

# ПРОИЗВОДИТЕЛЯМ ВЫГОДНО, ПОТРЕБИТЕЛЯМ СПОКОЙНО: КРАХМАЛЫ БЕЗ КОДА E ДЛЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Пресс-служба ГК «СОЮЗСНАБ»

Сегодня, когда на рынке господствует тренд здорового питания и потребители стали тщательнее изучать состав приобретаемых продуктов, производителям выгоднее выпускать их с «чистой этикеткой». В отношении масложировых продуктов – это, прежде всего, отсутствие кодов «Е». Источником этих кодов являются крахмалы. Но без них при производстве майонезных соусов и кетчупов трудно обойтись. Крахмал используют в качестве заменителя жира или для замены части томатпродуктов – в обоих случаях для связывания «свободной воды» в продукте.

Учитывая современные тенденции рынка и задачи производителей, ГК «СОЮЗСНАБ» вышла с актуальным предложением – высококачественными крахмалами, не маркируемыми кодом E, от мирового лидера компании Ingredion. Это крахмалы серии Novation, которых в ассортименте сегодня более 20 наименований. Крахмалы специально разработаны для применения в производстве различных продуктов питания: готовых блюдах и подливах, супах и соусах, майонезах и томатных соусах, в молочных и мясных продуктах, в кремах и начинках для кондитерских изделий, во фруктовых наполнителях.

Данные крахмалы отличаются от классических заварных крахмалов применением в производстве дополнительной технологической обработки – нагрева до температуры желатинизации с требуемой выдерж-



кой. При этом, с точки зрения классификации пищевого сырья, холоднорастворимые специальные нативные крахмалы Novation, как и заварные, не являются пищевыми добавками.

Являясь 100%-ным натуральным продуктом, крахмалы Novation обладают технологическими характеристиками модифицированных крахмалов, которые традиционно используются в масложировой промышленности, а именно:

- формируют высоковязкую, кремообразную консистенцию готового продукта;
- обладают нейтральным вкусом;
- устойчивы к кислой среде, интенсивным механическим воздействиям, высоким температурам;
- придают готовому продукту устойчивость к замораживанию и оттаиванию;
- обеспечивают длительные сроки хранения.

По экспертному заключению ГУНИИ питания РАМН, «крахмалы серии Novation могут быть использованы при производстве продуктов детского питания, что дополнительно подтверждает их безопасность».

## Сливочный вкус низкожирных майонезов и соусов «без индекса E»!

В линейке крахмалов Novation, предлагаемых ГК «СОЮЗСНАБ», следует особо выделить крахмалы серии Indulge. Их актуальность связана с ростом спроса на низкожирные

Ассортимент крахмалов Novation, предлагаемый группой компаний «СОЮЗСНАБ»

Общие характеристики			Технологические характеристики		Преимущества готовой продукции		
Наименование	Источник сырья	Растворимость	Усиливает полноту вкуса, позволяя снизить дозировку ароматизатора	Высокая устойчивость к производственным условиям: температуре, pH, механическим воздействиям	Гладкая короткая текстура, глянцевая поверхность	Стабильность при длительном хранении, замораживании/дефростации	Примечания
NOVATION 3600	Тапиока	Горячего набухания	+	-	+	-	-
NOVATION PRIMA 300	Восковая кукуруза	Горячего набухания		+	+	+	-
NOVATION 1900	Картофель	Горячего набухания	+	-	+	-	-
NOVATION 4300	Восковая кукуруза	Холодного набухания	-	+	+	-	Оптимальное диспергирование достигается при внесении крахмала, смешанного с маслом
NOVATION PRIMA 600	Восковая кукуруза	Горячего набухания	-	+	+	+	-
NOVATION ENDURA™0100	Восковая кукуруза	Горячего набухания	-	+	-	+	Подходит для продуктов с деликатным вкусом: молочные продукты, белые, майонезные соусы, оптимален для производства кетчупов и томатных соусов
NOVATION 5300	Восковая кукуруза	Холодного набухания	+	+	+	+	Отличные дисперсионные характеристики. Набирает вязкость в холодной и горячей воде, обеспечивая экономию энергии и снижение производственных затрат
NOVATION 2300	Восковая кукуруза	Горячего набухания	+	+	+	-	-
NOVATION 5600	Восковая кукуруза	Холодного набухания	+	-	+	-	Набирает вязкость в холодной и горячей воде, обеспечивая экономию энергии и снижение производственных затрат
NOVATION 2600	Восковая кукуруза	Горячего набухания	+	-	+	-	-
NOVATION 3300	Тапиока	Горячего набухания	+	+	+	-	Подходит для продуктов с деликатным вкусом: молочные продукты, белые, майонезные соусы, оптимален для производства кетчупов и томатных соусов.
NOVATION INDULGE 3920	Тапиока	Для холодного и горячего процессов	+	+	-	-	-

майонезы и соусы. Как известно, полнота вкуса в таких продуктах снижается из-за сокращения массовой доли жира. Органические крахмалы Novation позволяют решить эту проблему, оставив этикетку продукта «чистой».

**Людмила Валерьевна Ключникова, отраслевой технолог масложирового направления ГК «СОЮЗСНАБ»**

«Крахмалы Novation способствуют формированию насыщенного сливочного вкуса готовой продукции и при этом не маркируются кодами «Е». Например, уникальный крахмал Novation Indulge обеспечивает текстуру премиум-класса, улучшая вкусовые характеристики продуктов с низким содержанием жира. Крахмал успешно испытан нами в рецептурах соусов, майонезов, салатных заправок. Применение этого высокоэффективного ингредиента вместо масла позволяет значительно сократить производственные затраты, улучшить качество конечного продукта и снизить его калорийность».

В линейке крахмалов Novation присутствуют как растворимые (холодонабухающие), так и заварные крахмалы (см. таблицу).

Все крупные производители масложировой продукции в России в ответ на современные тенденции рынка и потребительский спрос заменили в своих рецептурах модифицированные крахмалы на крахмалы Novation. Ввиду многообразия областей применения их можно назвать универсальными ингредиентами, помогающими создавать продукты здорового питания с «чистой этикеткой». Кроме того, использование крахмалов Novation экономически эффективно – они позволяют снизить себестоимость готовой продукции. 🔥



Центральный офис  
ГК «СОЮЗСНАБ»,  
143405, Россия, МО, г. Красногорск,  
Ильинский тупик, д. 6,  
тел.: (495) 937-87-37  
факс: (495) 937-87-20  
e-mail: mail@ssnab.ru,  
www.ssnab