



www.d2d.ru

Тема: "Новое в нормативно-правовой базе
и контроле качества молочной промышленности.

Об изменениях и дополнениях ФЗ №88

«Технический регламент

на молоко и молочную продукцию».

Технологии, оборудование, упаковка и ингредиенты
для повышения конкурентоспособности
производства молочных продуктов."

с 21 по 25 ноября 2010 года

г. Москва



129337, Москва

Ярославское шоссе, 26

Тел.Факс:

(499) 748-28-64

(963) 671-86-99

e-mail:

dairy2d@yandex.ru

Оглавление

Программа:.....	2
Список участников:.....	5
О внесении изменений в Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».....	9
Методические рекомендации по проведению производственного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях. Разработка программы производственного контроля.	12
V. longum B8536 - один из ведущих пробиотиков в мире.	15
Основные направления интенсификации технологических процессов производства молочных консервов и способы повышения их качества.	16
Новые аналитические решения фирмы «ФОСС» для молочной промышленности.	19
Выгодное инвестирование в новое и б/у европейское оборудование для производства и упаковки молочных продуктов.....	20
Применение средств автоматизации в молочной промышленности.	22
О действующих документах в молочной отрасли; новые национальные стандарты на молочную продукцию и методы исследования.	26
Натуральная вкусоароматика Butter Buds.....	40
Маркировка молочной продукции в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.....	44
Предложения компании «ПТИ» для молочной отрасли.	63
Применение ЗМЖ «СолПро» в молочной промышленности.....	65
Современные дезинфицирующие средства и их применение в молочной промышленности.	66
Решение проблем санитарной обработки оборудования.....	71

Натуральная вкусоароматика Butter Buds.

*Генеральный директор
компании «Маком Трейд»
Макиенко Максим Александрович*

Увеличение соотношения между полученными результатами производства, с одной стороны, и затратами труда и средств производства - с другой стороны, т.е. увеличение эффективности, является задачей, стоящей перед каждым производителем молочной продукции. Другими словами, производство продукта определенной стоимости должно сопровождаться наименьшими издержками. Основными показателями эффективности производства являются производительность труда, капиталоемкость единицы продукции, конкурентоспособность выпускаемой продукции, срок окупаемости затрат на ее производство и многие другие факторы.

Для повышения эффективности производства молочных продуктов путем сокращения расходов на сырье, широко применяется осуществление замены дорогостоящего сырья на более дешевое, в том числе, замены части молочного сырья на растительное.

Однако, очевидно, что при снижении расходов на сырье общая эффективность производства может уменьшаться, поскольку снижается качество продукции, а значит, ее конкурентоспособность. Особенно сильно снижение расходов на сырье отражается на вкусе продукции, а ведь именно вкус потребитель оценивает в первую очередь и именно ориентируясь на него будет принимать решение о повторной покупке продукта.

Для того, чтобы при необходимости снижения расходов на сырье не потерять вкус продукта компания Butter Buds Food Ingredients (США) предлагает использование натуральных вкусоароматических ингредиентов Butter Buds, производящихся из натуральных сливок, молока, сливочного масла и кисломолочных продуктов и позволяющих восполнить потерянный натуральный вкус молочных продуктов.

Ингредиенты Butter Buds производятся исключительно из натурального молочного сырья высокого качества с помощью уникального запатентованного метода ферментативной обработки. Основной идеей, лежащей в основе получения вкусоароматики Butter Buds является то, что в значительной степени за вкус и аромат молочных продуктов отвечает набор жирных кислот, входящих в состав жировой фракции. Для практической реализации этой идеи специалисты компании Butter Buds Food Ingredients используют специально подобранные ферментные препараты, катализирующие отщепление жирных кислот, входящих в состав молочного жира от глицериновой основы и позволяющих получить вкусоароматическую основу ингредиентов Butter Buds, которая представляет собой набор жирных кислот в свободном состоянии, полностью передающий вкусоароматический профиль натурального молочного продукта (рис. 1). Затем эта вкусоароматическая основа концентрируется, высушивается с использованием метода распыления и одновременно инкапсулируется в мальтодекстрин.



Рис. 1. Сравнение вкусового профиля сливочного масла и Butter Buds

Именно благодаря этой современной биотехнологической обработке натуральных молочных продуктов Butter Buds Food Ingredients получает широкий спектр вкусоароматических ингредиентов с различными вкусовыми профилями, которые используются при производстве практически всех видов молочных продуктов — сметаны, йогурта, творога и другой кисломолочной продукции, плавленых сыров, мороженого, пудингов, сливочного масла и спредов, сгущенного молока и т.д. (таблица 1).

