

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ВОЛОКНА CITRI-FI В СБИВНЫХ МАССАХ

Н. Е. Шестопалова, технолог компании «Джорджия»

Современные тенденции в питании человека, стремящегося вести здоровый образ жизни, требуют получения продуктов минимальной энергетической ценности, с минимальным количеством жира, наличием веществ, улучшающих пищеварение. Одним из способов решения данных проблем является применение пищевых волокон в рецептуре продуктов.

Сфера применения пищевых клетчаток в кондитерском и хлебопекарном производстве достаточно разнообразна. Данная статья посвящена применению натурального апельсинового волокна Citri-Fi («Цитри-Фай») (завод Fiberstar Inc., США) в кондитерских изделиях.

Большую долю кондитерских изделий представляют изделия из сбивных кондитерских масс. Эта группа относится к наиболее сложным видам по причине высоких требований к структуре продукта, вкусовым качествам и срокам хранения. Создание и закрепление мелкопористой структуры у этой группы изделий во многом определяется удачным подбором ингредиентов.

В процессе сбивания кондитерских масс в дисперсную среду вводятся пузырьки воздуха. В результате сбивания получается дисперсная система, образованная большим количеством пузырьков воздуха, разделенных тонкими пленками дисперсной среды. Такая система чрезвычайно неустойчива, и под давлением воздуха пленки лопаются, и пузырьки оседают, получается плотная масса с крупными порами.

В целях улучшения и сохранения реологических характеристик – структуры и консистенции, внешнего вида и вкуса сбивных кондитерских масс – наиболее актуальным становится применение пищевых волокон. Компания «Джорджия» предлагает на российском рынке серию натуральных апельсиновых волокон «Цитри-Фай».

Введение в небольших количествах апельсиновых волокон в сбивные массы позволяет стабилизировать дисперсную систему, увеличить пеностабилизирующие и клеящие свойства агаропаточного сиропа. Кроме того, снижается расход пенообразователя, ускоряется технологический процесс взбивания, растет устойчивость к разделке, ускоряется процесс кристаллизации сахарозы на поверхности изделий, улучшается отлипаемость изделий от формирующих поверхностей, ускоряется процесс сушки (перед глазированием), улучшается консистенция, увеличивается выход готовой продукции. Благодаря влаговсвязывающей способности апельсиновые волокна



«Цитри-Фай» позволяют увеличить срок годности готовой продукции.

Также актуальными становятся разработка и внедрение пищевых волокон в технологии новых видов тортов и в частности чизкейков с пониженным содержанием жира и яйцепродуктов. Гель, который образует волокно «Цитри-Фай», имеет нейтральный вкус и текстуру, очень близкую к текстуре жира. Таким образом, апельсиновая клетчатка «Цитри-Фай» формирует полноту вкуса и компенсирует недостаток жира. В производстве кремов (для тортов) и сырной массы (для чизкейков) «Цитри-Фай» лучше вносить в гидратированном виде при взбивании. Внесение апельсиновых волокон позволяет получить массы с пониженной плотностью и хорошо развитой пористостью изделий. Уровень внесения апельсиновой клетчатки зависит от качества входящего сырья, состава рецептур, типа оборудования, требований, предъявляемых к качеству готового продукта.

Влагоудерживающая способность волокнистых структур апельсиновых волокон «Цитри-Фай», превышает показатель любых других клетчаток в 3–4 раза и составляет 1:10÷15. Продукт «Цитри-Фай» производства завода Fiberstar Inc., США, был награжден серебряной медалью на Европейской выставке пищевых добавок в номинации «Самая инновационная пищевая добавка», а также награжден серебряной медалью в 8-м Международном профессиональном конкурсе «Ингредиент года-2009» в номинации «Инновационный продукт: дистрибуция». ●

Ждем Вас 23–26 ноября 2010 г. на выставке «Пищевые ингредиенты, добавки и пряности-2010» в Москве, стенд компании «Джорджия» – Е 45



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 позволяет 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°C 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