



Концентраты вкуса Butter Buds для вегетарианских продуктов и продуктов без лактозы

Канд. техн. наук **М.И. ОСАДЬКО**,
главный технолог ООО «Маком РУС»

В последнее время отмечается усиление интереса людей к тому, что они едят. Мы хотим питаться так, чтобы еда не просто удовлетворяла наши потребности в энергии, но и помогала сохранять здоровье. На этой волне стремительно растет популярность продуктов на растительной основе при одновременном снижении потребления продуктов животного происхождения. Одним из самых популярных трендов сегодня является вегетарианство и веганство.

Лидирующие предприятия пищевой отрасли уже отреагировали на эту тенденцию. Уже никто не удивляется тому, что растительное молоко можно купить в любом супермаркете возле дома. Причем такое молоко на полках представлено не одним наименованием, а в огромном ассортименте – из овса, миндаля, кокосов, сои и т.д. В магазинах стало легко найти выпечку без яиц и молока, тофу, сметану из соевого молока, веганские бургеры.

Однако, поскольку такие тенденции пришли к нам сравнительно

недавно, большинство потребителей еще не успели привыкнуть ко вкусу аналогов молочных и мясных продуктов из растительного сырья. Существует ли возможность производить такие продукты с привычным для потребителя вкусом? Компания Butter Buds Inc. смогла найти решение этой задачи.

Основная специализация Butter Buds – производство концентратов вкуса из натуральных молочных продуктов – молока, сливок, масла и сыров. За десятилетия работы специалисты Butter Buds достигли совершенства в технологическом процессе их производства и сегодня, на основе этого опыта, смогли разработать уникальные концентраты вкуса из растительного сырья Butter Buds® Non-Dairy, которые полностью повторяют вкусовой профиль натуральных молочных продуктов.

В ассортименте новой линейки Butter Buds® Non-Dairy есть вкусы сливочного масла, топленого масла, сыра Чеддер, сливок, сливок с ванилью, сметаны, сгущенного молока и пахты. Butter Buds® Non-Dairy подходят не только для придания вкуса натуральных молочных продуктов

изделиям, приготовленным из растительного сырья, но и для производства продуктов без лактозы.

Дополнительным бонусом использования Butter Buds® Non-Dairy является их способность маскировать нежелательные ноты и органолептически усиливать ощущение жирности, при этом не повышая жирность продукта. Butter Buds® Non-Dairy не содержат холестерина и имеют сертификаты Kosher и Halal, а многие – сертификат Organic.

Кроме того, в нашем ассортименте есть инновационные концентраты вкуса, также подходящие для производителей продукции из растительного сырья со вкусом бекона Butter Buds Bacon, оливкового масла Olive Oil Buds и какао-масла Cocoa Butter Buds.

Если Вы уже производите или занимаетесь разработкой рецептур вегетарианских продуктов или продукции без лактозы и ищете ингредиенты, которые позволят придать им привычные для потребителя вкусы – обязательно протестируйте на своем производстве Butter Buds. Свяжитесь с нами и мы поможем выбрать вкус и подобрать дозировку!

MacomRUS

Мы делаем
мир вкуснее!

+7 495 989 52 20

info@macomrus.ru, www.macomrus.ru

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РОССИИ И СТРАНАХ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА



**НАТУРАЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ
ВКУСА МАСЛА, МОЛОКА,
СЛИВОК, СЫРА**
получаемые из натурального
молочного сырья



**НАТУРАЛЬНЫЕ ЭКСТРАКТЫ
И АРОМАТИЗАТОРЫ**
для пищевой
промышленности



**НАТУРАЛЬНЫЕ
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ
АРОМАТИЗАТОРЫ**
гастрономического профиля
приготовленной пищи



**ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ
АРОМАТИЗАТОРЫ**
для пищевой
промышленности