

# Функциональные системы Гелеон®: каждому йогурту – свой стабилизатор!

Йогурт производится большинством российских молокоперерабатывающих предприятий, чего не скажешь о стабилизаторах для данного продукта. Эти ингредиенты по-прежнему в значительном объеме поставляются из-за рубежа. Российский производитель пищевых ингредиентов ГК «СОЮЗСНАБ» – один из немногих, кто предлагает отечественным предприятиям функциональные комплексные пищевые добавки Гелеон® собственного производства. Ассортимент стабилизаторов Гелеон® разработан для всех категорий йогуртов: питьевых, десертных и греческого йогурта. Среди основных преимуществ стабилизаторов Гелеон® – высокая функциональность, оптимальная цена, стабильное качество, но это только вершина айсберга. Разработчики компании изучили мировые тенденции в данной области и потребности российских производителей, сделав акцент на индивидуальном подходе к клиентам. Разработка стабилизаторов Гелеон® – это совокупность сложных процессов, которые подчинены конкретным задачам каждого производителя молочных продуктов.

Создание стабилизационных систем подчинено следующим задачам по формированию текстуры молочного продукта:

- создание тела продукта той или иной степени вязкости;
- определение реологии продукта в момент разрыва текстуры;
- обеспечение требуемого состояния поверхности продукта – для йогурта, это, как правило, глянцевая однородная поверхность;
- обеспечение положительного влияния текстуры продукта на его вкусовое восприятие.

Наибольшее распространение в производстве молочной продукции сегодня имеют крахмальные стабилизаторы. Основным ингредиентом, определяющим их функциональность и конечную структуру готового молочного продукта, является крахмал. Он подбирается в зависимости от температурных условий

проведения технологического процесса производства молочного продукта. Цель – не допустить «недозаваривания» или разрушения крахмальных зерен. Соответственно чем выше температурная обработка продукта тем более необходимо использовать термостабильный крахмал в качестве текстуранта стабилизационной системы.

В зависимости от требуемой консистенции конечного продукта в состав стабилизационной системы может быть дополнительно включен крахмал с загущающими или гелеобразующими свойствами. Гелеобразующий крахмал характеризуется высоким содержанием амилозы и амилопектина. Именно эти компоненты обеспечивают образование геля. Высвобождение амилозы и амилопектина происходит в результате разрушения гранул крахмала в процессе производства молочного продукта. К высокоамилозным относятся картофельный и кукурузный крахмалы.

Для тонкой регулировки реологических свойств молочных продуктов в состав стабилизационных систем Гелеон® могут быть включены также пектин и камеди. Они же наряду с молочными белками являются основными функциональными ингредиентами в бескрахмальных стабилизаторах.

Пектин выполняет роль гелеобразователя, взаимодействует с присутствующим в продукте кальцием и молочными белками, повышает прочность геля, обеспечивает ощущение полноты вкуса готовому продукту. Благодаря влагосвязывающей способности пектин устраняет синерезис, повышая потребительские свойства йогурта.

Гуаровая камедь и камедь тары синергетически взаимодействуют с ксантановой камедью, повышая вязкость продукта, упрочняют трехмерные стабилизирующие структуры. Действие камеди рожкового дерева усиливается в присутствии ксантана, каппа-карагинана и агара. Ксантановая камедь, в свою очередь, придает продукту однородность, в многослойных молочных

*Ассортимент стабилизаторов Гелеон® сформирован в том числе и с учетом предпочтений потребителей в разных регионах России. Так, например, в южных регионах потребителям нравятся более густые продукты, чтобы «ложка стояла». В их производстве используются стабилизаторы Гелеон® с повышенной влагоудерживающей способностью. А в центральной части России предпочитают стандартную консистенцию йогурта, сметаны, ряженки...*

десертах препятствует миграции красящих веществ между слоями.

Таким образом, ориентируясь на ключевые характеристики готового продукта, которые были изначально обозначены клиентом, разработчики ГК «СОЮЗСНАБ» тщательно подбирают состав индивидуальной стабилизационной системы Гелеон®.

## ЛАБОРАТОРНЫЕ ИСПЫТАНИЯ СТАБИЛИЗАТОРОВ ГЕЛЕОН®

Испытания стабилизаторов Гелеон® проходят в лаборатории и собственном пилотном цехе компании. Последний этап испытаний требует использования не только современного лабораторного оборудования, но и оборудования по производству конечного продукта – йогурта. Для этого в инновационно-технологическом центре ГК «СОЮЗСНАБ» создан так называемый пилотный цех, являющийся, по сути, имитацией реального производственного цеха в миниатюре.

