

ПРОДУКТЫ С ЗМЖ: СЕКРЕТЫ ВКУСА И КАЧЕСТВА

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ

Виктор Капранчиков, технолог
Группа компаний «ЭФКО»

В течение последних лет молокосодержащие продукты с частичной заменой молочного жира на растительный занимают устойчивую нишу на рынке. Их производят как непосредственно для конечного потребителя, так и для сегмента B2B и HoReCa. Такую продукцию можно легко найти во многих европейских странах, где она позиционируется как продукция для здорового питания. Что нужно знать производителю, чтобы добиться идеального вкуса и качества?

ЗМЖ: В ЧЕМ ПЛЮСЫ?

Молокосодержащие продукты – это полноценная категория, исключающая использование компонентов «искусственного происхождения» и обязательно имеющая в составе молочную составляющую: молоко, сливки, сливочное масло, молочный жир и заменитель молочного жира (ЗМЖ) в пропорциях, которые обеспечивают оптимальное для организма человека сочетание поступающих веществ.

Физико-химические показатели ЗМЖ максимально приближены к свойствам молочного жира. В отличие от молочного жира, ЗМЖ содержит меньшее количество транс-изомеров жирных кислот и в нем отсутствует холестерин, именно эти составляющие оказывают негативное влияние на организм человека.

Молокосодержащие продукты являются хорошим «фундаментом» для внесения в их состав разнообразных функциональных компонентов, что позволяет создавать на их основе обогащенные продукты для различных групп населения¹. Жировая фаза таких продуктов строго определена ТР ТС № 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию». В развитых странах мира – США, Канаде, Японии, Франции, Великобритании и других – реализуются целевые национальные программы по оздоровлению путем разработки и организации производства пищевых компонентов, корректирующих биохимический состав продуктов питания массового потребления².

Кроме того, полная или частичная замена молочного жира на заменитель молочного жира позволяет снизить себестоимость продукта, стабилизирует его качество, так как производство и состав ЗМЖ не подвержены сезонным колебаниям в отличие от свойств и характеристик молочного жира.

ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ПРОИЗВОДСТВО?

Применение ЗМЖ на предприятиях-производителях молочных продуктов не влечет за собой финансовых издержек. Для этого достаточно установить в действующую линию оборудование для расплавления жира, диспергатор и емкостное оборудование для приготовления эмульсии.

Основным отличием классической технологической схемы производства молочных продуктов от технологической схемы производства молокосодержащих продуктов является этап приготовления эмульсии жира и обезжиренного молока. Получение стойкой эмульсии необходимо для предотвращения расслаивания растительно-молочной смеси по ходу технологического процесса. Способность масложировых продуктов к эмульгированию может быть улучшена путем корректировки структуры жиров и внесения поверхностно-активных веществ. Пищевые эмульгаторы дополняют, расширяют и усиливают функциональность ЗМЖ.

ЗМЖ имеет однородную пластичную консистенцию, чистый вкус, свойственный обезличенному жиру.

АССОРТИМЕНТ ПРОДУКТОВ С ЗМЖ

ЗМЖ успешно используется для выработки широкого спектра молочных продуктов. Используя ЗМЖ различного состава, можно получить широкий ассортимент качественной молокосодержащей продукции, включая:

- спреды, в т. ч. функционального назначения, для кондитерской отрасли, со вкусовыми компонентами;

¹Капранчиков, В. С. Аспекты производства молокосодержащих продуктов / В. С. Капранчиков // Переработка молока. 2015. № 3. С. 92–93.

²Мусина, О. Н. Поликомпонентные продукты на основе комбинирования молочного и зернового сырья / О. Н. Мусина, М. П. Щетинин. – Барнаул: Изд. Алтайского гос. ун-та, 2010. – 241 с.

