

# ТРАДИЦИОННЫЕ И ОРИГИНАЛЬНЫЕ ВКУСЫ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ НАЧИНОК ОТ МАКОМ РУС

М. И. Осадько, к. т. н., главный технолог,  
Я. В. Чикунова., технолог ООО «Маком РУС»



**А**ппетитные кондитерские изделия с разнообразными начинками способны создать в доме ощущение праздника и украсить любой обед или ужин. Но иногда, покупая изделия с начинкой, потребитель замечает, что вкус и аромат начинки не соответствует яркой упаковке и аппетитному виду изделия – вкусы фруктов и ягод выражены недостаточно ярко, а сливочные вкусы недостаточно насыщены.

Наиболее частой причиной подобного разочарования потребителя во вкусе фруктовых начинок бывает недо-

статочная термостабильность ароматизаторов, вкус и аромат которых не выдерживает высоких температур выпечки. Что касается начинок сливочного профиля, то самая частая причина недостаточной выраженности вкуса – это замена натурального молочного сырья в составе рецептур на заменители молочного жира (ЗМЖ).

Для поиска решений задачи по улучшению вкуса кондитерских начинок мы протестировали множество вкусоароматических ингредиентов и выбрали те, которые позволят производить начинки с яркими и насыщенными вкусами, сохраняющимися даже после длительной

Таблица 1. Традиционные вкусы кондитерских начинок с Butter Buds и IBS

Производитель	Ингредиент	Дозировка, %	Вкус
<b>Вкусы сгущенки</b>			
Butter Buds	Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	0,4	Сгущенки
Butter Buds	Масло Cote (Sauteed Butter Flavor) + Топленое масло (Butter Buds Ghee) + Молоко Перу (Milk Buds Peru)	0,15 + 0,15 + 0,1	Вареной сгущенки
<b>Вкусы фруктов и ягод</b>			
IBS	Черника (Natural Blueberry Flavor) DA17	0,3	Черничного варенья
IBS	Малина (N&A Raspberry Flavor) D235	0,2	Малины
IBS	Сладкая вишня (Sweet Cherry) LA81	0,2	Вишни с нотой косточки
IBS	Сладкая клубника (Sweet Strawberry) L896	0,3	Клубничного варенья
IBS	Апельсин (Natural Orange) D520	0,4	Напитка «Фанта»
IBS	Спелый банан (Ripe Banana) D135	0,2	Спелого банана
IBS	Манго (Natural Flavor Mango Type) D794	0,5	Манго

Таблица 2. Оригинальные вкусы кондитерских начинок с Butter Buds, IBS и VD

Производитель	Ингредиент	Дозировка, %	Вкус
<b>Вкус сливочного сыра</b>			
Butter Buds	Сыр Сливочный (Cheese Buds Cream Cheese) + Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	0,2 + 0,3	Сыра Маскарпоне
<b>Вкусы десертов</b>			
IBS	Апельсин (Natural Orange Flavor) L915 + Свежесваренный кофе (Fresh Brewed Coffee) DA53	0,3 + 0,2	Апельфе (апельсин с кофе)
IBS + VD	Сладкая клубника (Sweet Strawberry) L896 + Лимон-лайм (Lemon-lime) RB10	0,25 + 0,3	Клубника по-итальянски (клубника с лаймом)
IBS + VD	Лимон (Natural Lemon Flavor) L901 + Имбирь (Natural Ginger Flavor) GB46	0,2 + 0,014	Лимончелло (лимон с приятной горчинкой)
Butter Buds + IBS	Высококонцентрированное масло (High Concentrate) + Шоколад (Chocolate) DA74 + Сладкая вишня (Sweet Cherry) LA81	0,15 + 0,3 + 0,1	Конфет «Пьяная вишня»
Butter Buds + IBS	Сыр Сливочный (Cheese Buds Cream Cheese) + Свежесваренный кофе (Fresh Brewed Coffee) DA53 + Амаретто (Amaretto) D289	1,0 + 0,2 + 0,1	Тирамису
Butter Buds + IBS	Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Кокос (Coconut) D060	0,25 + 0,1	«Рафаэлло»

