

# ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ КОМПАУНДЫ ГЕЛЕОН® для майонезов и майонезных соусов

Л. В. КЛЮЧНИКОВА,  
отраслевой технолог масложирового  
направления, ГК «СОЮЗСНАБ»

Майонез входит в рацион 90% россиян, и уровень его потребления составляет сегодня около 2,5 кг в год на человека. Этот показатель — один из самых высоких в мире.

Поэтому ГК «СОЮЗСНАБ», являясь ведущим производителем пищевых ингредиентов, значительную часть собственных научно-исследовательских производственных мощностей выделяет на разработку ингредиентов для производства масложировых продуктов, основными из которых являются компаунды торговой марки Гелеон®. В ассортименте компании «СОЮЗСНАБ» на сегодняшний день присутствуют ингредиенты, решающие различные технологические задачи (см. таблицу).

Все компаунды Гелеон® эффективно участвуют в структурообра-

*Признанный лидер по потреблению майонеза г. Екатеринбург – 8 кг в год на душу населения. Город даже попал в Книгу рекордов Гиннеса. Надо отметить, что москвичи и петербуржцы по уровню потребления майонеза не сильно отстают от жителей Екатеринбурга (5 кг в год на душу населения).*

зовании майонеза, обеспечивают продукту насыщенный вкус, снижают потери при производстве, увеличивают сроки хранения продукции, исключают влияние человеческого фактора на производстве. При рекомендуемых дозировках компаунды Гелеон® позволяют получить майонез, соответствующий требованиям ТР ТС 024/2011.

В соответствии с актуальными тенденциями рынка особое внима-

ние разработчики ГК «СОЮЗСНАБ» уделяют компаундам для майонезов сегмента HoReCa. Майонезы, разработанные со специальными компаундами (см. таблицу), имеют сбалансированный вкус, блестящую, короткую структуру. Они устойчивы к циклам замораживания-оттаивания, выдерживают длительную транспортировку, отлично сохраняются до 7 сут. в салатах, предотвращая отделение влаги. Густая консистенция майонезов способствует образованию ровной золотистой корочки при запекании мяса, рыбы, птицы и овощей в духовой печи.

Важной отличительной особенностью компаундов Гелеон® является соответствие актуальным требованиям современных масложировых производств. Тщательный подбор поставщиков и ингредиентов, воз-

Стабилизаторы-компаунды Гелеон® для майонезов и майонезных соусов

Стабилизатор-компаунд	Содержание жира, %	Основные характеристики
Гелеон 117 С	10–40	Обладает нейтральным вкусом и является идеальной основой для воплощения любых гастрономических фантазий
Гелеон 119 С	67–80	<b>Для сегмента HoReCa</b> Используется в производстве майонезов для салатов. Предотвращает отделение влаги в течение 7 сут. Может использоваться для производства майонеза меньшей жирности совместно с крахмалом и стабилизатором.
Гелеон 121 С-Н	60–67	<b>Для сегмента HoReCa</b> Используется в производстве универсального майонеза, который подходит как для салатов, так и для запекания. После термообработки в духовой печи майонез образует золотистую аппетитную «сырную» корочку. Работает в майонезе меньшей жирности совместно с крахмалом и стабилизатором.
Гелеон 119 С-Н	67–80	<b>Для сегмента HoReCa</b> Используется в производстве майонеза для запекания. Образует аппетитную румяную корочку. Работает в майонезе меньшей жирности совместно с крахмалом и стабилизатором.
Гелеон 136 С-Б (кхт)	50	Формирует кремообразную консистенцию, блестящую ровную поверхность майонеза, обеспечивает сбалансированный вкус с яичными нотами.
Гелеон 136 С	55	Формирует однородную сметанообразную консистенцию, обеспечивает устойчивость майонеза к транспортным нагрузкам и тепловым ударам.
Гелеон 137 С-П	67–80	Формирует однородную, плотную консистенцию майонеза с блестящей поверхностью. Майонез устойчив к циклам замораживания-оттаивания, имеет увеличенный срок годности.
Гелеон 118 С-К (кхт)	67	При минимальной дозировке обеспечивает необходимое по ГОСТ количество желтка в рецептуре (1 %). Майонез имеет высокую дисперсность, нежную консистенцию, насыщенный вкус и аромат с яичными нотами.

возможность контролировать физико-химические показатели на всех этапах производства, большая библиотека стандартов позволяет ГК «СОЮЗСНАБ» вырабатывать компаунды, которые характеризуются:

- высокой эмульгирующей способностью, устойчивостью к различным воздействиям технологического процесса;
- надежным связыванием влаги при транспортировке и во время всего срока хранения майонеза;
- способностью конечного продукта выдерживать циклы замораживания-оттаивания;
- высокими органолептическими показателями;
- высокой микробиологической чистотой.

### Перспективные разработки

Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» продолжают работу над созданием новых компаундов для майонезов и соусов. В настоящее время производственную апробацию на мас-

*В ГК «СОЮЗСНАБ» функционирует Испытательный лабораторный центр, соответствующий требованиям ГОСТ Р, ИСО/МЭК 17025-2006, Системы аккредитации лабораторий государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации и Системы сертификации Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. Аккредитация Центра позволяет проводить исследования всего спектра пищевой продукции.*

ложировых предприятиях проходят следующие компаунды:

- для майонезов и майонезных соусов, не содержащие ингредиенты с Е-кодами и предназначенные для производства майонезов с «чистой этикеткой»;
- со сниженной себестоимостью для оптимизации рецептур майонезов и майонезных соусов и по-

вышения рентабельности производства.

Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» постоянно отслеживают актуальные тенденции российского и зарубежного пищевых рынков и предлагают отечественным производителям ингредиенты для выпуска продукции, которая максимально соответствует требованиям потребителей. Опираясь на разработки ГК «СОЮЗСНАБ», масложировые предприятия могут не только оптимизировать свой ассортимент по качеству и цене, но и расширить его за счет оригинальных новинок.

Центральный офис  
ГК «СОЮЗСНАБ»  
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  
www.ssnab.ru