

Также, для регулирования консистенции и удешевления рецептуры вы можете использовать крахмалы Lyskeby в сочетании с крахмалами, произведенными на нашем новом заводе «Амил».

ООО «Амил» – совместное шведско-российское предприятие по производству модифицированных крахмалов. Завод расположен в Нижегородской области и ориентирован на производство кукурузных и картофельных модифицированных крахмалов для пищевой промышленности.

Технологи компании Lyskeby помогут вам подобрать крахмал или комбинацию крахмалов для любого оборудования, любого технологического процесса, любых температурных параметров в зависимости от желаемых характеристик конечного продукта.

**Lyskeby Starch AB**

Телефоны: +7 (495) 797-30-88 / +7 (495) 797-30-89

E-mail: Igor.Chernega@lyskeby.com

E-mail: Irina.Fedotova@lyskeby.com

Web: www.lyskeby.com

**М.И. Осадько**

ООО «Маком РУС» – официальный представитель Butter Buds Inc. в РФ, Москва

**НОВЫЙ ЭКОНОМИЧНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ СО ВКУСОМ  
НАТУРАЛЬНОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА  
ОТ КОМПАНИИ BUTTER BUDS**

Все мы знаем, что вкус успешно продаваемого, конкурентоспособного спреда должен быть максимально приближен ко вкусу натурального сливочного масла. Добиться этого нелегко, поскольку в составе рецептур спредов всегда есть растительное сырье, существенно отличающееся по вкусу от молочного.

Одними из самых популярных инструментов корректировки вкуса спредов на сегодняшний день является использование натуральных концентратов вкуса Butter Buds или традиционной ароматики. У каждого из этих инструментов есть свои преимущества. Так, обычные ароматизаторы являются бюджетным вариантом по соотношению цены и качества. Однако их использование не всегда позволяет добиться требуемого эффекта: аромат спреда получается излишне ярким, вкус – недостаточно наполненным, а послевкусие – коротким.

Концентраты вкуса Butter Buds по сравнению с обычными ароматизаторами имеют совершенно другой принцип действия: они формируют насыщенное тело вкуса, длительное послевкусие и аромат натурального молочного продукта. Вкусовой профиль Butter Buds полностью повторяет вкус натурального сливочного масла, из которого его производят (рис. 1).

В этом году ассортимент Butter Buds был расширен новым концентратом вкуса, который называется «Сливочное масло (Butter Concentrate)». Этот продукт – уникальное сочетание рациональной цены и премиального качества, которое позволит предприятиям оптимизировать свои расходы при производстве спредов и придать продукту вкус натурального сливочного масла, близкий по профилю к вкусу традиционного для России Крестьянского масла.



**Натуральные концентраты вкуса  
МАСЛА, МОЛОКА, СЛИВОК, СЫРА,  
получаемые из натурального  
молочного сырья**

 **ButterBuds®**

**MacomRUS**



Рисунок 1. Сравнение вкусового профиля Butter Buds и натурального сливочного масла

В этом году ассортимент Butter Buds был расширен новым концентратом вкуса, который называется «Сливочное масло (Butter Concentrate)». Этот продукт – уникальное сочетание рациональной цены и премиального качества, которое позволит предприятиям оптимизировать свои расходы при производстве спредов и придать продукту вкус натурального сливочного масла, близкий по профилю ко вкусу традиционного для России Крестьянского масла.

Производится Butter Concentrate по той же технологии, что и остальные продукты компании, имеет тот же эффект действия, но работает в сравнительно более низкой дозировке, а значит, поможет Вам снизить себестоимость спреда, сохранив при этом прекрасный наполненный вкус.