Водные растворы стабилизаторов проверяются на текстурометре и вязкозиметре – определяется их способность формировать консистенцию требуемой вязкости. Затем на этих же приборах тестируется и готовый йогурт. Такая многоступенчатая проверка позволяет оптимально подобрать сочетания загустителей, стабилизаторов, гелеобразователей в составе каждой комплексной системы Гелеон®, скорректировать при необходимости синергетическое взаимодействие составных компонентов.

Наименование	Основные характеристики
<b>Питьевые йогурты</b>	
Гелеон 141 С	Нейтральный по вкусу, позволяет получить однородную, достаточно вязкую консистенцию йогурта с глянцевою поверхностью, экономичен по цене
Гелеон 106 С	Является универсальным для производства йогурта и кефира. Позволяет получить однородную, глянцевою, средневязкую консистенцию йогурта
Гелеон 112 С-А	Позволяет получить однородную, глянцевою, средней вязкости консистенцию йогурта, придает сливочный вкус
<b>Десертные йогурты</b>	
Гелеон 141 С-Д	Позволяет получить густой, глянцевою йогурт с короткой структурой, содержит желатин
Гелеон 141 С-К	Позволяет получить густой йогурт с короткой структурой. Подходит для производства кошерных продуктов
Гелеон 261 С-Д	Позволяет получить густой, глянцевою йогурт с короткой структурой, экономичен по цене
<b>Греческий йогурт</b>	
Гелеон 112 С-М	Универсальный – может использоваться для всех кисломолочных продуктов. Состоит из смеси молочных белков с содержанием белка 80 %, обогащает продукт белком, позволяет получить плотную однородную консистенцию греческого йогурта

### ОПТИМАЛЬНАЯ ЦЕНА

Оптимальная цена – не менее важный, чем функциональность, фактор при выборе стабилизатора. ГК «СОЮЗСНАБ», являясь партнером ведущих мировых производителей ингредиентов, имеет возможность не только выбрать лучшее сырье для производства своих стабилизаторов, но и обеспечить выгодную ценовую политику. Конкурентная цена на комплексные системы Гелеон® достигается за счет больших объемов производства и закупок сырья, разно-сторонней деятельности компании, связанной с производством не только стабилизаторов, но и всего комплекса ингредиентов для разных отраслей пищевой промышленности.

### АССОРТИМЕНТ СТАБИЛИЗАТОРОВ ГЕЛЕОН®

Ассортимент стабилизаторов Гелеон® представлен в таблице. В первую очередь это комплексные пищевые добавки на основе крахмалов с добавлением белков, гидроколлоидов и т.д.: Гелеон 141 С, Гелеон 141 С-Д, Гелеон 140 С, Гелеон 141 С-К, Гелеон 261 С-Д. Стабилизаторы на основе крахмала обладают более высокими загущающими свойствами по сравнению с бескрахмальными аналогами и более экономичны по цене.

Вторая группа стабилизаторов для йогуртов – это комплексные пищевые добавки на основе молочных белков, не содержащие в своем составе крахмал: Гелеон 106 С, Гелеон 112 С-А, Гелеон 112 С-М. Бескрахмальные стабилизаторы, помимо выполнения своей прямой функции, загущения продукта, обога-



щают его белком, повышают пищевую ценность.

Применение стабилизационных систем Гелеон® позволяет сформировать требуемую консистенцию продукта, получить гомогенную однородную вязкую структуру без отделения сыворотки при различном качестве молока-сырья, что важно с учетом сезонности данного фактора.

Экономическая выгода использования стабилизаторов Гелеон® обусловлена возможностью снижения в рецептуре существенного количества сухого обезжиренного молока, что очень актуально для производителей, так как не секрет, что последнее время на рынке распространено СОМ низкого качества.

В данный момент в ГК «СОЮЗСНАБ» разрабатываются стабилизаторы «Clean label», в состав которых входят ингредиенты, в том числе и крахмал, не имеющие кода «Е». Такие стабили-

заторы позволят предприятиям выпускать йогурты с «чистой этикеткой».

Отслеживая актуальные тенденции молочного рынка, разработчики ГК «СОЮЗСНАБ» постоянно пополняют базу сырьевых ингредиентов для разработки новых пищевых добавок Гелеон®. Конечная цель – предоставить производителям возможность выпускать молочные продукты, востребованные у российских потребителей!



**Центральный офис:**  
143405, Россия, МО, г. Красногорск,  
Ильинский тупик, д. 6.  
Тел.: (495) 937-87-37  
(многоканальный);  
факс: (495) 937-87-20.  
E-mail: mail@ssnab.ru

