

УДК 637.1

Пищевые волокна «Цитри-Фай» для кисломолочных продуктов

Компания «Джорджия» предлагает на российском рынке серию натуральных улучшенных апельсиновых волокон «Citri-Fi» («Цитри-Фай») производства **Fiberstar Inc., США** и предоставляет новую возможность производителям молочной продукции снизить расходы, улучшить качество и сделать продукты полезными для здоровья!

«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. Влагоудерживающая способность волокнистых структур апельсиновых волокон «Цитри-Фай» в 3–4 раза выше по сравнению с другими видами волокон и составляет 1:10–15. Пищевые волокна «Цитри-Фай» позволяют получать кисломолочные продукты с необходимой структурой, устойчивой к механическому воздействию и перепадам температур, без отделения сыворотки на протяжении всего срока хранения. В кисломолочных продуктах с фруктовыми наполнителями апельсиновые волокна обеспечивают равномерное распределение фруктов. Обладая высокой жиросвязывающей способностью, а также эмульгирующими и структурообразующими свойствами, апельсиновые волокна «Цитри-Фай» позволяют вырабатывать кисломолочные продукты с традиционным вкусом и пониженным содержанием жира. Кисломолочные продукты с «Цитри-Фай» производятся по стандартной технологической



Консистенция сметаны с массовой долей жира 15 %



Консистенция сметаны с массовой долей жира 15 % с «Цитри-Фай» 200FG

схеме, волокна не требуют предварительного гидратирования и вносятся вместе с другими сухими составляющими в нормализованную смесь. В технологии творожных продуктов пищевые волокна «Цитри-Фай» применяются с целью улучшения структурно-механических свойств. Особенно актуально использовать апельсиновые волокна в производстве творожных масс с различными наполнителями (курагой, изюмом), так как их наличие увеличивает содержание дополнительной влаги. При выработке творожных масс, сырков во избежание отделения влаги в процессе хранения пищевые волокна следует вносить в готовый продукт в сухом виде при тщательном перемешивании. Рекомендуемая дозировка пищевых волокон «Цитри-Фай» для кисломолочных продуктов – 0,1–0,4 % в пересчете на готовый продукт. Применение «Цитри-Фай» улучшает консистенцию сметаны с массовой долей жира 15 %. Консистенция получаемой сметаны однородная, в меру густая, вид глянцевый, цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.

Самым главным преимуществом применения апельсиновых волокон «Цитри-Фай» является то, что наряду с технологической задачей формирования необходимой консистенции волокна позволяют расширить ассортимент кисломолочной продукции функционального назначения. Волокна «Цитри-Фай» позитивно воздействуют на физиологические процессы организма человека: очищают от шлаков, снижают содержание холестерина, 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». P

И.В.ГУБИНА,
ведущий технолог компании ООО «Джорджия»

Тел.: (495) 660-31-45
info@firmageorgia.ru
www.firmageorgia.ru