

СПРЕДЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ – НОВЫЙ ПРОДУКТ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

О новых возможностях создания спредов функционального назначения рассказывает И. В. Губина, ведущий технолог ООО «Джорджия».

– Ирина, скажите, по каким показателям спред можно отнести к продуктам функционального назначения?

– Несмотря на то, что до сих пор и производители, и потребители неоднозначно принимают этот продукт, объемы его производства неуклонно растут. Способствует этому то, что эталоном качества при производстве спредов является сливочное масло. По вкусу и консистенции спред стараются приблизить к сливочному маслу и даже улучшить некоторые его характеристики, например пластичность (способность намазываться) при низких температурах, длительные сроки годности.

Достаточно жесткие требования, предъявляемые к качеству спредов, заставляют производителей спредов постоянно совершенствовать технологию производства. Именно сегодня, когда на государственном уровне обсуждаются вопросы о здоровье нации и политике в области здорового питания. Важнейшим направлением развития производства спредов должно стать превращение их из дешевых заменителей сливочного масла в продукты нового поколения с улучшенными и функциональными свойствами, доступные широкому слою населения. Спреды, которые можно считать физиологически функциональными, должны характеризоваться оптимальным соотношением и количеством основных компонентов, позволяющим сбалансировать рацион в соответствии с принципами здорового питания. Спред для здорового питания должен отличаться пониженным содержанием холестерина, мини-



мальным содержанием или отсутствием трансизомеров. С технологической точки зрения, обязательные требования к спреду – повышенная стойкость жира к окислению и высокие органолептические свойства. В настоящее время спред становится новым продуктом более высокого качества, что дает право отнести его к продуктам функционального назначения.

– Ирина, расскажите о возможностях создания спредов функционального назначения.

– Первое, это использование в составе жировой фазы растительных жиров высокого качества, что обуславливает снижение в продукте содержания холестерина и увеличение ненасыщенных жирных кислот, что повышает его биологическую ценность. А также позволяет создавать жировые композиции со сбалансированным жирнокислотным составом. Важнейшей характеристикой жировой основы спреда является состав жирных кислот, который должен быть сбалансирован по соотношению насы-

щенных, мононенасыщенных и полиненасыщенных кислот.

Снижение содержания жира, а следовательно, калорийности, сейчас является очень актуальным. Поэтому вторым этапом формирования спредов функциональной направленности является снижение жирности продукта, т.е. создание среднежирных и низкожирных спредов.

Следующий этап – обогащение спредов компонентами, оказывающими положительное воздействие на здоровье.

– А что можно отнести к этим компонентам?

– В рационе современного человека при традиционном питании неизбежно наблюдается дефицит полезных пищевых веществ и биологических активных компонентов, что негативно отражается на состоянии его здоровья и физической активности. Тема здорового питания становится все более популярной. Повышение качества продуктов питания обогащение их и производство физиологически функциональных пищевых продуктов – направление, которому сегодня производители уделяют все большее внимание. Функциональные продукты – это продукты питания, содержащие ингредиенты, которые полезны для здоровья человека, повышают его сопротивляемость заболеваниям, способны улучшить многие физиологические процессы в организме человека, позволяя ему долгое время сохранять активный образ жизни. Т.е. это продукты, обогащенные следующими нутриентами: витаминами, минеральными веществами, антиоксидантами, пробиотиками и пребиотиками,

оказывающими положительное воздействие на здоровье организма. К таким компонентам относят и пищевые волокна, которые на сегодняшний день являются одними из самых востребованных и наиболее широко применяемых пищевых ингредиентов благодаря своей многофункциональности.

Компания «Джорджия» предлагает на российский рынок совершенно новую серию натуральных улучшенных апельсиновых волокон Citri-Fi (Fiberstar Inc., США).

– Сейчас рынок пищевых волокон очень разнообразен. На рынке имеются пищевые, соевые, пшеничные волокна. В чем уникальность и особенность апельсиновых волокон «Цитри-Фай»?