Таблица 1. Основные вкусовые профили ингредиентов Butter Buds

Ингредиент	Основные вкусовые ноты	Дозировка, % к массе готового продукта (в зависимости от жирового состава продукта)
Линия сливочного масла Butter Buds		
Высококонцентрированное масло (High Concentrate)	вкус и аромат натурального сливочного масла	0,2-0,5
Масло Cote (Sauteed Butter Buds)	вкусовой профиль сливочного масла с карамельной и сладкой нотами	0,1-0,4
Масло Азия (Butter Buds Asia)	вкус и аромат натурального сливочного масла со сладким оттенком вкуса	0,2-0,5
Масло 32X (Butter Buds)	вкус и аромат натурального сливочного масла с солоноватыми нотами	0,5-1,0
Молочные и сливочные ноты ингредиентов Milk and Cream Buds		
Экстракт сухих сливок (Dried Cream Extract)	насыщенный вкус и аромат натуральных сливок	0,2-0,5
Сливки Плюс (Cream Plus)	насыщенный вкус и аромат натуральных сливок со сладкой нотой	0,2-0,5
Сметана (Sour Cream Buds Concentrate)	кисломолочная нота сметаны	0,3-0,6
Йогурт (Yogurt Buds)	кисломолочная нота йогурта	0,3-0,6
Молоко Перу (Milk Buds Peru)	вкус пломбира	0,3-0,6
Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	вкус натурального молока с очень мягким масляным профилем	0,2-0,5
Сырные ноты ингредиентов Cheese Buds		
Сыр Чеддер (Cheese Buds Cheddar)	острая, пряная, ореховая ноты	0,4-1,5
Сыр Блю (Cheese Buds Blue)	острый, пряный вкус и аромат, может добавить ноту зрелого сыра к мягкому аромату сыра	0,4-1,5
Сыр Сливочный (Cheese Buds Cream Cheese)	острая топ-нота переходящая в сливочную	0,4-1,5
Сыр Гауда (Cheese Buds Gouda)	нежная ореховая, пряная, сладкая ноты со сливочным оттенком	0,4-1,5
Сыр Пармезан (Cheese Buds Parmesan)	острый насыщенный вкус зрелого сыра с солоноватой нотой	0,4-1,5

Другим преимуществом использования натуральных вкусоароматических ингредиентов Butter Buds является эффективность использования при производстве продуктов для здорового питания, при решении таких задач, как:

- достижение лучшей сбалансированности жирнокислотного состава, посредством увеличения содержания ненасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот, за счет замены молочных жиров на растительные;

- снижение калорийности за счет уменьшения содержания жира в рецептурах;

- снижение содержания холестерина за счет снижения массовой доли молочного жира;

- увеличение содержания витаминов за счет добавления различных витаминных добавок и т.д.

Для производства продуктов с пониженным содержанием жира применение вкусоароматических ингредиентов Butter Buds позволяет увеличить органолептическое ощущение жирности без увеличения содержания жира в рецептуре, а при производстве продуктов со сбалансированным жирнокислотным составом — замаскировать нежелательные привкусы и придать продукту насыщенный натуральный вкус.

Все ингредиенты Butter Buds сертифицированы в РФ и странах ЕС как натуральные, практически не содержат жира и холестерина. Так, при типичном уровне использования, равном 0,2 % к массе готового продукта, Butter Buds привносит в продукт менее 0,03% жира.

В условиях современного рынка это особенно важно, ведь многие российские потребители при выборе продуктов, в том числе молочных, начинают обращать внимание на их пользу для здоровья, т.е. на состав продукта, его жирность, содержание и вид жирных кислот, аминокислот, витаминов и т.д.

Еще одно преимущество натуральных ингредиентов Butter Buds — это удобство их использования, они не требуют изменений в технологическом процессе, прекрасно комбинируются друг с другом и другими видами вкусоароматических препаратов и хранятся в условиях сухого склада течение 18 месяцев при комнатной температуре.

Таким образом, использование натуральных вкусоароматических ингредиентов Butter Buds поможет поддерживать высокие органолептические показатели молочной продукции в условиях необходимости снижения расходов на сырье, при производстве продукции, содержащей в составе рецептуры растительные компоненты, а также продуктов для здорового питания.