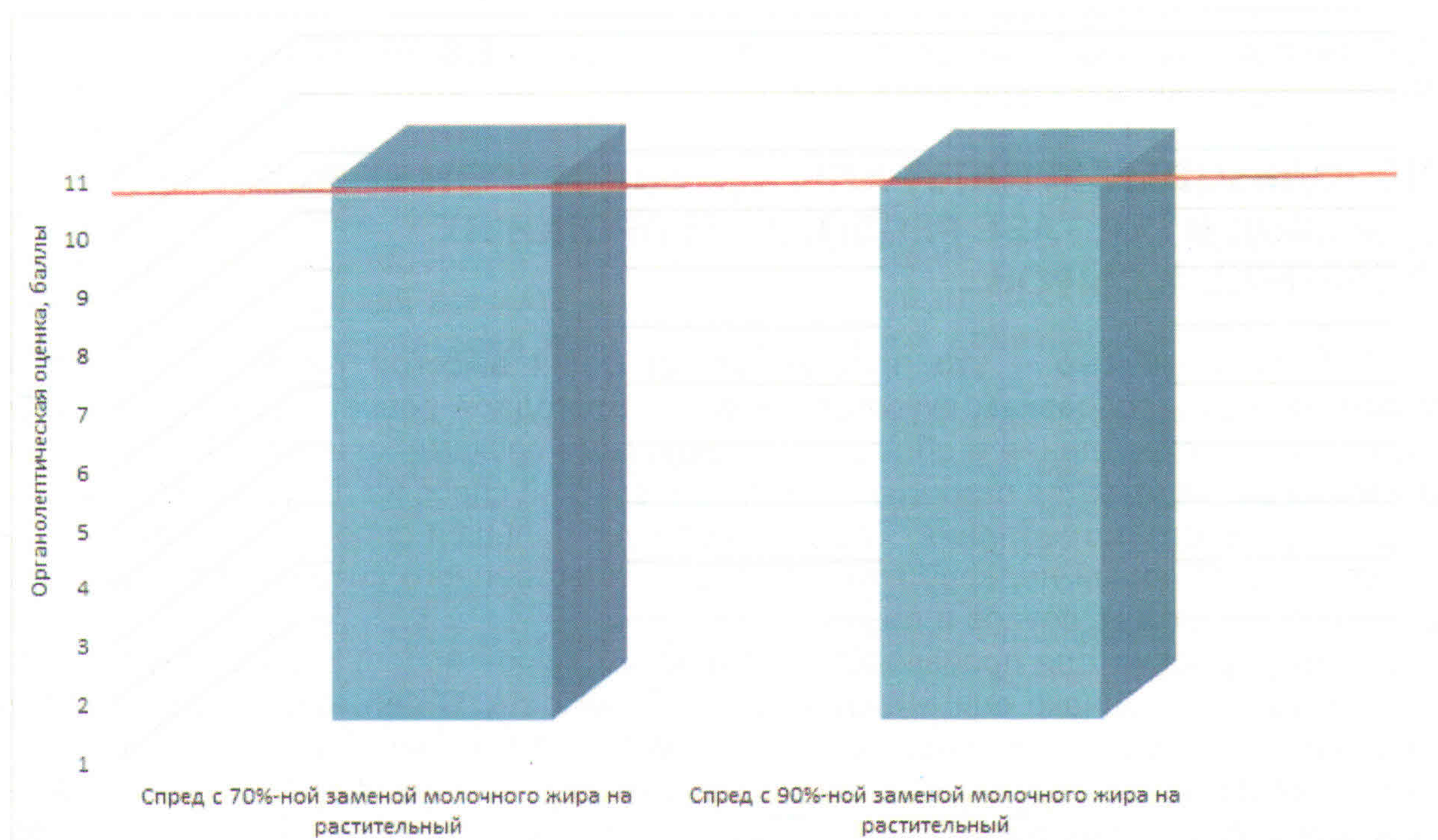
Специалисты технологической службы ООО «Маком РУС» – официального представительства Butter Buds Inc. в России протестировали новый ингредиент в лабораторных и промышленных условиях.

Промышленные испытания ингредиента «Сливочное масло (Butter Concentrate)» были проведены на двух видах спредов, отличающихся друг от друга содержанием растительных компонентов.

Первый спред был произведен с заменой молочного жира в рецептуре на заменитель молочного жира (ЗМЖ), равной 70 %, второй – с заменой молочного жира на ЗМЖ, равной 90 %. Дозировка концентрата вкуса «Сливочное масло (Butter Concentrate)» в обоих случаях была равна 0,4 %. Органолептическую оценку спредов проводили с использованием 11-ти бальной шкалы (рисунок 2).

Результаты органолептической оценки спредов показали, что для обоих видов спредов их вкусоароматические показатели были приближены к максимальной оценке, равной 11-ти баллам, и составляли 10,2 балла для спреда с 70 %-ной заменой молочного жира на ЗМЖ и 10,1 балл для спреда с 90 %-ной заменой молочного жира на ЗМЖ.

Вкус обоих образцов можно описать как насыщенный вкус натурального сливочного масла, с богатым послевкусием, напоминающий вкус масла «Крестьянское».



**Рисунок 2. Органолептическая оценка спредов с концентратом вкуса Сливочное масло (Butter Concentrate) в дозировке 0,4%**

Обратите особое внимание на сравнительно невысокую дозировку концентрата вкуса «Сливочное масло (Butter Concentrate)», равную 0,4 % от массы готового продукта. Это позволит оптимизировать расходы на вкусоароматические ингредиенты при сохранении насыщенного вкуса.

Вы все еще сомневаетесь, что проблему вкуса спредов можно решить так просто? Вы возразите, что существует еще множество параметров, которые могут негативно повлиять на вкус спреда, например, кормовой привкус сухого молока? Тогда еще одно свойство концентратов вкуса Butter Buds должно окончательно Вас убедить. Все концентраты вкуса Butter Buds, в том числе и концентрат «Сливочное масло (Butter Concentrate)» прекрасно сглаживают любые посторонние привкусы и сделают вкус спреда еще более гармоничным.

Хотите, чтобы Ваш спред был самым вкусным и при этом недорогим? Свяжитесь с представителем Butter Buds и мы поможем подобрать композицию концентратов вкуса и их дозировку!

**ООО «Маком РУС»,**  
официальный представитель Butter Buds Inc. в РФ  
Тел.: +7 (495) 989-52-20  
E-mail: [info@macomrus.ru](mailto:info@macomrus.ru)  
[www.macomrus.ru](http://www.macomrus.ru)