

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ВОЛОКНА «ЦИТРИ-ФАЙ» В ПРОИЗВОДСТВЕ ВАФЕЛЬ

*Н. Е. Шестопалова,
ООО «Джорджия»*

В настоящее время, в условиях существующих технологий пищевых производств, актуально получение продуктов с улучшенной энергетической и пищевой ценностью.

Поэтому производство обогащенных продуктов питания для производителей пищевой продукции является одной из основных задач.

К функциональным ингредиентам в первую очередь отнесены пищевые волокна, введение которых в продукты питания снижает их энергетическую ценность, а употребление такой пищи способствует выведению из организма вредных веществ. Значительный интерес представляют очищенные апельсиновые волокна «Цитри-фай», выделенные из клеточных тканей апельсиновой мякоти. На российском рынке апельсиновые волокна «Цитри-фай» представляет компания «Джорджия».

Апельсиновые волокна обладают высокой гидратационной способностью (1 часть волокон «Цитри-фай» способна поглощать до 13 частей во-



деля, выпеченные из жидкого взбивного теста между горячими металлическими пластинами. Недостатком вафель является хрупкость выпеченных листов и низкое содержание в них пищевых волокон. Эту проблему можно решить, применяя в производстве вафельных листов апельсиновые волокна.

Вафельное тесто – это суспензия частичек муки, покрытых гидратны-

и водосвязывающей способности, что повышает пластичные и снижает вязкоупругие свойства теста.

Волокна улучшают структурно-механические свойства теста, делают его более однородным, насыщенным пузырьками воздуха, которые распределены более равномерно, тем самым предотвращается образование увеличенных пор и нежелательных пустот. Апельсиновые волокна улучшили структурные характеристики вафельных листов: предотвращают появление разрывов на поверхности, следовательно, она становится более ровной с небольшими порами; чуть увеличенная остаточная влажность способствуют сохранению формоустойчивости выпеченных изделий, уменьшает ломкость листов при резке и формировании вафельного изделия.

Таким образом, введение апельсиновых волокон «Цитри-фай» в вафельное тесто позволяет получить изделия с высокими потребительскими свойствами и обогатить ее пищевыми волокнами, столь необходимыми для оздоровления питания. ●

Волокна улучшают структурно-механические свойства теста, делают его более однородным, насыщенным пузырьками воздуха, которые распределены более равномерно.

ды), благодаря расширенной структуре ячеек волокна, стабилизируют дисперсные системы: суспензии, эмульсии, пены и почти одновременно выполняют другие технологические функции: стабилизаторов и влагоудерживающих агентов.

Большой сегмент кондитерского рынка занимают вафли, представляющие собой тонкие хрустящие из-

ми оболочками в водной жидкой фазе. Тесто имеет жидкую консистенцию и минимальную вязкость. В ходе технологического процесса происходит последовательное формирование его структуры – эмульсии, суспензии и пены. Внесение апельсиновых волокон в жидкий полуфабрикат приводит к структурированию и увеличению его стойкости за счет жиро-



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