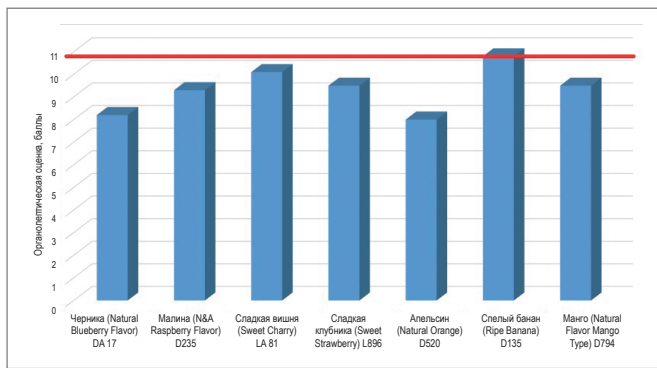


Рис. 1. Органолептическая оценка термостабильных начинок со вкусами фруктов и ягод

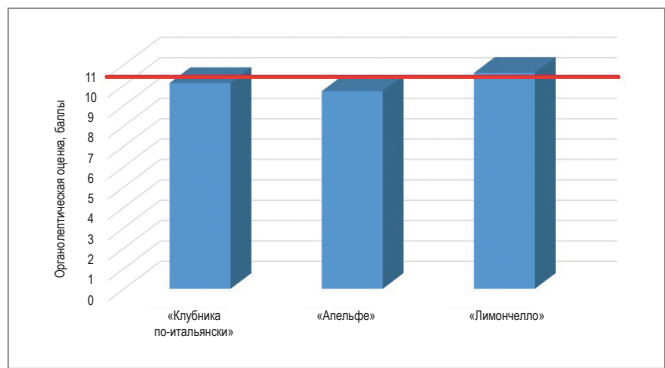


Рис. 2. Органолептическая оценка термостабильных начинок с оригинальными вкусами

выпечки или придать им вкус натурального молока или сливок даже при полной замене молочного сырья в рецептуре на ЗМЖ.

Для придания начинкам сливочно-молочного вкуса мы рекомендуем использовать натуральные концентраты вкуса Butter Buds. Они прекрасно подходят для разработки рецептур начинок со вкусом сгущенного молока, сливок или сыра. В отличие от обычных ароматизаторов концентраты вкуса способны сформировать в продукте насыщенный натуральный вкус и длительное послевкусие. Дополнительное их преимущество – способность маскировать привкус ЗМЖ в продукте.

Сохранения вкуса и аромата при выпечке позволяет добиться использование термостабильной ароматики International Bakers Services (IBS) и Virginia Dare (VD). Эти ароматизаторы незаменимы при производстве фруктово-ягодных начинок. Их высокая термостабильность позволит не бояться, что начинки после термообработки потеряют вкус и аромат, а широкий ассортимент поможет создать разнообразную линейку начинок, как с традиционными, так и с оригинальными вкусами (табл. 1, 2).

Используя комбинации концентратов вкуса Butter Buds и ароматизаторов IBS и VD, нам удалось получить уникальные вкусы, которые помогут вам разнообразить линейку кондитерских начинок: «Апельфе» (апельсин с кофе), «Клубника по-итальянски» (клубника с лаймом), «Лимончелло», «Рафаэлло», «Тирамису» и т.д. (табл. 2).

Органолептическая оценка начинок с традиционными (рис. 1) и оригинальными (рис. 2) вкусами, показала, что все начинки имели вкус, максимально приближенный к высшей оценке.

Если вы занимаетесь разработкой рецептур кондитерских начинок или хотите расширить свой ассортимент, протестируйте концентраты вкуса Butter Buds и ароматизаторы IBS и VD на своем производстве! Они помогут придать начинкам яркий, насыщенный вкус и разнообразить ассортимент. А главное, вы будете уверены, что начинки не потеряют вкус после выпечки и не разочаруют вашего покупателя.

Обратитесь в «Маком РУС» и наши технологи помогут подобрать концентраты вкуса и ароматизаторы, которые подойдут именно вам. ●

## MacomRUS

Мы делаем мир вкуснее!

+7 495 989 52 20

[info@macomrus.ru](mailto:info@macomrus.ru), [www.macomrus.ru](http://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