

В России любят жирное молоко!

Канд. техн. наук **М.И.ОСАДЬКО**
ООО «Маком РУС»

В последнее десятилетие все большую популярность среди потребителей получают низкокалорийные и обезжиренные продукты. Это относится и к молочным, и к молокосодержащим продуктам. Такая тенденция связана с повышением интереса людей к здоровому образу жизни. Но при этом эталоном вкуса для большинства жителей нашей страны являются продукты высокой жирности, к которым мы привыкли с детства. Все мы любим жирную сметану, в которой «стоит ложка», натуральное сливочное масло 82,5 %-ной жирности, мороженое «Пломбир» и молоко «как из-под коровы».

Этот диссонанс между приверженностью потребителей ко вкусу высокожирных молочных продуктов и их одновременной потребностью в низкожирных продуктах для здорового питания приводит к необходимости поиска технологами ингредиентов, обладающих способностью органолептически повышать жирность продуктов, не увеличивая при этом содержания жира в рецептуре.

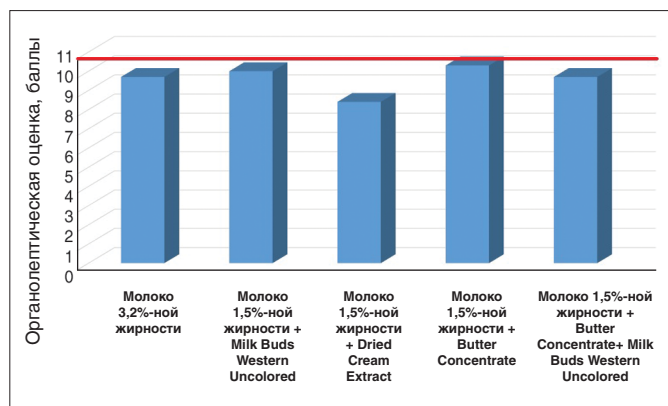
Ингредиенты «Butter Buds» и их композиции, рекомендуемые для повышения органолептического ощущения жирности молокосодержащих продуктов

Ингредиент	Дозировка «Butter Buds», % к массе готового продукта	Вкус
«Молоко Вестерн Анкалоред» («Milk Buds Western Uncolored»)	0,2	Вкусовой профиль пастеризованного молока высокой жирности, долгое послевкусие, маскировка негативных нот
«Экстракт сухих сливок» («Dried Cream Extract»)	0,05–0,1	Сливочно-молочный вкус, повышенное ощущение жирности, маскировка негативных нот
«Сливочное масло» («Butter Concentrate»)	0,1–0,2	Чистый молочный вкус с повышенным ощущением жирности, маскировка негативных нот
«Сливочное масло» («Butter Concentrate») + «Молоко Вестерн Анкалоред» («Milk Buds Western Uncolored»)	0,1–0,2	Молочный вкус с сильно повышенным ощущением жирности, маскировка негативных нот

Одним из лучших инструментов для решения этой задачи являются натуральные вкусоароматические ингредиенты – концентраты вкуса «Butter Buds». Концентраты вкуса отличаются от обычных ароматизаторов эффектом действия. Они формируют насыщенный вкус и послевкусие и лишь слегка подчеркивают аромат продукта. Технология получения концентратов вкуса «Butter Buds» позволила добиться того, что их вкусовой профиль абсолютно идентичен профилю того продукта, из которого они получены, в том числе молока, сливок, сыров и сливочного масла. Помимо этого, они имеют совершенно уникальное свойство усиливать ощущение жирности продукта. При этом сами концентраты вкуса практически не содержат жира. Это позволяет корректировать ощущение жирности от продукта, не увеличивая содержание жира в рецептуре.

В лабораторных условиях специалисты компании «Маком РУС» провели эксперименты по оценке влияния концентратов вкуса «Butter Buds» на органолептическое ощущение жирности молочных и молокосодержащих продуктов. В качестве основы для модельного эксперимента использовали молоко 1,5 %-ной жирности, вносили «Butter Buds» и сравнивали с молоком 3,2 %-ной жирности. Органолептические показатели оценивали по 11-ти балльной шкале (см. рисунок).

Образцы молока низкой жирности, содержащие «Butter Buds» имели вкус, максимально приближенный ко вкусу молока 3,2 %-ной жирности по насыщенности вкуса и ощущению жирности.



Органолептическая оценка молока с «Butter Buds»

Полученные в лаборатории данные успешно апробированы в производстве молокосодержащих продуктов, в том числе сметанных продуктов и спредов низкой жирности.

По результатам проведенных экспериментов мы можем предложить решение, которое позволит производить вкусные молокосодержащие продукты низкой жирности (см. таблицу).

Предлагаем протестировать на своем производстве, как концентраты вкуса «Butter Buds» могут изменить ощущение жирности вашей продукции и максимально приблизить его ко вкусу традиционных высокожирных продуктов. Свяжитесь с нами, и мы поможем подобрать подходящий концентрат вкуса и разработать новые виды продуктов!

 **ButterBuds® MacomRUS**

ООО «Маком РУС»,
официальный представитель Butter Buds Inc. в РФ
Тел.: +7 (495) 989-52-20
E-mail: info@macomrus.ru www.macomrus.ru