- молокосодержащие продукты с ЗМЖ по технологии сыра – полутвердые, мягкие, рассольные;
- молокосодержащие продукты с ЗМЖ по технологии плавленого сыра – ломтевые, пастообразные, со вкусовыми компонентами, для пиццы (имитационные сыры);
- молокосодержащие продукты с ЗМЖ по технологии творога, в т. ч. со вкусовыми компонентами;
- молокосодержащие продукты с заменителями молочного жира по технологии сметаны;
- молокосодержащие продукты с ЗМЖ, производимые по технологии сгущенного молока с сахаром, в т. ч. со вкусовыми компонентами;
- мороженое с ЗМЖ и замороженные десерты.

Спред прочно обосновался на российском рынке продовольственных товаров, получив развитие как альтернатива сливочному маслу. Рынок спредов постоянно совершенствуется: модернизируются технологии производства, увеличивается ассортимент продукции, улучшаются потребительские свойства. Одним из вопросов, с которыми сталкиваются производители, является формирование вкусовых свойств продукта. При формировании вкуса и запаха в спреде нельзя упускать из виду факторы, связанные с особенностями технологии производства: стабильность эмульсии при обработке и фасовке спреда, тип эмульсии, параметры температурной обработки эмульсии, условия и сроки хранения готового продукта и т. д.⁴

Молокосодержащие продукты с ЗМЖ по технологии сыра. При изготовлении сырных продуктов важно, чтобы ЗМЖ был нейтральным по вкусу, с температурой плавления, близкой к температуре тела, относительно крутой кривой плавления, хорошей устойчивостью к окислению и мягким вкусом. Оптимальное содержание твердых триглицеридов в жире обеспечивает хорошие потребительские свойства сырного продукта.

Молокосодержащие продукты с ЗМЖ по технологии творога. Для молокосодержащего продукта, произведенного по технологии творога, важно иметь чистый кисломолочный вкус и запах, рассыпчатую структуру, как в традиционном твороге, для обеспечения возможности фасовки продукта в потребительскую тару. Творожный продукт для сегмента B2B обычно имеет широкую гамму по массовой доли жира в сухом веществе, чаще всего пастооб-

разную консистенцию и обладает значительным функционалом, например термостабильностью, т. к. в дальнейшем используется для приготовления продуктов на творожной основе (сырников, запеканок, чизкейков и т. д.). Важную роль для получения отличных органолептических показателей, текстуры продукта, произведенного по технологии творога, имеет правильно подобранная закваска. Чаще всего используется смесь мезофильных ароматообразующих культур и термофильной культуры, именно она обеспечивает знакомый каждому кисломолочный вкус и запах продукта.

Молокосодержащие продукты по технологии сметаны. Важную роль для получения отличных структурно-механических свойств сметанного продукта играет использование в составе рецептур стабилизационных систем, а также тип используемой закваски. В качестве закваски используется смесь мезофильных ароматообразующих культур и термофильной культуры, которые оказывают влияние на текстуру и вкусовые качества продукта.

Мороженое с ЗМЖ. Потребительские свойства мороженого зависят от вида и состава ЗМЖ, который играет важную роль в формировании структуры продукта, а именно способствует стабилизации воздушной фазы; влияет на органолептические показатели продукта, обуславливает его консистенцию и структуру. В комплексе со стабилизационными системами ЗМЖ обеспечивает нужную вязкость смеси перед фризацией, определяет взбитость готового продукта, а также хранимоспособность и стабильность структуры мороженого при хранении.

Правильный выбор ЗМЖ и системный подход к технологии производства молокосодержащих продуктов и спредов имеет большое значение в получении качественного и вкусного продукта. ■

Специалисты ГК «ЭФКО» всегда готовы помочь выбрать ингредиенты для вашего производства и совместно отработать рецептуры различных изделий. Обращайтесь по электронной почте tpp@efko.ru



³Топникова Е. В. Использование заменителей молочного жира при производстве молокосодержащей продукции / Е. В. Топникова // Молочная река. 2016. № 4 (64). С. 56–59.

⁴Колесникова С. В. Вкусный спред? Это просто! / С. В. Колесникова // Молочная промышленность. 2016. № 1. С. 54–55.