

Импортозамещение в отрасли производства мороженого. Актуальные предложения от ГК «СОЮЗСНАБ»

Проблема импортозамещения в отрасли производства мороженого, в основном, сводится сегодня к поиску эффективных стабилизационных систем, так как основную долю российского рынка стабилизаторов занимают иностранные производители. Для того чтобы предоставить отечественным мороженщикам выгодную и высокотехнологичную альтернативу, ГК «СОЮЗСНАБ» еще в 2012 году запустила собственное промышленное производство стабилизаторов для мороженого Денайс®. За три прошедших года компания достигла значительных результатов. И сегодня функциональные системы Денайс® — это ингредиенты с оптимальным балансом цены и качества для всех видов мороженого, которые используют крупнейшие предприятия отрасли.

Работа над расширением коллекции стабилизаторов Денайс® ведется постоянно, и к следующему сезону для производителей мороженого будут предложены новые специализированные системы: для приготовления коктейлей из мороженого, для производства сухих смесей и жидких смесей для мягкого мороженого и др.

Помимо стабилизаторов Денайс®, ключевой разработкой ГК «СОЮЗСНАБ» в отрасли мороженого является **Смесь пищевая комплексная Denmilk®** — инновационный продукт, обеспечивающий **высокое качество мороженого на молекулярном уровне**. Это новая разработка технологов ГК «СОЮЗСНАБ», позволяющая производителям контролировать качество своего продукта не только в производстве, но также при хранении и реализации мороженого в сетях. В частности, Смесь пищевая комплексная Denmilk помогает устранить наиболее распространенные пороки: «снежистость», «мучнистость», «песчанность» и «усадку».

Смесь пищевая комплексная Denmilk включает пять молочных белков, обработанных по специальной технологии, каждый из которых выполняет определенную функцию: связывание влаги, стабилизация жировой эмульсии, пенообразование, обеспечение формоустойчивости, стандартизация минерального состава.

Обычные сывороточные белки в нативном состоянии имеют формулу глобулы и при высокой температурной обработке коагулируют. Чтобы придать им функциональные свойства, белки необходимо «раскрыть». Для этого специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» выделяют белки, затем методом ультра- и нанофильтрации концентрируют и комби-

нируют их. Белки обрабатывают при температуре не выше температуры коагуляции и низком содержании кальция, за счёт этого они не выпадают в осадок и «раскрываются». При этом значительно увеличивается общая поверхность белка.

Смесь пищевая комплексная Denmilk положительно влияет на формирование трех структур мороженого: воздушной, жировой и структуры льда. Благодаря тому, что белки термостабильные и имеют размер, соизмеримый с максимальным размером жировых шариков, при созревании смеси мороженого они равномерно распределяются и встраиваются в «сетку» из кристаллизовавшегося жира. При фризировании белки быстро мигрируют к поверхностям сформированных воздушных пузырьков, стабилизируя их. Это очень важная функция белков, позволяющая создать в мороженом насыщенную, однородную воздушную фазу, устойчивую к усадке.

Благодаря тому, что липофильные аминокислоты находятся на поверхности функциональных белков, они взаимодействуют с молекулами жира и эмульгаторами, обеспечивая тем самым высокую стабилизацию жировой эмульсии. И, как следствие, в процессе фризирования не происходит подвзвизивания жира и возникновения «жировых пробок».

