

Ирина Губина, ведущий технолог
Компания «Джорджия»
Тел.: 8 (495) 640-86-36
E-mail: info@firmageorgia.ru
www.firmageorgia.ru

Постоянство качества ароматизаторов «Баттер Грейнс»

Компания «Джорджия» более 10 лет представляет ингредиенты для пищевой промышленности: натуральные ароматизаторы «Баттер Грейнс», пищевые волокна «Цитри-Фай», гидролизаты растительных белков «Мит Лайн».

Статья посвящена применению ароматизаторов в производстве молочной продукции, которые уже давно известны многим производителям под торговой маркой «Баттер Грейнс». Ароматизаторы производятся на заводе First Choice Ingredients Inc., расположенном в Америке, молочном штате Висконсин, г. Германтаун. Завод построен в 2004 г., оснащен современным оборудованием и технологиями. Производство полностью соответствует всем требованиям по качеству и безопасности НАССР. Продукция имеет сертификаты «Кошер» и «Халяль», органический сертификат.

Современные тенденции молочного рынка предусматривают разработку молочной продукции по технологии с использованием заменителя молочного жира и белков немолочного происхождения. Поэтому происходит потеря традиционного молочного, сливочного, сырного вкуса и аромата выпускаемого продукта. Для восполнения и сохранения молочного вкуса и запаха в таких продуктах необходимы ароматизаторы, но далеко не все они оправдывают ожидаемый результат. Например, ароматизаторы химического происхождения могут вызвать обратный эффект и стать причиной формирования в продукте нехарактерных вкусов и запахов.

Ароматизаторы «Баттер Грейнс» имеют натуральное происхождение. Основными компонентами, формирующими вкус и аромат продукта, являются свободные жирные кислоты, полученные методом экстракции триглицеридов из молочного сырья высокого качества (масла, сливок, сметаны, различных сыров) с последующим их отделением ферментными препаратами. Высокое содержание жирных кислот формирует в готовом продукте вкусовые характеристики (полный вкусовой спектр) молочного жира. Применяемая технология капсулирования смеси жирных кислот в мальтодекстрин дает не только равномерное раскрытие и распределение вкусовых и ароматических свойств, но и сохранение их в продукте при хранении. Кроме этого, капсулированные ароматизаторы обладают более концентрированным вкусоароматическим профилем и позволяют обеспечить заданный вкус и аромат при небольших дозировках.

Готовый продукт представляет собой легкорастворимый в воде порошок. Срок годности и условия хранения — не более 24 мес при температуре не ниже 0 °C и не выше 32 °C и относительной влажности воздуха 30–75 % с соблюдением условий транспортирования и хранения.

Применяемая технология позволяет получить различные направления во вкусах. Производитель предлагает ассортимент ароматизаторов, который включает более 20 наименований. Каждое из наименований ароматизаторов имеет свой профиль вкуса и аромата.

Ароматизаторы «Баттер Грейнс» применяются почти во многих видах молочной продукции. Благодаря молочной основе они придают продуктам натуральный вкус без химических нот и приятное послевкусие, которые не теряют интенсивность при хранении.

Большим спросом данные ароматизаторы пользуются у производителей спредов. Для обогащения спреда сливочным вкусом и ароматом используют следующие ароматизаторы «Баттер Грейнс»: «Масло концентрированное», «Сливки концентрированные», «Сливки сладкие». Они придают и сохраняют сливочно-молочный вкус и аромат, приятное послевкусие, создают ощущение полноты вкуса. Продукт с добавлением ароматизаторов «Баттер Грейнс» имеет ненавязчивый, устойчивый при хранении сливочный вкус и аромат.

Для придания сливочного вкуса и аромата при производстве сырных продуктов (плавленых, твердых и полутвердых) рекомендуется использовать следующие виды ароматизаторов «Баттер Грейнс»: «Сливки сладкие», «Сливки концентрированные», для придания сырного вкуса и аромата в плавленых сырах и плавленых сырных продуктах — ингредиенты сырной линейки «Сыр Чеддер», «Сыр Гауда», «Сыр Пармезан», «Концентрированный сыр Бустер». Для придания сливочно-сырного вкуса и аромата рекомендуется смешивать ароматизаторы «Баттер Грейнс» сливочного и сырного направления.

Ароматизаторы «Баттер Грейнс», такие как «Сливки сладкие», «Масло Ваниль», «Масло Карамелизированное», «Йогурт концентрированный», «Молоко цельное», «Масло топленое» дают возможность расширить ассортимент мороженого с одноименными вкусами. Сырные вкусы ароматизаторов «Баттер Грейнс» позволяют разработать мороженое с пикантным сырным вкусом.

При производстве молочной продукции дозировка ароматизаторов в сухом виде составляет 0,05–0,5 % в зависимости от рецептуры, качества исходного сырья, тенденций рынка и требований потребителей к готовому продукту. Их использование очень удобно с технологической точки зрения: ароматизаторы водорастворимые и смешиваются с сухими компонентами рецептуры (лучше с любой сухой молочной основой) до процесса пастеризации, так как вкусовые и ароматические свойства ароматизаторов раскрываются в процессе пастеризации, что способствует постепенному высвобождению ароматобразующих веществ.