

ГИДРОЛИЗАТ БЕЛКА – ИДЕАЛЬНЫЙ ВКУС И АРОМАТ

Гузель Лобанова, технолог, компания «Джорджия»

Компания ООО «Джорджия» с 1990 г. на Российском рынке представляет широкий ассортимент ингредиентов для производства мясной, молочной, хлебобулочной, рыбной, масложировой, снековой продукции, мороженого, сухих смесей, продуктов функционального назначения, продуктов быстрого приготовления.

Компания ООО «Джорджия» предлагает новую серию вкусовых ингредиентов – гидролизаты растительного белка «Мит Лайн». Гидролизаты производятся на заводе Basic Food Flavors, Inc., США.

Гидролизат растительного белка «Мит Лайн» (HVP) – продукт гидролиза белков растительного происхождения. Растительное сырье (пшеница, кукуруза, соя) подвергается кислотному гидролизу с помощью соляной кислоты при температуре около 100 °С под воздействием повышенного давления. Затем полученная масса фильтруется и нейтрализуется раствором щелочи. Такой жидкий гидролизат хранится в течение месяца. За это время происходит полное расщепление белка до аминокислот. Полученный фильтрат прессуется (упаривается) до пастообразного состояния, чтобы массовая доля сухих веществ составляла 80 %, перемешивается и сушится в вакуумных сушилках. Затем высушенная масса размалывается, перемешивается, просеивается через сито с определенным размером ячейки для формирования гранул.

Меняя основные параметры процесса (температуру, продолжительность воздействия кислот, давление), получают ингредиенты с различными вкусовыми характеристиками: вкус и аромат говядины, свинины, курицы жареной, говядины жареной, свинины жареной, курицы жареной, копченостей, лука жареного.

«Мит Лайн» позволяет усилить вкусовые характеристики готового продукта и подчеркнуть его натуральный мясной вкус и аромат.



Гидролизаты Растительного Белка «Мит Лайн» изготовлены из сырья, которое не является генетически модифицированным. Готовый гидролизат представляет собой мелкодисперсный порошок от желтого до коричневого цвета с ароматом и вкусом жареного или вареного мяса говядины, свинины, курицы и др. Ингредиенты хорошо сочетаются со специями, подчеркивая и усиливая мясной вкус как высокосортного, так и низкосортного сырья.

Гидролизат «Мит Лайн» стабилен при высоких температурах варки, стерилизации продукта, при низких температурах замораживания.

Это качество ингредиентов «Мит Лайн» позволяет использовать их при производстве кетчупов, пищевых концентратов (супы, соусы, концентраты), продуктов быстрого приготовления и в других направле-

ниях индустрии производства продуктов питания, но особенно успешно и широко ингредиенты применяются в мясной промышленности.

Дозировка ингредиентов «Мит Лайн» составляет 0,1–3 % от общего объема готового продукта в зависимости от вида продукта, качества исходного сырья, количественного соотношения сырья в рецептуре продукта, вкуса и потребностей покупателей.

Применение ингредиентов «Мит Лайн» при производстве колбасных изделий, мясных паштетов, рубленых полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, птицы позволяет улучшить и усилить вкусовые характеристики готового продукта, подчеркнуть его натуральный мясной вкус и аромат, которые сохраняются на протяжении всего срока хранения продукта. 🔴

Тел.: (495) 660-31-45; 660-31-46;
660 31-47

E-mail: info@firmageorgia.ru
www.firmageorgia.ru

«БАТТЕР ГРЕЙНС» – ПОЛНОТА ВКУСА И АРОМАТА

Гузель Лобанова, технолог, компания «Джорджия»

Компания ООО «Джорджия» на Российском рынке с 1990 г. представляет широкий ассортимент натуральных вкусоароматических ингредиентов «Баттер Грейнс» для производства мясной, молочной, хлебобулочной, рыбной, масложировой, снековой продукции, мороженого, сухих смесей, продуктов функционального назначения, продуктов быстрого приготовления.

Ингредиенты «Баттер Грейнс» – высококонцентрированные натуральные молочные вкусоароматические ингредиенты, изготовленные на основе использования ферментных технологий на автоматической компьютеризированной линии завода First Choice Ingredients Inc, США.

«Баттер Грейнс» обеспечивает насыщенный молочный, сливочный или сырный вкус в конечном продукте и позволяет сохранить эти свойства при его хранении.

Сырьем для изготовления ингредиентов являются натуральные молочные продукты высшего качества: молоко, сливки, сливочное масло, сметана, йогурт, а также различные сыры.

Наиболее значимыми компонентами в формировании вкуса и запаха молочного ингредиента являются свободные жирные кислоты. Именно эти кислоты обладают выраженным ароматом и именно они положены в основу состава натуральных вкусоароматических ингредиентов «Баттер Грейнс».

Натуральные вкусоароматические ингредиенты «Баттер Грейнс» получены методом экстракции триглицеридов из молочного сырья с последующим отделением жирных кислот ферментными препаратами. Ферменты действуют селективно на связи между триглицеридами, извлекая та-

ким образом летучие жирные кислоты в определенной последовательности. Полученные жирные кислоты концентрируют и капсулируют в мальтодекстринах. Полученный продукт обладает всеми вкусоароматическими свойствами продукта, из которого он получен, но при этом не содержит жиров.

В результате инкапсулирования ароматической композиции на носитель, не происходит улетучивание жирных кислот и они раскрывают свои вкусовые и ароматические свойства только в продукте.

Комбинируя различные ферменты, меняя условия проведения ферментации получают смеси летучих веществ в различной концентрации, соответствующей определенному аромату – масла, сливок, молока, сыров и т. д. Вы-

сокая концентрация жирных кислот в ингредиентах «Баттер Грейнс» обеспечивает насыщенный молочный, сливочный или сырный вкус в конечном продукте и позволяет сохранить эти свойства при его хранении.

