

УДК 637.18

Решение от Butter Buds – вкус натуральной сметаны по цене сметанного продукта!

Канд. техн. наук **М.И.ОСАДЬКО**,
ведущий технолог
«Маком РУС»
(официальный представитель Butter Buds
Food Ingredients в РФ)

Нехватка молочного сырья в России усиливает интерес специалистов пищевой отрасли к разработке и усовершенствованию технологий производства молокосодержащих продуктов, основное отличие которых от традиционных – наличие в составе рецептур растительных аналогов молочного сырья, в том числе жиров и масел. Такой подход позволяет производить продукты, в том числе сметанные, близкие по своим свойствам к традиционным молочным продуктам, но выгодно отличающиеся низкой себестоимостью. Однако одним из недостатков молокосодержащих продуктов, несмотря на экономическую оправданность производства, являются низкие органолептические показатели, что зачастую существенно снижает их конкурентоспособность.

Учитывая это, считали актуальным изучить возможность производства сметанных продуктов с высокими потребительскими свойствами за счет использования вкусоароматических добавок. Наиболее перспективным для решения данной задачи является применение натуральных ароматизаторов, полученных из натурального молочного сырья методом ферментативного катализа. Они позволяют восстановить и улучшить органолептические свойства, а также придать конечному продукту вкус и аромат, свойственные традиционным молочным продуктам.

В качестве объектов исследования в работе использовали натуральные ароматизаторы «Высококонцентрированное масло» («High Concentrate»), «Экстракт сухих сливок» («Dried Cream Extract»), «Сливки Плюс» («Cream Plus»), «Молоко Вестерн Анкалоред» («Milk Buds Western Uncolored»), произведенные в США компанией Butter Buds Food Ingredients.

Модельные образцы эмульсий для получения сметанных продуктов жирностью 20 % со степенью замены молочного жира на растительный 90 % готовили по рецептуре, в состав которой входили сухое обезжиренное молоко, вода, растительный жир, сливочное масло 72,5 %-ной жирности, стабилизатор и натуральные вкусоароматические ингредиенты Butter Buds (табл. 1).

Таблица 1

Сырье	Количество, кг/т
Растительный жир	185,7
Масло сливочное 72,5 %-ной жирности	17,1
Сухое обезжиренное молоко	71,3
Стабилизатор	2,5
Ингредиенты Butter Buds	3
Вода	720
ИТОГО, кг	1000

При составлении смеси натуральные вкусоароматические ингредиенты Butter Buds добавляли вместе с другими сухими веществами до пастеризации. Общая дозировка Butter Buds составляла 0,3 % к массе готового продукта.

Проведено ранжирование используемых в эксперименте натуральных ароматизаторов и их композиций по органолептическим показателям образцов

готовых сметанных продуктов, полученных с их использованием (табл. 2).

Все использованные в эксперименте ингредиенты Butter Buds и их композиции позволили существенно улучшить вкусоароматические показатели сметанного продукта и максимально приблизить его по вкусу к натуральной сметане. Самую высокую оценку получили образцы сметанного продукта, приготовленные с использованием ингредиента «Сливки Плюс» («Cream Plus») и вкусоароматической композиции «Высококонцентрированное масло» («High Concentrate») + «Сливки Плюс» («Cream Plus»).

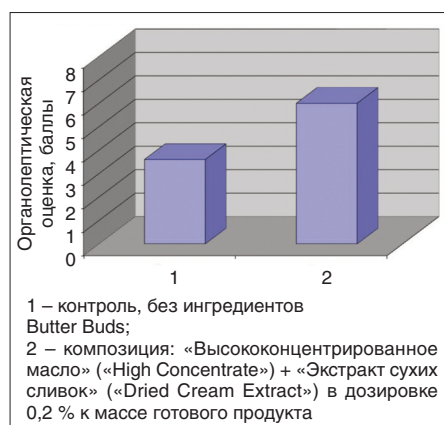
При этом в зависимости от вида ингредиента с можно добиться различных вкусовых профилей – от мягкого молочного до более наполненного сливочного, замаскировать привкус растительного сырья.

Следует отметить, что использование ингредиента «Экстракт сухих сливок» («Dried Cream Extract») и композиций на его основе позволит не только придать продукту яркий вкус натуральных сливок, но и при необходимости сгладить излишне выраженные кисломолочные ноты.

Специалистами компании «Маком РУС» – официального представителя

Таблица 2

Ранг	Композиции ингредиентов Butter Buds	Характеристика вкуса сметанного продукта
1	«Высококонцентрированное масло» («High Concentrate») + «Сливки Плюс» («Cream Plus»)	Наполненный сладкосливочный вкус. Легкое сглаживание излишних кисломолочных нот. Выраженное сливочное послевкусие. Полная маскировка вкуса растительного сырья
2	«Сливки Плюс» («Cream Plus»)	Наполненный сладкосливочный вкус. Легкое сглаживание излишних кисломолочных нот. Маскировка вкуса растительного сырья
3	«Молоко Вестерн Анкалоред» («Milk Buds Western Uncolored»)	Мягкий молочный вкус. Полная маскировка вкуса растительного сырья
4	«Высококонцентрированное масло» («High Concentrate») + «Экстракт сухих сливок» («Dried Cream Extract»)	Выраженные кисломолочные и сливочные ноты. Богатое сливочное послевкусие. Полная маскировка вкуса растительного сырья
5	«Экстракт сухих сливок» («Dried Cream Extract»)	Яркий сливочный вкус. Долгое сливочное послевкусие. Существенное сглаживание излишнего кисломолочного вкуса
6	Контроль, без ингредиентов Butter Buds	Пустой вкус. Излишне выраженная кисломолочная нота. Послевкусие растительного жира



Изменение органолептических показателей сметанного продукта при добавлении в рецептуру Butter Buds

Butter Buds Food Ingredients в РФ, проведены испытания композиции ингредиентов «Высококонцентрированное масло» («High Concentrate») + «Экстракт сухих сливок» («Dried Cream Extract») в

дозировке 0,2 % при производстве сметанного продукта 20 %-ной жирности с полной заменой молочного жира на растительный. Органолептические свойства продукта оценили по 8-балльной шкале (см. рисунок).

Добавление в рецептуру вкусоароматических ингредиентов даже в небольшой дозировке, равной 0,2 %, существенно улучшило общую органолептическую оценку сметанного продукта – на 2,4 балла из 8 возможных, т.е. практически в 2 раза. При этом недостатки вкуса, свойственные контрольному образцу, такие как привкус растительного жира и посторонние ноты сухого молока, у опытного образца отсутствовали.

На основании проведенных экспериментов можно сделать вывод о целесообразности использования натуральных вкусоароматических ингредиентов Butter Buds для производства сметанных про-

дуктов: они значительно улучшают общую органолептическую оценку продукта, придают широкий спектр оттенков сливочного и молочного вкуса и, следовательно, повышают его конкурентоспособность на рынке. P



ООО «Маком РУС»
официальный представитель
Butter Buds Food Ingredients
в РФ

105082, Москва,
ул. Б. Почтовая, д. 26 В, стр. 2,
офис 213.

Телефоны:

+7 (495) 787-52-20,

+7 (495) 661-52-20

+7 (495) 989-52-20