



ХОЛЛОДА

ОБЗОРЫ РЫНКОВ

- ПЕЛЬМЕНИ, КОТЛЕТЫ СТР. 64-65
- МОЛОКО СТР. 70
- МОРОЖЕНОЕ СТР. 76-77
- УПАКОВКА СТР. 85-86

ВАЖНЫЕ ТЕМЫ

- ИЗЪЯНЫ «ЗАКОНА О ТОРГОВЛЕ» СТР. 10-13
- КЛИМАТИЧЕСКИЕ ЗОНЫ НА СКЛАДАХ СТР. 35-36
- МЕНЬШЕ ГЛАЗУРИ — БОЛЬШЕ РЫБЫ СТР. 62
- ЗАМОРОЖЕННЫЕ КУРЫ ПОД ЗАПРЕТОМ? СТР. 67-68



Снеж

Холодильное оборудование



ДОСТОЙНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ
ПО РЕАЛЬНЫМ ЦЕНАМ

www.eko1.ru

124460, Москва,
Зеленоград,
3-й Западный проезд, д. 3

тел.: 8 (499) 271-33-88 (многокан.)
8 (495) 229-74-08/19
8 (495) 229-74-10/20



ПОЧЕМУ BUTTER BUDS?

Ирина АВРЕЛЬКИНА, технолог официального представителя Butter Buds Food Ingredients в РФ;
Марина ОСАДЬКО, к.т.н., ведущий технолог



В современных условиях рынка и, особенно, учитывая погодные условия 2010 г., производителям мороженого приходится сталкиваться с нехваткой качественного сырья и постоянным его удорожанием. В первую очередь это касается молочного сырья: СМ, СЦМ, сливочного масла и молочной сыворотки. Поэтому технологи часто вынуждены переходить на новые виды сырья, удешевлять рецептуры, что приводит к изменению вкусоароматических показателей мороженого не в лучшую сторону.

Наиболее распространенным на сегодняшний день путем решения этой проблемы при изготовлении мороженого является использование добавок, среди которых отдельной группой выделяются натуральные вкусоароматические ингредиенты Butter Buds (США), представляющие собой высокотехнологичный концентрат вкуса и аромата молочных продуктов. Для производст-

ва концентратов вкуса Butter Buds используются ферментные технологии, позволяющие «раскрыть» и сконцентрировать вкусовую силу натуральных составляющих, скрытых в сливочном масле, молоке, сырах, какао-бобах и других продуктах.

Опыт работы компании Butter Buds Food Ingredients показал, что использование ингредиентов Butter Buds позволяет полностью устранить нежелательные оттенки вкуса, которые возникают в связи с использованием в рецептурах мороженого растительных жиров и нестандартных белковых компонентов, восполнить недостающую полноту вкуса и придать продукту насыщенный сливочный вкус и послевкусие.

В лабораторных условиях проведены выработки классического молочного мороженого 3,5%-ной жирности со степенью замены молочного жира на растительный равной 70%. В табл. 1 представлены характеристики полу-

ченных экспериментальных образцов мороженого, а также дозировки используемых ингредиентов Butter Buds, на рис. 1 — органолептическая оценка образцов по пятибалльной шкале.

В ходе закрытой дегустации было отмечено, что образцы, полученные с использованием ингредиентов Butter Buds, имели сглаженный сливочный вкус с оттенком карамели, пломбира и ванили. Общая органолептическая оценка образцов по сравнению с контрольным выросла от 0,5 до 2,0 баллов из пяти возможных, в зависимости от используемого ингредиента. Наилучший результат — яркий вкус высокожирного пломбира — был достигнут при использовании композиции ингредиентов Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla). Наличие привкуса СМ и растительного жира дегустаторами было отмечено только в контрольном образце. Следует отметить, что все экспериментальные образцы, по сравнению с контрольным, органолептически имели более высокое ощущение жирности, хотя содержание жира в рецептуре не менялось.

Компания Butter Buds Food Ingredients предлагает широкий спектр разнообразных вкусов — от традиционного вкуса натуральных сливок и пломбира (табл. 2), до более необычных вкусовых оттенков, таких как вкус сыра или пива, позволяющие производителю мороженого разнообразить свой ассортимент.

Ингредиенты Butter Buds можно использовать как отдельно, так и в ком-

Таблица 1. Характеристика образцов и дозировка используемых ингредиентов Butter Buds

№ п/п	Название ингредиента Butter Buds	Получаемый вкус	Дозировка, % к массе готового продукта
1	Контрольный образец (без добавления Butter Buds)	Молочный вкус с легким привкусом СМ и растительного масла	—
2	Высококонцентрированное Масло (High Concentrate)	Чистый сливочный вкус с ощущением повышенной жирности	0,2
3	Масло Соте (Butter Buds Sautéed)	Интересный карамельный вкус с оттенком крем-брюле и нотой сливочного масла	0,2
4	Композиция Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	Яркий ванильно-пломбирный вкус с богатым сливочным послевкусием	0,12 0,08

