



«ЦИТРИ-ФАЙ» – НОВЫЙ КОМПОНЕНТ ЗДОРОВОГО РАЦИОНА ПИТАНИЯ!

Ирина Губина, ведущий технолог ООО «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 может являться применение пищевых волокон в рецептуре продуктов, в том числе и молочных.

Сфера применения пищевых клетчаток в производстве молочной и молочносодержащей продукции достаточно разнообразна. Данная статья будет посвящена применению натурального апельсинового волокна «Цитри-Фай» производства завода (Fiberstar Inc., США) в кисломолочных продуктах.

Известно, что на качество и консистенцию кисломолочных продуктов существенное влияние оказывают такие факторы, как способ производства, состав и качество исходного молока, режимы тепловой обработки, механические воздействия на образовавшийся сгусток, микрофлора закваски. Так как в процессе производства различных видов кисломолочных продуктов сгусток часто подвергается механическому воздействию, вследствие чего он становится рыхлым и менее вязким, в процессе хранения продукта может наблюдаться отделение сыворотки. А если используется резервуарный способ

производства, зачастую готовый продукт имеет дряблую неоднородную консистенцию, слабую влагоудерживающую способность. С целью улучшения и сохранения реологических характеристик – структуры и консистенции, вязкости, внешнего вида и вкуса кисломолочных продуктов наиболее актуальным становится применение пищевых волокон. Компания «Джорджия» предлагает на российский рынок совершенно новую серию натуральных апельсиновых волокон «Цитри-Фай».

В производстве йогурта, кефира, ряженки, сметаны, творога пищевые волокна «Цитри-Фай» используются в качестве натуральных стабилизаторов и эмульгаторов, предотвращают отделение влаги (синерезис) и жира в процессе хранения. В кисломолочных продуктах с фруктовыми наполнителями обеспечивают равномерное распределение частиц фруктов, усиливая тем самым вкус фруктового сырья. Использование пищевых волокон «Цитри-Фай» очень актуально в про-

изводстве среднежирных и низкожирных кисломолочных продуктов. Гель, который образует волокно имеет нейтральный вкус и текстуру, очень близкую к текстуре жира. Таким образом, апельсиновая клетчатка «Цитри-Фай» формирует полноту вкуса, и компенсируют недостаток жира в производстве кефира, йогурта, сметаны, творога пониженной жирности.

Самым главным преимуществом применения апельсиновых волокон «Цитри-Фай» является то, что наряду с технологической задачей формирования необходимой консистенции и улучшения органолептических свойств, волокна позволяют расширить ассортимент кисломолочных продуктов, полезных для здоровья. Волокна «Цитри-Фай» позитивно воздействуют на физиологические процессы организма человека: очищают от шлаков, снижают холестерин, выводят тяжелые металлы, улучшают функционирование желудочно-кишечного тракта.

Инновационный процесс производства и высокие технологические свойства волокна «Цитри-Фай» в сочетании с биологической ценностью обусловили уникальность продукта. Это подтверждается итогами конкурса, проходившего в Лондоне в рамках выставки Food Ingredients Europe, на котором продукт «Цитри-Фай», представленный американской компанией Fiberstar Inc, стал серебряным лауреатом в номинации «Самый инновационный ингредиент».

ПРЕИМУЩЕСТВА ПИЩЕВЫХ АПЕЛЬСИНОВЫХ ВОЛОКОН CITRI-FI



- Полностью натуральный продукт.
- Не требует предварительного гидратирования перед использованием.
- Обладает высокой влагоудерживающей и жиросвязывающей способностью.
- Производится без использования химических агентов, таких как едкий натр.
- Не содержит консервантов (таких как бензоат натрия и лимонная кислота).
- Не содержит глютен-содержащих хлебных злаков.
- Обеспечивает существенное снижение себестоимости готового продукта за счет замены дорогостоящего сырья.

Тел.: (495) 660-31-45/46
www.firmageorgia.ru