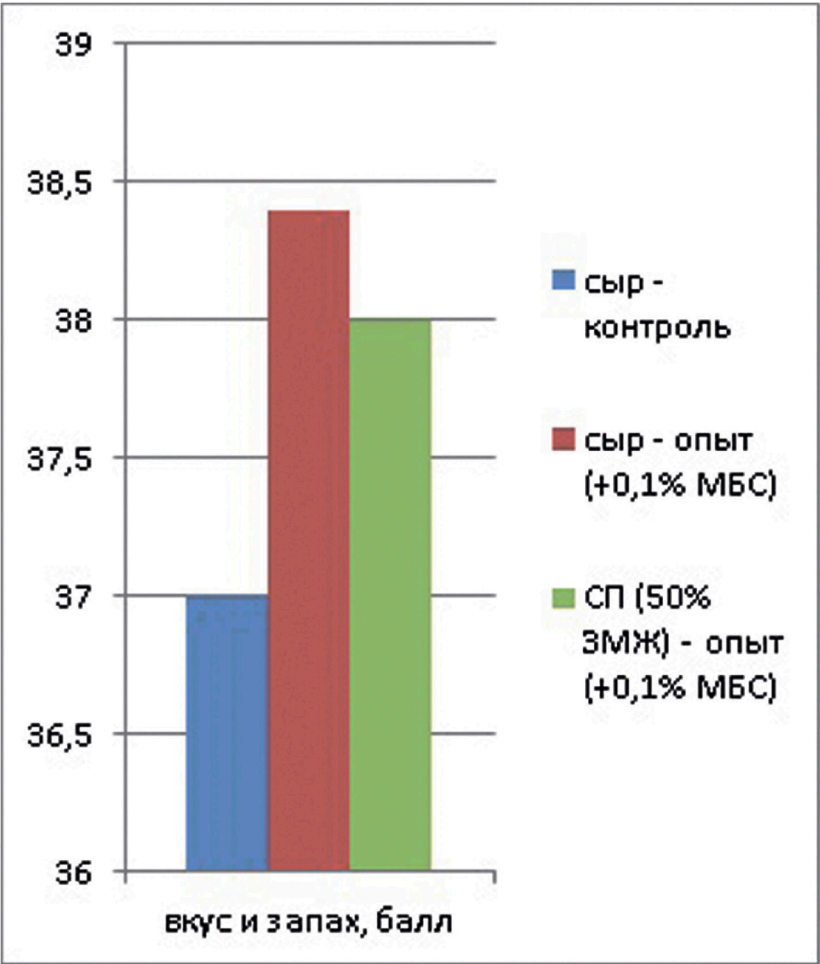


Рис. 2

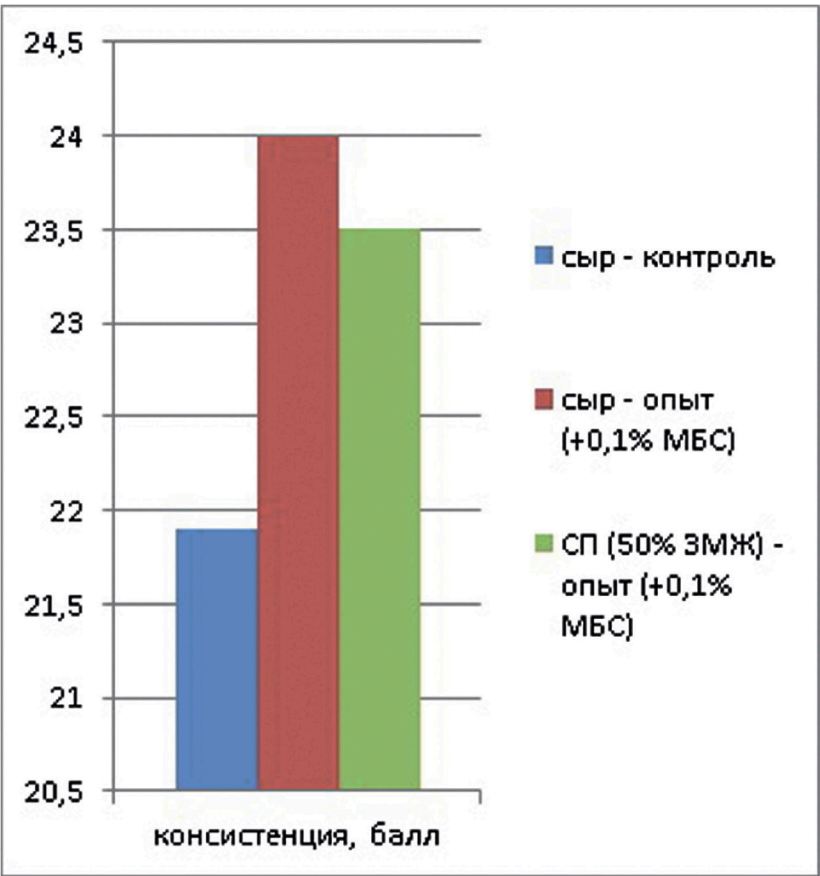


Рис. 3