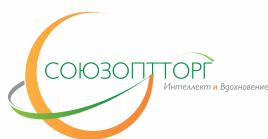


НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИВЫЧНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ



Перед кондитерскими предприятиями всегда остро стоит задача расширения существующего ассортимента за счет разработки новых продуктов с интересными, необычными свойствами. И, кроме экспериментов с различными вкусами, стоит уделять внимание работе со структурой изделия. Ведь она значительно влияет на вкусовое восприятие продукта потребителем.

Правильно подобранный структурообразователь должен быть эффективным, стабильно качественным и, что немаловажно, технологичным

Амидированные пектины

Традиционно для производства желейных и пастильных изделий используется такой структурообразователь как пектин. Казалось бы, его характеристики уже хорошо изучены, и сложно придумать какие-то новые продукты на основе данного ингредиента. Однако практика показывает, что его разнообразные свойства до сих пор являются источником свежих идей.

Уже становятся традиционными желейные конфеты, сделанные на пектине, без добавления кислоты. Производители выпускают такой продукт, используя специальные буферированные амидированные пектины. Они, в отличие от обычных высокометоксилированных пектинов, образуют желейную структуру, взаимодействуя с солями кальция, присутствующими в их составе.

В ассортименте Группы компаний «Союзоптторг», одного из ведущих дистрибьюторов пищевых ингредиентов, есть пектин APC 210 C (производитель Andre Pectin), который позволяет получить мармелад с хорошей плотной структурой. Вкус такого мармелада может быть любым – от клубники со сливками до шоколадного.

Комбинация буферных солей

Нельзя забывать и о буферированных высокометоксилированных пектинах. Используя комбинации буферных солей, удается получить различные по структуре мармеладные изделия и оптимизировать производственный процесс.

Например, фосфаты натрия помогают связать ионы двухвалентных металлов, содержащиеся в воде или



сахарном сырье. За счет этого удается избежать так называемого преждевременного желирования. Цитрат натрия эффективно влияет на pH системы, а цитрат калия позволяет получить очень хрупкий, плотный идеально прозрачный студень.

Конечно, производитель может сам подобрать и скомбинировать буферные соли, но использовать готовый буферированный пектин гораздо удобнее.

Обычно буферированные пектины имеют более высокую закладку по сравнению со стандартными пектинами. Но ГК «Союзоптторг» предлагает буферированные пектины Andre Pectin с такой же высокой гелеобразующей способностью, но обычные типы. Поэтому при их использовании не происходит увеличения себестоимости готового продукта.

Кроме того, в состав пектинов Andre Pectin включена не одна, а несколько буферных солей, чтобы упростить производственный процесс и получить кондитерские изделия с требуемыми характеристиками.

В качестве примера следует привести пектин APC169B, который позволяет получить прочную желейную конфету даже при низкой дозировке пектина (1,4%). Особенно хорошо этот пектин показывает себя в условиях использования жесткой неподготовленной воды.

Преимущества каррагинанов

Другой структурообразователь для желейных конфет, который сегодня с успехом применяется в кондитерской промышленности, это каррагинан. Он способен формировать упругий гель с жевательными свойствами, близкими к характеристикам желатинового геля.

Для получения лучшего эффекта рекомендуется комбинировать каппа- и йота-разновидности этого гидроколлоида в различных соотношениях. При работе с каррагинанами советуем учитывать два момента:

- садка студня происходит при очень высокой температуре, поэтому следует обеспечить возможность розлива при температуре массы не ниже 100-105°C
- при pH ниже 4,5 и температуре выше 80°C каррагинан вследствие гидролиза очень быстро теряет желирующие свойства. Это можно компенсировать, незначительно увеличив дозировку ингредиента.

ГК «Союзоптторг» предлагает для этой цели Bengel EP256 (производитель – Shemberg, Филиппины), который является готовой смесью рафинированных каппа- и йота-каррагинанов и успешно прошел испытания на ряде фабрик в России. Одним из основных

преимуществ именно этого продукта является его более низкая дозировка (на 20% ниже аналогов). Очень важный фактор – вязкость массы при отливке: при использовании Bengel EP256 не образуются так называемые «хвосты», которые сложно удалить при раскрахмаливании.

Отдельно следует отметить такие плюсы применения каррагинана, как быстрая садка (что немаловажно для производителя) и способность маскировать сладость продукта, чтобы сделать конфету особенно интересной для потребителя.

Для ириса и карамелей

Но желейные конфеты – не единственное перспективное направление использования каррагинана. В отличие от агара и пектина, он может эффективно работать в системах с очень низкой влажностью – (7-8%). Использование каррагинана в таких традиционных продуктах как ирис и карамель позволяет значительно улучшить их органолептические свойства. Они становятся пластичными, не растекаются при хранении, не липнут к зубам.

Причем, дозировка каррагинана очень незначительная: всего 0,25% для ириса и 0,4% для карамели. Для этих видов конфет технологи ГК «Союзоптторг» рекомендуют использовать все тот же Bengel EP256. Он позволит получить нужный эффект, незначительно повышая при этом вязкость конфетной массы в процессе производства.

Таким образом, не меняя принципиально технологию, используя имеющееся оборудование, можно производить новые интересные продукты.

Специалисты ГК «Союзоптторг», имея богатый опыт работы с пектинами, каррагинанами и многими другими ингредиентами, с удовольствием предоставят Вам базовые рецептуры и технологические рекомендации.

*Александр Осипов, руководитель
технологического отдела Группы компаний
«Союзоптторг»*

Обращайтесь в офис нашей компании в Киеве!

Союзоптторг-Украина
www.soyuzoptorg.com.ua
Тел. +38 (044) 484-61-82, 484-61-52
kiev@soyuzoptorg.com.ua