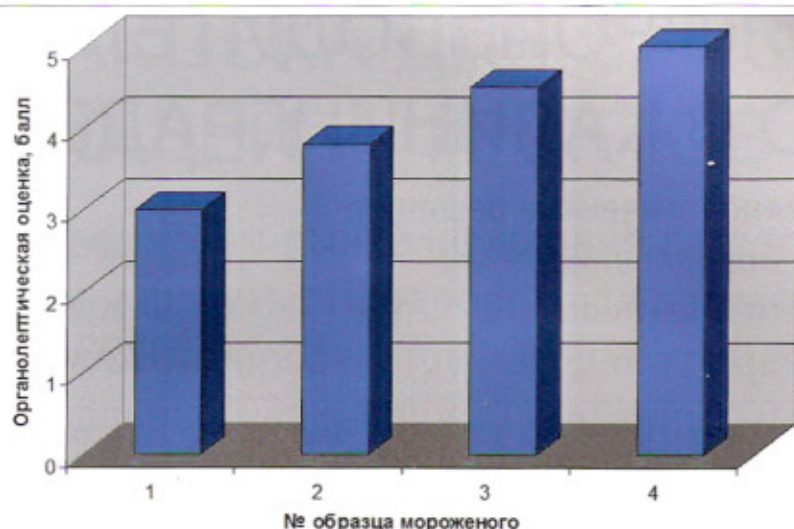


Рисунок 1. Органолептическая оценка полученных образцов мороженого

1. Контроль, без ингредиентов Butter Buds
2. Высококонцентрированное Масло (High Concentrate)
3. Масло Cote (Butter Buds Sauteed)
4. Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)

Таблица 2. Перечень основных вкусоароматических ингредиентов Butter Buds для производства мороженого

Ингредиент	Цель использования
Сливки Плюс (Cream Plus)	создание сладкого, свежего сливочного вкуса и аромата, маскировка нежелательных вкусовых оттенков
Молоко Перу (Milk Buds Peru)	придает мороженому вкус пломбира
Экстракт Сухих Сливков (Dried Cream Extract)	создание выраженного вкуса и аромата сливок, маскировка нежелательных вкусовых оттенков
Масло Cote (Butter Buds Sauteed)	придает мороженому вкусовой оттенок сливочного масла с карамельной и сладкой нотами, наиболее эффективен для производства мороженого типа "Крем-брюле"
Какао (Cocoa Butter Buds)	добавляет к вкусовому профилю шоколадного мороженого богатые, пролонгированные ноты какао-масла
Йогурт (Yogurt Buds)	придает мороженому кисломолочный вкус йогурта без внесения йогуртовой культуры
Сливки ванильные (Cream Plus Vanilla)	обеспечивает сладкую, свежую сливочную ноту с оттенком ванили, позволяет снизить дозу ванилина в рецептуре

бинации друг с другом, а их дозировки могут варьироваться от 0,05 до 0,5% в зависимости от вида сырья и цели, поставленной изготовителем.

В заключение хотелось бы еще раз отметить преимущества использования ингредиентов Butter Buds, подтвержденные многолетним опытом работы компании Butter Buds Food Ingredients:

- натуральный вкус и послевкусие;
- сбалансированность вкуса;
- маскировка нежелательных вкусовых оттенков;
- практичность в применении, не требуют изменений в технологическом процессе;
- снижение себестоимости конечного продукта при сохранении его высокого качества;
- отсутствие сезонных изменений вкусоароматических свойств и цен;
- длительный срок хранения;
- постоянная технологическая поддержка специалистов компании.



Официальный представитель
Butter Buds Food Ingredients в РФ
105082, Москва,
ул. Б. Почтовая, д. 26 В, офис 213.
Тел.: +7 (495) 787-52-20,
+7 (495) 661-52-20
www.bbuds.ru www.bbuds.com

САЛОН МОРОЖЕНОГО-2011

Союз мороженщиков России 7-11 февраля 2011 г. в рамках крупнейшей продовольственной выставки «Продэкспо-2011» (Москва, Экспоцентр) проводит «Салон мороженого-2011».

На Салоне будут представлены ведущие фабрики мороженого, отечественные и зарубежные производители оборудования, сырья, ингредиентов, торгового и холодильного оборудования, упаковки и спецавтотранспорта. Здесь компании смогут презентовать свою продукцию, поделиться опытом, проанализировать текущие рыночные тенденции и деятельность конкурентов.

В дни Салона запланирована насыщенная деловая программа, в которую войдут: отраслевая научно-практическая конференция; ряд семинаров; круглые столы; презентации отечественных и зарубежных фирм; конкурсы качества мороженого, сырья и ингредиентов, а также конкурс на лучшее оформление упаковки продукции.

В «Салоне мороженого-2011» примут участие 30 ведущих производителей мороженого, а также технологического и холодильного оборудования: «АльтерВЕСТ», «Айс Бюро», «Айс Груп», «Баскин Роббинс», «Башкирское мороженое», «Гулливер», «Липецкий хладокомбинат»,

«Либхер Руссланд», «Италхолод», «Калинов мост», «Маслосырбаза «Чувашская», «Металфрио Солюшинз», «Новокузнецкий Хладокомбинат», «Ногинский Хладокомбинат», «Пашин А.Ю.», «Серебряный снег», «Русский Холод», «Рязанское мороженое», «СЫТНЫЙ КРАЙ», «Узловский хладокомбинат», «Хладокомбинат № 3», ТД «Холод», «Чистая линия», «Челны Холод», «Шибаланская А.А.», «UGUR».

Участие в «Продэкспо-2011» и «Салоне мороженого-2011» позволит мороженщикам значительно улучшить организацию работы с сетевыми магазинами, глубже узнать изменения потребительских предпочтений, улучшить взаимоотношения с торговыми сетями в условиях кризиса, и, как следствие, увеличить объемы продаж выпускаемой продукции.

Более подробную информацию можно получить в Союзе мороженщиков России по тел. (495) 638-55-62 e-mail: smr2@inbox1.ru www.morogeno.ru

Журнал «Империя холода» —
информационный спонсор
«Салона мороженого»