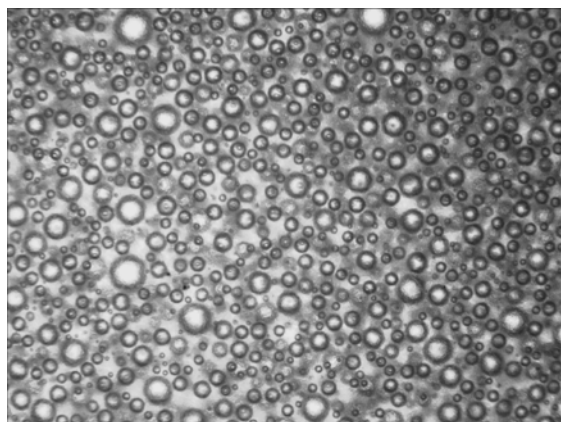
Благодаря тому, что общая поверхность функциональных белков увеличена, они связывают больше влаги, следовательно, повышается вязкость смеси. В процессе фризирования получается готовый продукт с более плотной, кремообразной консистенцией и более мелкой структурой льда.

Сравнительные испытания Смеси пищевой комплексной Denmilk в производстве мороженого

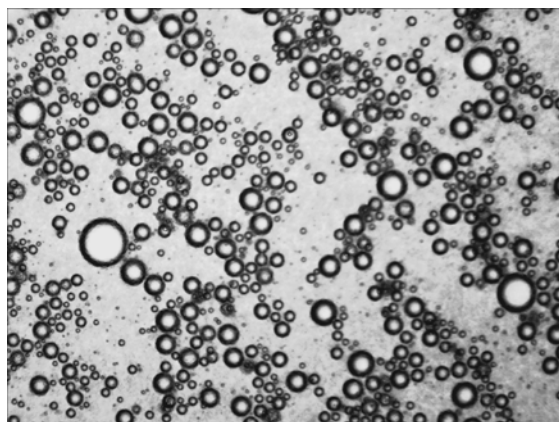
Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» провели сравнительные испытания мороженого с использованием Смеси пищевой комплексной Denmilk в рецептуре с 30% заменой СОМО. За контроль был взят образец мороженого с использованием 100% сухого обезжиренного молока. Полученные результаты, как видно на рисунке, свидетельствуют о том, что при использовании Смеси пищевой комплексной Denmilk формируется насыщенная, однородная воздушная фаза в продукте. Вследствие этого мороженое лучше сохраняет свою форму при «тепловых шоках». Это ведет к повышению товарных качеств продукта и их сохранению вплоть до конца срока годности мороженого.

Воздушная фаза мороженого под микроскопом

С использованием смеси пищевой комплексной Denmilk (30%-я замена СОМО)



С использованием 100% сухого обезжиренного молока



ГК «СОЮЗСНАБ» предлагает широкий ассортимент ингредиентов для производства мороженого, в том числе набирающего сегодня популярность пробиотического и кисломолочного мороженого:

- ✓ Стабилизационные системы Денайс®.
- ✓ Смесь пищевая комплексная Denmilk®.
- ✓ Закваски и пробиотические культуры AiBi®.
- ✓ Глазури, шоколады, начинки и топпинги «Классика».
- ✓ Ароматизаторы и эмульсии Del'Ar®.
- ✓ Фруктово-ягодные начинки Денфрут®.
- ✓ Красители Esco®.
- ✓ Сухие смеси Летний вальс® для мягкого мороженого и для создания декора.
- ✓ Подсластители Сладин®.
- ✓ Улучшители и корректоры Denfai® для вафельных изделий.

Еще одной актуальной разработкой ГК «СОЮЗСНАБ» является коллекция заквасок и пробиотических культур AiBi® для производства функционального биомороженого, набирающего все большую популярность на российском рынке. Уникальный набор штаммов, выделенных из природных источников, и современная технология производства позволяют гарантировать высокую активность полезных микроорганизмов и их сохранность в мороженом на конец срока годности в количестве не менее чем 1×10^6 КОЕ/г.

Таким образом, перспективные разработки ингредиентов ГК «СОЮЗСНАБ» позволяют не только предложить производителям мороженого более высокотехнологичные по качеству продукты, максимально адаптированные к особенностям российского рынка, но и обеспечить эффективное импортозамещение.

**Вилкова Л.С.,
отраслевой технолог
направления мороженое
ГК «СОЮЗСНАБ»**