Посредством газ-хроматографического анализа определено, что жирнокислотный состав ингредиентов такой же, как жирнокислотный состав молочного жира.

Вкусоароматические ингредиенты «Баттер Грейнс» представляют собой порошок – легко растворимый в воде при температуре 40–60 °С.

Сейчас завод First Choice Ingredients Inc. выпустил новую линейку вкусоароматических ингредиентов: «Огурцы маринованные», «Лук консервированный», «Чеснок жареный», «Грибы», что позволило значи-



shutterstock / piyato

тельно расширить область применения ингредиентов в пищевой промышленности и в частности при выработке мясных продуктов.

Натуральные вкусоароматические ингредиенты «Баттер Грейнс» используются при производстве вареных колбас типа «Молочная», «Сливочная», сосисок, сарделек, паштетов, мясных деликатесов, фаршей рубленых полуфабрикатов, приправ, соусов, мясных и овощных маринадов, пиццы и др.

Дозировка ингредиентов «Баттер Грейнс» составляет 0,05–3 % в зависимости от вида продукта, поставленной цели производителя, от требований, предъявляемых рынком и т. д.

В настоящее время в условиях нестабильности экономической обстановки производители, оптимизируя состав пищевых продуктов, сталкиваются с необходимостью введения в рецептуру ингредиентов, обладающих высокими функциональными свойствами, выработанных из натурального сырья, а также позволяющих снизить себестоимость продукции с сохранением уровня качества и вкусовых характеристик.

В решении такого рода проблем ведущую роль играет применение натуральных вкусоароматических высококонцентрированных молочных ингредиентов «Баттер Грейнс» производства завода First Choice Ingredients Inc. ♦

Тел.: (495) 660-31-45; 660-31-46;
660 31-47

E-mail: info@firmageorgia.ru
www.firmageorgia.ru

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ВОЛОКНА CITRI-FI – ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И ЭФФЕКТИВНОСТИ

Гузель Лобанова, технолог, компания «Джорджия»

Компания ООО «Джорджия» с 1990 г. на Российском рынке представляет широкий ассортимент ингредиентов для производства мясной, молочной, хлебобулочной, рыбной, масложировой, снековой продукции, мороженого, сухих смесей, продуктов функционального назначения, продуктов быстрого приготовления.

Компания ООО «Джорджия» предлагает производителям продуктов питания новую серию натуральных улучшенных пищевых апельсиновых волокон Citri-Fi («Цитри-Фай») производства завода Faberstar Inc., США, которые широко известны и активно используются во многих странах Америки и Европы. Теперь и российские производители смогут убедиться в уникальных свойствах этой новой серии.

Апельсиновое волокно Citri-Fi представляет собой натуральное волокно без вкуса и запаха, извлеченное из клеточной ткани высушенной апельсиновой мякоти без использования химических реагентов. Извлечение волокна производят механическим способом – путем раскрытия и расширения структуры апельсинового волокна.

В результате, полученная структура с большим количеством гидрофильных групп в молекулах, образующих волокна, обеспечивает способность клетчатки к связыванию большого количества воды и набуханию. Количество удержанной воды сохраняется в течение всего технологического процесса производства и хранения продукта. В целом клетчатка способна связать и удержать от 8 до 15 массовых



shutterstock / DUSAN ZIDAR

Citri-Fi придает готовому продукту более нежную, сочную консистенцию.

долей влаги на 1 массовую долю волокна.

Ценные свойства клетчатки Citri-Fi способствуют ее широкому применению в мясной промышленности в качестве одного из компонентов рецептуры полуфабрикатов, колбасных и мясных изделий. Рекомендуемое количество Citri-Fi в рецептурах колбасных изделий – до 20 % гидратированной клетчатки к массе сырья.

Благодаря свойству клетчатки поглощать и удерживать большое количество влаги такие важные органолептические показатели, как форма и размер готовой продукции, существенно не изменяются в процессе хранения.

Использование Citri-Fi в качестве компонента рецептуры, а также сохранение массы изделия во время хранения улучшает экономические показатели производства.

Кроме способности удерживать влагу, волокна Citri-Fi обладают жиросвязывающими, эмульгирующими и стабилизирующими свойствами, образуя стабильные эмульсии на основе жирного сырья. Применение

клетчатки как компонента жировой эмульсии (при этом возможно использовать маргарин, различные жиры и масла, любое жирное сырье) придает готовому продукту более нежную, сочную консистенцию. В рецептурах колбасных изделий возможна замена мясного сырья на жировую эмульсию с использованием волокна Citri-Fi в количестве до 20 %.

Все перечисленные свойства клетчатки позволяют применять ее для предварительного посола мяса, при этом рекомендуется использовать 1–1,2 кг клетчатки на

100 кг несоленого сырья при гидратации в соотношении 1:10–1:13.

Апельсиновая клетчатка может добавляться как в предварительно гидратированном, так и в сухом виде. При этом поглощающая способность волокон существенно не зависит от предварительной подготовки и способа добавления клетчатки. Такая особенность апельсиновых волокон значительно упрощает организацию технологического процесса.

Инновационный процесс производства и высокие технологические свойства волокон в сочетании с биологической ценностью обусловили их уникальность – продукт Citri-Fi, представленный американской компанией Fiberstar Inc., награжден серебряной медалью в номинации «Самый инновационный ингредиент», по итогам конкурса, проходившего в Лондоне, в рамках выставки Food Ingredients Europe. 🍊

Тел.: (495) 660-31-45; 660-31-46;
660 31-47

E-mail: info@firmageorgia.ru
www.firmageorgia.ru