

# ГК «Питерпром»

## комплексные решения для производства творога и творожных продуктов

Творог и творожные продукты очень популярны среди населения. Такой потребительский спрос можно объяснить высокой пищевой и биологической ценностью, вариативностью использования в кулинарии и сегменте HoReCa. Творог и творожные продукты являются основой для таких блюд, как сырники, творожные запеканки, чизкейки, выпечные изделия. При этом необходимым условием является наличие выраженной термоустойчивости. Термоустойчивость творога характеризуется сохранением формы, текстуры и консистенции при высокотемпературной обработке (200–230 °С). При термической обработке творога не должно происходить интенсивного отделения сыворотки, так как это может испортить внешний вид готового изделия.

Немаловажно учитывать себестоимость готового продукта. Увеличение цен на сырье, стабилизационные системы и моноингредиенты способствует сокращению маржинальности производства, что неизменно ведет к росту розничных и оптовых цен на творог и творожные продукты. Однако это противоречит политике сетевого ретейла по удержанию цен.

На себестоимость продуктов значительно влияют используемые функционально-технологические добавки. Поэтому остро стоит вопрос о разработке стабилизационных систем и комплексных пищевых добавок с невысокой стоимостью, низкими дозировками внесения при выраженном положительном эффекте.

ГК «Питерпром» предлагает комплексные решения для творога и творожных продуктов на основе линеек КПД «Милкстаб» и МБС «Милкмикс» (см. таблицу).

КПД «Милкстаб» и МБС «Милкмикс» не оказывают негативного влияния на органолептические характеристики продукта и организацию технологического процесса. Не повышают вязкость нормализованной смеси на эта-

пе охлаждения перед заквашиванием, полностью растворимы, удовлетворяют требованиям ТР ТС 029/2012 и ТР ТС 033/2011, соответствуют заявленным показателям качества.

Использование **МБС «Милкмикс» Универсал** позволяет повысить коэффициент нормализации молочной смеси, сократить расход сычужного (или иного молокосвертывающего) фермента. Процесс прессования творога и творожных продуктов в среднем сокращается на 7–9 %. Выход выше на 15–23 % в зависимости от дозировки и типа продукта. Например, при использовании МБС «Милкмикс» Универсал для производства творога с массовой долей жира 5 % в рекомендуемых дозировках расход нормализованной молочной смеси сокращается на 14–19 % при увеличении выхода на 14 %. В состав МБС «Милкмикс» Универсал входят только высококачественные молочные белки различных фракций.

**КПД «Милкстаб» Стандарт** позволяет сократить расход нормализованной смеси при производстве творога способом кислотной коагуляции в среднем на 21,5 %. При низкой стоимости и дозировке внесения это позволяет характеризовать КПД «Милкстаб» Стандарт как беспрецедентный вид функционально-технологической добавки.

**КПД «Милкстаб» ТВ** подходит для производства творога и творожных продуктов различной массовой доли жира методом сычужно-кислотной коагуляции, которые в дальнейшем могут быть использованы в производстве хлебобулочных изделий типа «ватрушки», изготовлении готовых сырников и запеканок и их полуфабрикатов для заморозки. Творожный продукт на основе КПД «Милкстаб» ТВ обладает устойчивостью к термической обработке в диапазоне температур от минус 18 до 210 °С, устойчив при хранении (не отделяет сыворотку).

Комплексные пищевые добавки и молочно-белковые смеси прошли апробацию на предприятиях молочной отрасли, на основании которой проведена обработка данных и установлены оптимальные нормы расхода молочных смесей, их массовые доли жира и белка. Ведущие технологи ГК «Питерпром» сопровождают процесс отработки и запуска продукции на основе комплексных решений, включающих организацию и сопровождение технологического процесса, готовые рецептуры, точные дозировки и их корректировку при необходимости, рекомендации по использованию заквасочных культур и молокосвертывающих ферментов.

**Мы ценим наших клиентов! ГК «Питерпром» стремится к сотрудничеству, основанному на взаимовыгодных условиях, доверии, честности и комплексных решениях.**

*Ольга Морозова, заведующая лабораторией  
ООО «Питерпром ПК»*

*Татьяна Белякова, канд. техн. наук, главный технолог  
ГК «Питерпром»*

Добавка	Область применения
МБС «Милкмикс» Универсал	Творог по ТУ, творожные продукты. Позволяет снизить нормы расхода сырья на 13–25 %, высокая термоустойчивость готового продукта
КПД «Милкстаб» Стандарт	Позволяет снизить нормы расхода сырья на 19–29 %. Подходит для производства натурального творога кислотным и кислотно-сычужным способами. Готовый продукт имеет рассыпчатую консистенцию
КПД «Милкстаб» ТВ	Творог по ТУ и творожные продукты кислотно-сычужным способом различной массовой доли жира. Придает готовому продукту рассыпчатую консистенцию. Можно использовать для производства пластового творога
КПД «Милкстаб» Т-02	Творог по ТУ (кислотный и кислотно-сычужный способ, массовая доля жира 5–25 %), творог для выпечки, творожный продукт высокой жирности
КПД «Милкстаб» Fiber	Используется как вспомогательная добавка, придает готовому продукту рассыпчатую структуру, увеличивает выход, интенсифицирует отделение сыворотки
КПД «Милкстаб» Термо	Повышает термоустойчивость белка при использовании нетермостойкого молока, сухих молочных компонентов, интенсифицирует отделение сыворотки, пролонгирует срок хранения