

# ЧЕМ ЗАМЕНИТЬ СУХОЕ МОЛОКО ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ?

М.И. Осадько, канд. техн. наук, главный технолог, ООО «Маком РУС»

**М**олочные продукты широко используются при производстве вареных колбасных изделий для придания им характерного вкуса. Даже названия многих колбасных изделий связаны с молочными продуктами: сосиски «Молочные» и «Сливочные», вареная колбаса «Молочная».

Однако существует ряд аспектов, усложняющих использование молока и молочных продуктов при производстве мясных изделий, в частности непостоянство их качественных характеристик. Из-за этого вкус готовых колбасных изделий может меняться от партии к партии, а это всегда негативно сказывается на лояльности потребителя. Дополнительной трудностью при использовании сухого молока является то, что цены на него могут существенно колебаться в зависимости от сезона и других факторов.

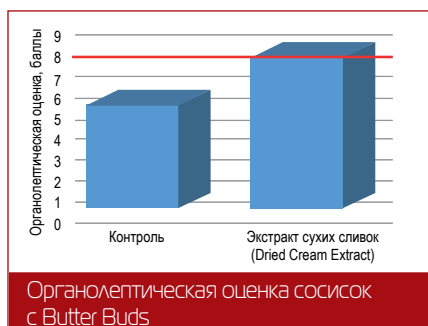
Как избежать зависимости качества вареных колбасных изделий от нестабильных вкусовых показателей молочных продуктов? Одним из инструментов для решения этой задачи является использование натуральных концентратов вкуса Butter Buds. Их применение позволяет придать про-

## Концентраты вкуса Butter Buds

Концентраты вкуса Butter Buds	Дозировка, % к массе фарша	Вкусовой профиль Butter Buds
Экстракт Сухих Сливков (Dried Cream Extract)	0,2	Свойственный рецептурному составу продукта с привкусом натуральных сливок
Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	0,3	Свойственный рецептурному составу продукта с привкусом натурального молока

дукту нату натурального молока или сливок даже при отсутствии в рецептурах молочных компонентов.

В лабораторных условиях ООО «Маком РУС» был осуществлен эксперимент, в котором концентрат вкуса Butter Buds Экстракт сухих сливок (Dried Cream Extract) в дозировке 0,25 % к массе фарша использовали для придания сливочного вкуса сосискам, приготовленным по рецептуре сосисок



«Сливочных», из состава которых были полностью исключены сливки 20%-ной жирности. Результаты органолептической оценки, проведенной согласно ГОСТ 9959-2015 по 9-балльной шкале, представлены на рисунке.

Образец, содержащий Butter Buds, имел вкус, максимально приближенный к высшей оценке. Такой же эффект был отмечен и при использовании концентрата вкуса Butter Buds Молоко Вестерн Анкалоред (см. таблицу).

Использование Butter Buds не требует изменения технологического процесса: добавки рекомендуются вносить непосредственно в фарш до куттерования вместе с другими сухими рецептурными составляющими. Дополнительное преимущество Butter Buds – это их способность сглаживать вкус специй и делать вкус продукта более нежным и гармоничным.

Если вы хотите заменить молочное сырье в рецептурах вареных колбасных изделий без потери во вкусе или сделать вкус продукта постоянным от партии к партии, обязательно протестируйте на своем предприятии концентраты вкуса Butter Buds! Мы поможем подобрать подходящий вкусовой профиль и разработать новые виды продуктов. 🍷

# MacomRUS

Мы делаем мир вкуснее!

+7 495 989 52 20

info@macomrus.ru, www.macomrus.ru

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РОССИИ И СТРАНАХ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА



**НАТУРАЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ ВКУСА МАСЛА, МОЛОКА, СЛИВОК, СЫРА**  
получаемые из натурального молочного сырья



**НАТУРАЛЬНЫЕ ЭКСТРАКТЫ И АРОМАТИЗАТОРЫ**  
для пищевой промышленности



**НАТУРАЛЬНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ**  
гастрономического профиля приготовленной пищи



**ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ**  
для пищевой промышленности