

# ИННОВАЦИОННЫЕ КРАХМАЛЫ

## ОТ МИРОВОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ – ТЕПЕРЬ В АССОРТИМЕНТЕ ГК «СОЮЗСНАБ»



*Л. В. Ключникова, отраслевой технолог ГК «СОЮЗСНАБ»*

С 1 октября 2015 г. группа компаний «СОЮЗСНАБ» станет официальным дистрибьютором ведущего мирового производителя крахмалов, компании Ingredion, в России. Линейка предлагаемых отечественным производителям крахмалов Ingredion сформирована с учетом актуальных требований современных масложировых производителей.

Важную роль при выборе крахмала играет сырье. Наиболее предпочтительным в последнее время является восковая кукуруза. Крахмал из данного сырья имеет меньший гликемический индекс, чем другие крахмалы и подходит для производства продуктов здорового питания, которые становятся все более популярными среди российских потребителей. По этой причине производители все чаще отдают предпочтение крахмалу из восковой кукурузы при производстве масложировых продуктов.

Не менее важным фактором является способ получения крахмала. Традиционно крахмал прежелатинизируется на барабанной сушилке, где острый пар подается внутрь барабана, а на его поверхность распыляется крахмальная суспензия. Более современный и предпочтительный способ производства крахмала – метод распылительной сушки, когда крахмал прежелатинизируется путем прямого нагрева паром в очень короткий промежуток времени, после чего высушивается в распылительной башне. Гранулы крахмала остаются целыми. При этом они имеют такую же водосвязывающую способность в холодном процессе производства масложировых продуктов, как и заварные идентичные крахмалы в горячем процессе. Дозировка же крахмалов, полученных методом распылительной сушки, может быть снижена на 10–40 % в зависимости от технологии и

условий внесения. Способность таких крахмалов связывать воду используется максимально, при этом сохраняется стабильность конечного продукта. Цельные гранулы крахмалов обеспечивают полноту вкуса готовых продуктов, например, майонез по ощущениям кажется более жирным. Предлагаемые крахмалы производятся именно способом распылительной сушки.

В современной технологии производства масложировых продуктов большую функциональность проявляют модифицированные крахмалы, чем нативные. Это связано с ведущей ролью гомогенизации (механической обработки) эмульсии в процессе производства готовой продукции. Гомогенизация зачастую происходит одновременно с температурной обработкой и/или при низком уровне pH. При средней или высокой интенсивности воздействия гранулы нативного крахмала будут разрушены, что не позволит использовать его функциональные свойства в полной мере. Модифицированные же крахмалы обладают повышенной устойчивостью к механической обработке, которая варьируется в зависимости от степени модификации. Они не подвержены ретроградации.

Учитывая вышеизложенные факторы, в ассортимент крахмалов Ingredion, реализуемых ГК «СОЮЗСНАБ», были отобраны модифицированные крахмалы на основе восковой кукурузы, устойчивые к механическому воздействию и произведенные методом распылительной сушки с сохранением целостных гранул. Такие крахмалы обеспечивают высочайшее качество готовой масложировой продукции – этот фактор является общим для всей линейки ингредиентов Ingredion. В то же время, имея богатый опыт работы с отечественными масложи-

ровыми предприятиями, технологи ГК «СОЮЗСНАБ» при составлении ассортимента крахмалов учли индивидуальные особенности российских производств. Эти особенности и основные характеристики предлагаемых крахмалов с точки зрения технологического процесса указаны в таблице.

Кроме того, специально по заказу ГК «СОЮЗСНАБ» разработчики Ingredion выпустили крахмал Ultra-Tex 2131. Это модифицированный холоднонабухающий крахмал из восковой кукурузы (E1422). По своим технологическим свойствам новинка значительно превосходит по качеству другие модифицированные крахмалы E1422.

**Ultra-Tex 2131 получен методом распылительной сушки**, о преимуществах которой мы писали выше. За счет этого можно снизить дозировку крахмала без изменения вязкости конечного продукта примерно на 5%. Целостность крахмальных гранул обеспечивает большую стабильность готовой продукции в процессе хранения.

По результатам лабораторных и производственных испытаний Ultra-Tex 2131 в майонезах и майонезных соусах установлено, что крахмал обеспечивает полноту вкуса продукта, блестящую глянцевую поверхность. По своим свойствам Ultra-Tex 2131 близок к более технологичной серии крахмалов E1442, но при этом он ниже по себестоимости, что позволит, соответственно, уменьшить себестоимость готового продукта при сохранении его премиальных характеристик.

