



# CITRI-FI – НАТУРАЛЬНЫЙ ОБОГАТИТЕЛЬ ДЛЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Гузель Лобанова, технолог компании «Джорджия»



Свойство клетчатки Citri-Fi поглощать и удерживать от 8 до 15 массовых долей влаги на 1 массовую долю волокна позволило эффективно использовать ее в качестве одного из компонентов рецептуры вареных, полукопченых колбас, полуфабрикатов. Рекомендуемое количество введения в рецептуру – до 20 % гидратированной клетчатки без ухудшения вкусовых и функциональных свойств мясной массы.

Важным свойством апельсинового волокна является способность к прочному влагоудерживанию в термообработанных или замороженных продуктах, что приводит к улучшению органолептических показателей – форма и размер готовой продукции существенно не меняются при хранении, с другой стороны, это значительно улучшает экономические показатели производства.

Кроме способности удерживать влагу волокна Citri-Fi обладают жиросвязывающими, эмульгирующими, стабилизирующими свойствами, что позволяет создавать стабильные эмульсии на основе жирного сырья. Как это бывает важно в реальных условиях производства, знает каждый технолог. На сегодняшний день имеющееся на рынке сырье существенно различается по своим качественным показателям, и это является одной из главных причин нестабильности работы при составлении фарша. Обладая вышеперечисленными свойствами, апельсиновая клетчатка Citri-Fi поможет сбалансировать рецептуру, сокращая вероятность образования дефектов, которые могут возникнуть при составлении фарша и(или) при хранении продукции.

Эти возможности апельсиновой клетчатки позволили применять ее и при предварительном посоле мяса. При этом рекомендуется использо-

вать 1 – 1,2 кг клетчатки на 100 кг несоленого мяса при гидратации в соотношении 1:10÷1:13.

Использование апельсиновой клетчатки Citri-Fi – одно из перспективных направлений для пищевой промышленности, позволяющее увеличить выход продукта, снизить себестоимость, улучшить качество, органолептические свойства и пищевую ценность продукта благодаря введению в рецептуру полезной для здоровья клетчатки.

Инновационный процесс производства и высокие технологические свойства волокна Citri-Fi в сочетании с биологической ценностью обусловили уникальность продукта. Это подтверждается итогами конкурса, проходившего в Лондоне в рамках выставки Food Ingredients Europe, на котором продукт Citri-Fi, представленный американской компанией Fiberstar Inc., стал серебряным призером в номинации «Самый инновационный ингредиент». Теперь и российские технологи могут воспользоваться американской разработкой, давно уже широко известной во всем мире.

ООО «Джорджия»  
Тел.: (495)660-31-45; (495)660-31-46.  
[www.firmageorgia.ru](http://www.firmageorgia.ru)  
E-mail: [info@firmageorgia.ru](mailto:info@firmageorgia.ru)

**К**омпания «Джорджия» с 1990 г. предлагает производителям продуктов питания и пищевых ингредиентов новую серию натуральных улучшенных пищевых апельсиновых волокон Citri-Fi («Цитри Фай»), высококонцентрированные натуральные вкусоароматические ингредиенты Butter Grains («Баттер Грейнс») с молочным и сырным вкусами, гидролизат растительного белка Meat Line («Мит Лайн») – продукт гидролиза растительных белков в высококонцентрированном виде.

В данной статье мы подробно расскажем об апельсиновом натуральном волокне Citri-Fi производства завода Fiberstar Inc., США.

Citri-Fi – натуральное волокно, извлеченное из клеточных тканей высушенной апельсиновой мякоти без использования химических реагентов, с помощью механической обработки, а именно путем раскрытия и расширения структуры ячеек апельсинового волокна. Подобная объемная структура волокна, в которой имеется большое количество гидрофильных групп, обеспечивает его способность к набуханию и удержанию воды на протяжении всего времени производственного процесса и хранения продукта.