

## «ЦИТРИ-ФАЙ» РАСШИРЯЕТ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ



Ирина Губина, компания «Джорджия»

Автором даются рекомендации по использованию апельсиновых волокон «Цитри-Фай» в качестве нового компонента рациона здорового питания и предоставляется возможность создания молочных продуктов функционального назначения.

В соответствии с концепцией государственной политики в области здорового питания одним из основных приоритетов является разработка и организация промышленного производства функциональных продуктов питания. Речь идет о продуктах, обогащенных 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 уникальную серию улучшенных натуральных апельсиновых волокон «Citri-Fi» («Цитри-Фай») производства завода **Fiberstar Inc., США** и предоставляет новую возможность для производителя продуктов питания снизить свои расходы, улучшить качество и сделать продукты полезными для здоровья!

«Цитри-Фай» – натуральное пищевое 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 удержать большое количество воды и сохранить ее на протяжении всего времени производственного процесса и хранения продукта. Влагодерживающая способность волокнистых структур апельсиновых волокон «Цитри-Фай» превышает показатель других видов волокон в 3–4 раза и составляет 1:10-15.

В производстве йогурта, кефира, ряженки, сметаны «Цитри-Фай» используются в качестве натуральных стабилизаторов и эмульгаторов, предотвращают отделение влаги и жира в процессе хранения. В кисломолочных продуктах с фруктовыми наполнителями апельсиновые волокна дополнительно обеспечивают равномерное распределение частиц фруктов.

«Цитри-Фай» применяют в молочных напитках и в продуктах на основе молочной сыворотки в целях стабилизации структуры напитков и повышения их биологической ценности. В мороженом «Цитри-Фай» повышает стабильность структуры и консистенции.

Апельсиновые волокна связывают часть свободной воды в смесях для мороженого, увеличивают их вязкость и взбиваемость, повышают дисперсность воздушных пузырьков. Все это способствует формированию в мороженом более мелких кристаллов льда, лучшему сохранению исходной структуры продукта при хранении, увеличивает сопротивляемость мороженого таянию.

В технологии творога, творожной массы, паст, различных десертов пищевые волокна «Цитри-Фай» применяются в целях улучшения структурно-механических свойств и вкусовых качеств. Благодаря крепкому связыванию молекул воды волокнами в процессе хранения не происходит выделение влаги, что является очень важным показателем при размораживании творога.

В целях получения сыров и сырных продуктов с гарантированно стабильной консистенцией, пищевые волокна «Цитри-Фай» используются как натуральные структурообразователи. Например, в производстве плавленых сыров: пастообразных, ломтевых, колбасных и т.д. «Цитри-Фай» улучшает

структурно-механические свойства: упругость, пластичность, вязкость.

Использование этих пищевых волокон очень актуально в производстве среднежирных и низкожирных молочных продуктов. Пищевые волокна формируют полноту вкуса и компенсируют недостаток жира в производстве кефира, йогурта, сметаны, творога пониженной жирности, в среднежирных и низкожирных видах масла, спредов обеспечивают стабилизацию эмульсии и пластификацию, хорошую дисперсность влаги и равномерное ее распределение, что является одним из основных показателей этих продуктов.

Самым главным преимуществом применения апельсиновых волокон является то, что наряду с технологической задачей формирования необходимой консистенции и улучшения органолептических свойств волокна позволяют расширить ассортимент продуктов функционального назначения. Волокна позитивно воздействуют на физиологические процессы организма человека: очищают от шлаков, снижают содержание холестерина в крови, выводят тяжелые металлы, улучшают функционирование желудочно-кишечного тракта человека. Волокна «Цитри-Фай» не входят в перечень ингредиентов, подлежащих обязательному декларированию в составе продукта с индексом «Е».

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».

(495) 660-31-45; 660-31-46; 660-31-47  
[www.firmageorgia.ru](http://www.firmageorgia.ru)  
[info@firmageorgia.ru](mailto:info@firmageorgia.ru)