

Аналоговые творожные и сливочные сыры со вкусом натуральных молочных продуктов

Сливочные и творожные сыры – прекрасный продукт как с точки зрения производителя, так и потребителя. Потребители любят их за нежный сливочный вкус и легкую консистенцию, а производители – за быструю технологию производства, в которой в отличие от технологии сычужных сыров отсутствует длительная стадия созревания.

Применение современных технологий дает возможность сделать производство этих продуктов еще более выгодным за счет замены дорогостоящего молочного сырья в рецептуре на растительное и приготовления смеси по технологии плавленых сыров. Преимущество производства таких аналоговых сливочных и творожных сыров очевидно: благодаря невысокой цене они проще находят своего потребителя. Но у них есть и свои недостатки, главный из которых – ухудшение вкуса за счет замены молочного сырья на растительное, проявляющееся в недостаточной выраженности сливочной и творожной нот во вкусе, слабой наполненности вкуса, коротком, пустом послевкусии, появлении посторонних привкусов.

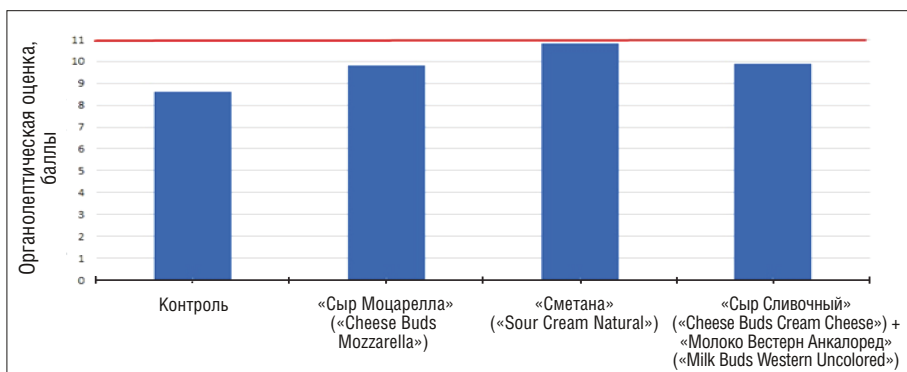
Существует ли способ производить аналоговый творожный и сливочный сыр с таким вкусом, как будто для его производства использовали только натуральное молочное сырье? Какие ингредиенты могут помочь добиться такого эффекта? Решение этой задачи дало бы возможность производить продукт, имеющий одновременно и низкую себестоимость, и вкус натурального сыра. Такой вкусный и недорогой продукт будет иметь существенные конкурентные преимущества на рынке.

В лаборатории компании «Маком РУС» мы решили эту задачу, а полученное решение с успехом апробировали в производственных условиях. Для приготовления творожного сырного продукта использовали модельную рецептуру с полной заменой молочного жира на растительный (табл. 1).

Таблица 1

Модельная рецептура аналогового творожного сыра

Сырье	Количество, %
Заменитель молочного жира	257,75
Обезжиренный творог	400,96
Соль	4,3
СОМ	23,88
Соль-плавитель	4,77
Стабилизатор на основе каррагинана	4,77
Цитрат натрия	2,86
Вода	300,71
Итого	1000



Органолептическая оценка аналогового творожного сыра со 100 %-ной заменой молочного жира на растительный с «Butter Buds» и «IBS»

Таблица 2

Концентраты вкуса «Butter Buds» и ароматизаторы «IBS», рекомендуемые для производства аналоговых творожных и сливочных сыров

Ингредиент	Дозировка, % к массе смеси	Вкус
Аналог творожного сыра		
«Сметана» («Sour Cream Natural») D703	0,5	Сливочный с кисломолочной нотой
«Сыр сливочный» («Cheese Buds Cream Cheese») + «Молоко Вестерн Анкалоред» («Milk Buds Western Uncolored»)	0,2	Сливочного сыра с молочной нотой, ощущение повышенной жирности, маскировка привкуса растительного жира
	0,3	
«Сыр Моцарелла» («Cheese Buds Mozzarella»)	0,7	Сливочного сыра
Аналог сливочного сыра типа «Филадельфия»		
«Сыр сливочный» («Cheese Buds Cream Cheese»)	0,7	Сливочного сыра «Филадельфия»

Для придания продукту вкуса натурального творожного сыра использовали натуральный концентрат вкуса «Butter Buds сыр Моцарелла» («Cheese Buds Mozzarella»), композицию концентратов вкуса «Сыр сливочный» («Cheese Buds Cream Cheese») + «Молоко Вестерн Анкалоред» («Milk Buds Western Uncolored») и натуральный ароматизатор «Сметана» («Sour Cream Natural») D703 компании International Bakers Services (IBS).

Органолептические показатели оценивали по 11-ти бальной шкале (см. рисунок). По данным диаграммы видно, что образцы, содержащие «Butter Buds» и «IBS» имели вкус, максимально приближенный к высшей оценке в 11 баллов. Аналоговый творожный сыр приобрел насыщенный сливочно-

молочный вкус с кисломолочной нотой и долгое сливочное послевкусие. Аналогичный результат мы получили при производстве сырного продукта типа «Филадельфия». Описание полученных нами результатов представлено в табл. 2.

По результатам проведенных экспериментов мы можем предложить решение, которое позволит Вам производить самый вкусный продукт с достаточно низкой себестоимостью.

Если вы все еще сомневаетесь в том, сделают ли концентраты вкуса «Butter Buds» и ароматизаторы «IBS» ваш продукт более вкусным – протестируйте их на своем производстве. Свяжитесь с нами, и мы поможем подобрать подходящий вкусовой профиль и разработать новые виды продуктов!



MacomRUS

ООО «Маком РУС», официальный представитель Butter Buds Inc. и International Bakers Services в РФ и странах таможенного союза
 Тел. +7 (495) 989-52-20. E-mail: info@macomrus.ru www.macomrus.ru