– Технология производства большинства видов пищевых волокон направлена на уменьшение размеров частиц, с тем чтобы увеличить их влагоудерживающую способность при термической обработке, замораживании и хранении. Однако такое волокно поглощает и удерживает воду только на начальном этапе, но теряет значительную ее часть в процессе тепловой обработки и во время хранения продукции.

«Цитри-Фай» – 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. Такая структура способна удерживать большое количество воды и сохранить ее на протяжении всего времени производственного процесса и хранения продукта. «Цитри-Фай» имеет свойство поглощать от 8 до 15 массовых долей воды на 1 массовую долю волокна.

Волокно представляет собой порошок светло-кремового цвета с нейтральным вкусом и запахом.

Способность апельсиновых волокон связывать воду и удерживать ее после термообработки или замораживания зависит от степени гидрофильности, характера поверхности и пористости частиц волокна. Большое количество ги-

дрофильных групп обеспечивает способность волокна к удержанию воды и набуханию.

– Какие функции выполняют пищевые волокна «Цитри-Фай» в спредах?

– Пищевые волокна «Цитри-Фай» в производстве спредов используются как эмульгаторы, стабилизаторы, улучшают питательную ценность, благодаря содержанию полезной для здоровья клетчатки.

Использование пищевых волокон «Цитри-Фай» очень актуально в производстве среднежирных и низкожирных спредов. Консистенция спредов – один из основных показателей качества. Для улучшения качества спреда с пониженным содержанием жира (менее 72,5 %) рекомендуется применение эмульгаторов и стабилизаторов структуры. При внесении волокна значительно улучшается консистенция спредов. Пищевые волокна формируют полноту вкуса, и компенсируют недостаток жира в низкожирных спредах. Благодаря своим гидрофильным свойствам, «Цитри-Фай» при производстве спредов пониженной жирности обеспечивает стабилизацию эмульсии и пластификацию, хорошую дисперсность влаги и равномерное ее распределение, что является одним из основных показателей этих продуктов.

– Каковы технологические особенности внесения «Цитри-Фай» в производстве спредов?

– Дозировка пищевых волокон «Цитри-Фай» в сухом виде в производстве спредов составляет 0,1–0,3 % от общего объема готового продукта в зависимости от рецептуры, качества исходного сырья, тенденций рынка и требований потребителей к готовому продукту. Использование клетчатки возможно 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 «Цитри-Фай» значительно упрощает организацию производственного процесса.

– Производители не только пытаются повысить и сохранить хорошее качество продукции, в том числе и спредов, но и сократить расходы. Самым главным вопросом для технологов будет такой: «Использование волокон «Цитри-Фай» увеличивает себестоимость конечного продукта?».

– В настоящее время растут цены на стабилизаторы и эмульгаторы. При этом в основном в производстве спредов стабилизаторы и эмульгаторы имеют химическое происхождение. А натуральные пищевые волокна «Цитри-Фай», как я уже говорила, полностью заменяют стабилизаторы и эмульгаторы в производстве спредов. Поэтому добавление апельсинового волокна позволяет снизить себестоимость конечного продукта.

Традиционно принято определять пищевые волокна как растительные полисахариды, которые не могут быть метаболизированы пищеварительной системой человека. Волокна были впервые описаны как остатки клеточных растений, устойчивые к гидролизу пищеварительными ферментами человека и не расщепляющиеся эндогенными ферментами. Поэтому 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 спредов функционального назначения. Волокна «Цитри-Фай» позитивно воздействуют на физиологические процессы организма человека: очищают от шлаков, снижают холестерин, выводят тяжелые металлы, улучшают функционирование желудочно-кишечного тракта.

Продукт удостоен серебряных медалей на Европейской выставке пищевых добавок (Лондон) в номинации «Самая инновационная пищевая добавка», а также на 8-м Международном профессиональном конкурсе «Ингредиент года-2009» (Москва) в номинации «Инновационный продукт: Дистрибуция». 🍋