Еще одним важным требованием современных производителей является натуральность добавок, возможность производить продукцию с «чистой этикеткой». Для таких продук-

## Крахмалы Ingridion

Наименование	Код и источник получения	Описание
<b>Крахмалы холодного набухания</b>		
Крахмал модифицированный ULTRA-TEX 2131	E 1422 Восковая кукуруза	Более экономичный аналог ULTRA-TEX SR. Наиболее технологичный крахмал серии E 1422. Обеспечивает оптимальное качество и экономичность готовой продукции
Крахмал модифицированный ULTRA-TEX SR	E 1442 Восковая кукуруза	Наиболее устойчивый из существующих на сегодняшний день холоднанабухающих крахмалов. Предназначен для производства продукции, в технологии которой предусмотрено интенсивное механическое воздействие (перемешивание). Обеспечивает термостабильность продукта и устойчивость к замораживанию
Крахмал модифицированный N-CREAMER 2230	E 1450 Восковая кукуруза	Крахмал холодного набухания, эмульгирующий
Крахмал NOVATION 5300	Без кода E Восковая кукуруза	Для продуктов с «чистой этикеткой», холодного набухания
Крахмал Novation Indulge 3920	Без кода E Восковая кукуруза	Имитатор жира, подходит для холодных и горячих процессов производства
<b>Крахмалы горячего набухания</b>		
Крахмал NOVATION PRIMA 300	Без кода E Восковая кукуруза	Для продуктов с «чистой этикеткой», горячего набухания
Крахмал NOVATION 2300	Без кода E Восковая кукуруза	Для продуктов с «чистой этикеткой», горячего набухания
Крахмал Novation Endura 0100	Без кода E Восковая кукуруза	Для продуктов с «чистой этикеткой», горячего набухания. Обладает высокой устойчивостью к механической обработке
Крахмал модифицированный PURITY GUM 25 ER	E 1450 Восковая кукуруза	Горячего набухания, эмульгирующий
Крахмал модифицированный COLFLO 67	E 1422 Восковая кукуруза	Позволяет выпускать наиболее экономичную продукцию оптимального качества
Крахмал National Thermflo	E 1442 Восковая кукуруза	Создает пульпу, устойчив к механической нагрузке.
Крахмал модифицированный PURITY HPC	E 1422 Восковая кукуруза	Наиболее технологичный крахмал серии E1422. Обеспечивает оптимальное качество и экономичность готовой продукции
Крахмал модифицированный COLFLO 67	E 1442 Восковая кукуруза	Горячего набухания. Самый бюджетный крахмал. Создает гладкую гляцевую структуру

тов ГК «СОЮЗСНАБ» предлагает функциональные крахмалы Ingridion без кода E, которые на этикетке можно указывать просто как «крахмал». Такие крахмалы не уступают по функциональности химически модифицированным аналогам. Они получены по запатентованной методике методом физической модификации.

Ассортимент крахмалов Ingridion, доступный клиентам ГК «СОЮЗСНАБ», составляет более 50 наименований. Краткие характеристики наиболее передовых с точки зрения функциональности крахмалов представлены ниже (см. таблицу).

Крахмалы Ingridion прошли успешные технологические испытания в составе различных видов готовой продукции на базе Инновационно-технологического центра ГК «СОЮЗСНАБ» и полностью готовы к внедрению в действующие производственные рецептуры масложировых продуктов, выпускаемых отечественными предприятиями. 🍯

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

**НОВЫЙ ДИСТРИБЬЮТОР INGREDION – ГК «СОЮЗСНАБ»**

Компания Ingridion объявляет о начале работы с новым официальным дистрибьютором в России – ГК «СОЮЗСНАБ» – одним из крупнейших в России поставщиков и производителей ингредиентов для продуктов питания. ГК «СОЮЗСНАБ» будет поставлять ассортимент специальных крахмалов компании Ingridion, обеспечивая пищевые производства России высокотехнологичными и инновационными ингредиентами мирового уровня.

Марен Лорц, менеджер по дистрибуции Ingridion в Европе, прокомментировала: «Россия является важным растущим рынком высокотехнологичной продукции, российские потребители все чаще обращают внимание на состав продуктов питания. В результате в России растет интерес предприятий пищевой промышленности к таким ингредиентам, которые позволяют изменить состав старых продуктов или разработать новые продукты для удовлетворения потребительского спроса на «натуральную» или продукцию «с чистой этикеткой».

«Мы рады возможности использовать обширную сеть региональных представительств и логистических центров ГК «СОЮЗСНАБ» для поставок нашего широкого ассортимента функциональных нативных и модифицированных крахмалов во все регионы Российской Федерации. ГК «СОЮЗСНАБ» имеет более чем 20-летний опыт работы в пищевой отрасли, и партнеры компании могут воспользоваться ее обширными практическими и техническими знаниями».

Новое соглашение вступает в силу 1 октября 2015 г. (до этого дистрибуцией продукции Ingridion в России занимается ООО «Азелис Рус»), открывая производителям продуктов питания доступ к широкому спектру ингредиентов, которые могут использоваться в качестве стабилизаторов и загустителей, либо как средства для улучшения текстуры и органолептических свойств продуктов питания, а также выполнять многие другие функции.

Виктория Карагодина, директор по закупкам группы компаний «Союзснаб», говорит: «Мы будем рады предложить нашим клиентам широкий ассортимент продукции Ingridion, а также использовать его при совершенствовании существующих и разработке новых рецептур для решений, отвечающих самым актуальным тенденциям на рынке продуктов питания. Наша сеть из восьми специализированных научно-практических центров позволяет создавать инновационные решения, не идя на компромиссы в качестве, во вкусовых характеристиках и в текстуре продуктов».