

ВОЛОКНА «CITRI-FI» – ЗАЛОГ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

Н. Е. Шестопалова, технолог компании «Джорджия»

Помадная масса – это мелкокристаллическая масса, получаемая путем взбивания уваренного сахаропаточного сиропа с различными добавлениями. Основной проблемой при хранении помадных конфет является их подсыхание и кристаллизация сахара-песка.

Известно, что причинами высыхания помадных конфет является испарение влаги из жидкой фазы помады, в результате чего возрастает степень пересыщения и происходит кристаллизация сахарозы.

Получение невысыхающей и малочерствеющей помады возможно при введении в ее рецептуру апельсиновых волокон Citri-fi. Механизм их действия заключается в снижении скорости миграции влаги и задержки ее испарения, что и продлевает сроки хранения конфет.

При внесении апельсиновых волокон в конфетные массы их реологические характеристики отличаются от показателей масс, приготовленных традиционным способом.

При добавлении апельсиновых волокон Citri-fi в конфетные массы параллельно происходят процессы адсорбции влаги и набухания, при этом значительно увеличивается вязкость конфетных масс, положительно влияющая на скорость процессов диффузии влаги и кристаллизации сахарозы, но усложняющая процесс формирования корпусов, что приводит к необходимости изменения температурных режимов процесса.

На стадии приготовления как кремovo-сбивной, так и помадной массы большую роль играет температура сиропа, подаваемого на сбивание. Сбивание кремвосбивной массы с пищевыми волокнами при температуре 110–115 °С исключает стадию охлаждения и способ-

ствует более полному растворению и равномерному распределению сахара в массе, что позволяет избежать образования центров кристаллизации при сбивании и замедлить засахаривание корпуса конфет при хранении, а также облегчить формование.

При охлаждении сироп постепенно превращается в насыщенный, а затем – и в пересыщенный. Чем ниже температура охлаждения сиропа, тем выше степень пересыщения, больше центров кристаллизации, что приводит к образованию мелкодисперсной структуры помады. Охлаждение сиропа проводят очень быстро, в противном случае создаются условия для появления отдельных центров кристаллизации, которые при сбивании сиропа образуют крупные кристаллы сахарозы. В этом случае помадная масса получится грубодисперсной.



водстве фруктовых, фруктово-ягодных, молочных, ликерных конфетных масс.

Основными проблемами при хранении помадных конфет является их подсыхание и кристаллизация сахара-песка.

При темперировании помадной массы происходит частичное растворение образовавшихся кристаллов и изменение соотношения между жидкой и твердой фазами, в результате чего вязкость конфетной массы уменьшается. Эти же процессы происходят и в помадной массе с добавлением апельсиновых волокон, однако для достижения величины вязкости, обеспечивающей нормальное протекание процесса формования, требуется воздействие более высоких температур.

Дозировка апельсиновых волокон Citri-fi 100FG составляет 0,1–0,5 % от веса готового продукта помадной массы.

Аналогично апельсиновые волокна проявляют себя при произ-

водстве зефиров, пастилы и суфле является подсыхание изделий при длительном хранении. Замедлить этот процесс можно внесением апельсиновых волокон Citri-fi во взбивные массы. Также волокна улучшают структурные характеристики масс. Происходит увеличение дисперсности пузырьков воздуха, вследствие чего увеличивается удельный объем сбивных масс и улучшаются органолептические показатели изделий (становится более нежными).

Важно отметить, что обогащение кондитерских изделий апельсиновыми волокнами позволяет создавать продукцию лечебно-профилактического назначения. ●



Product of USA

«**Citri-Fi**®» – совершенно новая серия натуральных улучшенных пищевых волокон производства завода **Fiberstar Inc., США**.

Продукт извлечен из клеточных тканей апельсиновой мякоти посредством механической обработки без использования химических реагентов, именно путем открытия и расширения клеточной структуры апельсинового волокна. Таким образом, создаются области образования прочных водородных связей, дающих возможность для связывания большого количества молекул воды (1 часть волокна связывает до 13 частей воды). Внешне волокно представляет собой порошок светло-кремового цвета с нейтральным вкусом и запахом.

В производстве хлебобулочных и кондитерских изделий «**Цитри-Фай**» используются в качестве натуральных стабилизаторов, эмульгаторов, структурообразователей, увеличивают выход продукта и срок хранения, улучшают питательную ценность, благодаря содержанию полезной для здоровья клетчатки. Кроме этого введение цитрусовых волокон в рецептуру сдобных изделий позволяют снизить содержание в них масложировой фазы до 50%, улучшить вкус и структурно-механические свойства (1 часть «**Цитри-Фай**» и 10 частей воды заменяют до 50% жира).

Инновационный процесс производства и высокие технологические свойства «**Цитри-Фай**» в сочетании с биологической ценностью делают его уникальным по сравнению с другими видами пищевых волокон.



BUTTER GRAINS
NATURAL FOOD INGREDIENTS

«**Butter Grains**» – высококонцентрированные натуральные молочные вкусоароматические ингредиенты производства завода **First Choice Ingredients Inc, США**.

Сырьем для изготовления ингредиентов являются натуральные молочные продукты высшего качества: сливочное масло, сметана, сливки, йогурт, молоко, а также различные сыры. Ингредиенты «**Баттер Грейнс**» – это сбалансированная концентрированная смесь жирных кислот, полученных методом экстракции триглицеридов из молочного сырья с последующим их отделением ферментными препаратами.

В производстве кондитерских и хлебобулочных изделий «**Баттер Грейнс**» придают сливочно-молочный, сырный вкус и аромат, сглаживают салитость растительных жиров, создают ощущение жирности и полноты вкуса.

Использование ингредиентов очень удобно с технологической точки зрения: ингредиенты представляют собой растворимый в воде при температуре 40-60 °С порошок, который прекрасно смешивается с сухими компонентами рецептуры, хорошо совместим со всеми марками жировых систем, выдерживает температурные режимы пастеризации и стерилизации.

ООО «Джорджия»
127018 г. Москва,
3-й проезд Марьиной рощи,
д. 40, стр. 1, оф. 406
тел/факс: (495) 660-31-45;
(495) 660-31-46; (495) 660-31-47
e-mail: info@firmageorgia.ru
www.firmageorgia.ru



ингредиенты для пищевой промышленности