

Безупречный вкус – главное преимущество на рынке!

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

Знаете ли Вы, какие существуют пути увеличения конкурентоспособности продукта на рынке? Из главных можно выделить два направления: либо сделать продукт более дешевым, либо более качественным по сравнению с продукцией конкурентов.

Но помните, что если Вы выбираете путь снижения цены продукта и не заботитесь одновременно о сохранении его качества, то можете пойти по дороге, ведущей в никуда. Ведь, несмотря на желание потратить как можно меньше денег, люди часто не готовы ко вкусу дешевых продуктов.

Получается замкнутый круг: мы экономим, заменяя молочное сырье в рецептуре на заменители молочного жира (ЗМЖ), а потребитель, несмотря на низкую цену, поняв, что продукт невкусный, не хочет покупать его еще раз.

А теперь представьте, какого успеха можно было бы добиться, начав производить недорогой сметанный, творожный или плавленый сырный продукт со вкусом, максимально приближенным ко вкусу натурального молочного продукта!

Одним из инструментов для решения этой задачи являются ароматизаторы. Но если Вы уже пробовали работать с обычными ароматизаторами, то наверняка заметили, что они не всегда дают требуемый эффект: аромат получается излишне ярким, вкус недостаточно наполненным, а послевкусие коротким.

Этих недостатков лишены натуральные концентраты вкуса Butter Buds. Их использование позволит достичь максимального эффекта – придать продукту вкус натурального молока, сливок или сыра даже при большой степени замены в рецептуре молочного сырья на ЗМЖ.

Уникальная технология производства позволила добиться того, что вкусовой профиль Butter Buds полностью повторяет вкусовой профиль натурального молочного продукта, из которого он был получен (рис. 1).

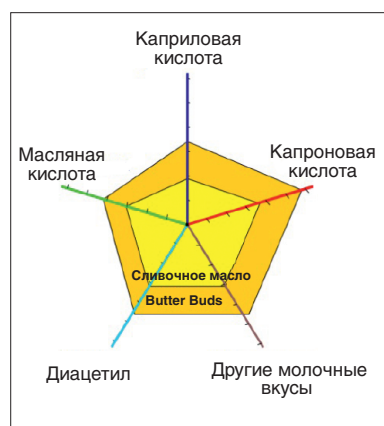


Рис. 1. Вкусовой профиль Butter Buds и сливочного масла

Как показано на диаграмме, вкус Butter Buds абсолютно идентичен вкусу сливочного масла. Благодаря этому Вы можете быть уверены, что, несмотря на замену молочного сырья на ЗМЖ, продукт не потеряет натурального вкуса!

В качестве примера приведем данные эксперимента, в котором концентраты вкуса Butter Buds – Сливки Плюс (Cream Plus) и Высококонцентрированное масло

(High Concentrate) использовали для коррекции вкуса сметанного продукта с массовой долей жира 15 % и заменой 50 % молочного жира на растительный. Органолептические показатели оценивали по 8-балльной шкале (рис. 2).

Образцы с Butter Buds имели вкус, максимально приближенный к высшей оценке в

8 баллов. Результаты эксперимента наглядно демонстрируют уникальность Butter Buds.

Такого же эффекта мы добились и при производстве йогуртных, кефирных, творожных и плавленых сырных продуктов, сгущенки, молочных напитков, коктейлей и мороженого.

Ассортимент Butter Buds велик, и Вы легко сможете выбрать нужный вкус (см. таблицу).

Топ-10 самых популярных концентратов вкуса Butter Buds

Ассортимент Butter Buds	Вкус
Высококонцентрированное масло (High Concentrate)	Сливочного масла
Экстракт сухих сливок (Dried Cream Extract)	Сливки
Сливки Плюс (Cream Plus)	Сладко-сливочный
Молоко Перу (Milk Buds Peru)	Пломбира
Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	Молока
Топленое масло (Butter Buds Ghee)	Топленого масла
Сметана (Sour Cream Buds Concentrate)	Сметаны
Йогурт (Yogurt Buds)	Йогурта
Сыр Гауда (Cheese Buds Gouda)	Сыра «Гауда»
Сыр Пармезан (Cheese Buds Parmesan)	Сыра «Пармезан»

Из других преимуществ Butter Buds можно выделить способность сглаживать негативные привкусы, например кормовой.

Есть еще одна хорошая новость: мы заботимся о Вашем удобстве и используем технологию инкапсуляции, благодаря которой Butter Buds в отличие от обычных ароматизаторов не имеет резкого аромата. Теперь после тестирования ароматики Ваши руки и одежда не будут иметь сильного запаха!

Если Вы все еще не решились, как придать продукту безупречный молочный вкус, или только задумываетесь о производстве продуктов с заменой молочного сырья на ЗМЖ, протестируйте на своем предприятии Butter Buds! Свяжитесь с нами, и мы поможем подобрать подходящий вкусовой профиль и разработать новые виды продуктов!

ООО «МАКОМ РУС»,
официальный представитель Butter Buds Inc. в РФ

Тел.: +7 (495) 989-52-20.
E-mail: macom@macomrus.com
www.macomrus.com