



## ЛУЧШЕЕ МОРОЖЕНОЕ – ЭТО ВКУСНОЕ МОРОЖЕНОЕ!

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

Мороженое – любимое всеми лакомство, которое мы покупаем для того, чтобы освежиться и получить удовольствие. Согласитесь, никто не ест мороженое для того, чтобы просто насытиться. С мороженым у большинства из нас связано именно удовольствие и, зачастую, приятные воспоминания, такие как прогулки с родителями в летнем парке со стаканчиком мороженого в руках или поездка на юг, где в жару так приятно освежиться холодным молочным шариком.

Поскольку мороженое – продукт для удовольствия, то одной из самых важных составляющих при принятии решения о его покупке у большинства из нас является вкус. Если говорить простыми словами, то можно сказать так: чтобы мороженое захотелось купить снова, оно должно быть вкусным.

Вкус – это больше, чем половина успеха на рынке. Да и технологу всегда нравится делать вкусный продукт. Но не всегда есть возможность использовать при производстве молочные продукты, дающие мороженому требуемый вкус. Зачастую по различным причинам (в том числе и из-за жестких требований торговых сетей к ценам на продукцию), приходится вводить в состав рецептов заменители молочного жира (ЗМЖ) и сухое молоко.



Как же решить одновременно 2 проблемы: сделать мороженое и недорогим и вкусным? Решение есть, и оно называется **Butter Buds**.

**Butter Buds** – это натуральные концентраты вкуса, которые работают не так, как обычные ароматизаторы, которые мы привыкли использовать. Вы наверняка заметили, что большинство ароматизаторов не справляется с задачей придания мороженому насыщенного вкуса. Они придают мороженому только аромат, и легкую сливочную топ-ноту, в то время как тело вкуса мороженого остается ненасыщенным, а послевкусие – коротким.

Таблица 1  
Ассортимент вкусов Butter Buds

Вкус	Ингредиент	Дозировка, % к массе смеси
Пломбира	Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,2
Пломбира с выраженной ванильной нотой	Высококонцентрированное масло (High Concentrate) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,3
Сливочный	Сливки Плюс (Cream Plus)	0,2
Сливочно-ванильный	Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,15
Сливочно-карамельный	Масло Соте (Sauteed Butter Buds)	0,25
Топленого молока	Топленое масло (Butter Buds Ghee)	0,25
Крем-брюле	Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Топленое Масло (Butter Buds Ghee)	0,4
Йогурта	Йогурт (Yogurt Buds)	0,3
Сыра Маскарпоне	Сыр Моцарелла (Cheese Buds Mozzarella) + Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	0,8
Сыра	Сыр Гауда (Cheese Buds Gouda)	0,5

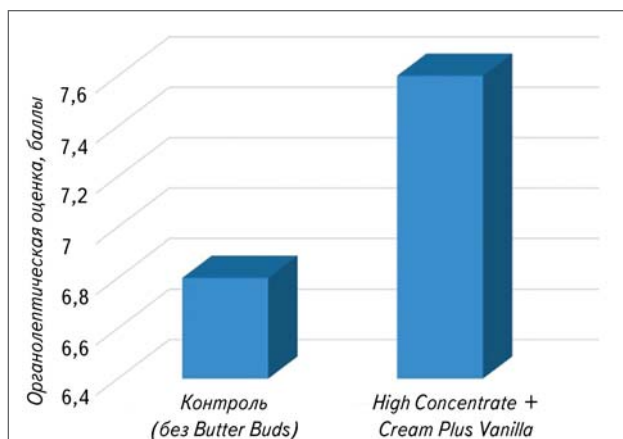


Рис. 1. Органолептическая оценка мороженого 12%-ной жирности с 50%-ной заменой молочного жира на ЗМЖ с Butter Buds

Эффект концентратов вкуса Butter Buds при создании вкуса мороженого кардинально отличается от эффекта действия ароматизаторов. Он направлен на формирование насыщенного сливочного тела вкуса и долгого послевкусия, и лишь на легкое подчеркивание аромата продукта. При этом мороженое с Butter Buds по ощущениям становится более жирным и таким вкусным, как будто при его производстве использовались натуральные сливки или сливочное масло.

В ассортименте Butter Buds целая палитра вкусов, начиная от традиционного сливочного, пломбира, крем-брюле, карамельного, ванильного, йогуртового и заканчивая такими оригинальными вкусами, как вкус маскарпоне и сыра (табл. 1).

В качестве примера приведем результаты эксперимента по приготовлению мороженого 12%-ной жирности с 50%-ной заменой молочного жира на ЗМЖ с композицией ингредиентов Butter Buds Высококонцентрированное масло (High Concentrate) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla) в общей дозировке, равной 0,3% к массе смеси (рис. 1). По диаграмме видно насколько сильно повысилась общая органолептическая оценка продукта! Полученный вкус мороженого можно охарактеризовать как вкус и послевкусие натурального пломбира с легкой приятной нотой ванили.

В следующем эксперименте готовили мороженое 8%-ной жирности со 100%-ной заменой молочного жира на ЗМЖ с композицией ингредиентов Butter Buds Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Топленое Масло (Butter Buds Ghee) в общей дозировке, равной 0,4% к массе смеси (рис. 2). Органолептическая оценка мороженого с Butter Buds по сравнению с контрольным образцом повысилась на 3,1 балла и максимально приблизилась к наивысшей оценке в 8 баллов! Полученный вкус можно описать как вкус крем-брюле с выраженными нотами сливок, топления, карамелизации.

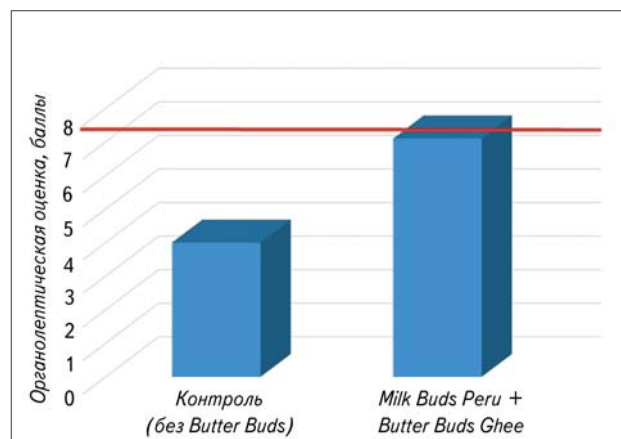


Рис. 2. Органолептическая оценка мороженого 8%-ной жирности со 100%-ной заменой молочного жира на ЗМЖ с Butter Buds

Еще одно преимущество натуральных концентратов вкуса Butter Buds — это их уникальное свойство органолептически повышать ощущение жирности, не повышая при этом содержания жира в рецептуре. Этот эффект Butter Buds позволяет успешно производить мороженое и молочные продукты с пониженным содержанием жира, которое практически невозможно отличить по вкусу от высокожирных продуктов. На практике это даст Вам возможность производить вкусные продукты для тех, кто заботится о своей фигуре.

Если Вы до сих пор еще не попробовали эти уникальные ингредиенты на своем производстве, то свяжитесь с представителем компании Butter Buds и мы поможем подобрать подходящий вкусовой профиль и выбрать оптимальную дозировку!



**ООО «Маком РУС»**,  
официальный представитель  
Butter Buds Inc. в РФ  
и в странах Таможенного союза  
Тел./Факс: +7 (495) 989-52-20  
Email: info@macomrus.ru  
www.macomrus.ru