

Империя



Empire of Cold
аналитический
отраслевой журнал

ФЕВРАЛЬ 2007

ХОЛОДОДА

ОБЗОРЫ РЫНКОВ

- ГЛОБАЛЬНЫЙ РЫНОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ СТР. 20-21
- РОССИЙСКИЙ РЫНОК МОРОЖЕНОГО СТР. 28-31
- МИРОВОЙ РЫНОК МОРОЖЕНОГО СТР. 58-61

ВАЖНЫЕ ТЕМЫ

- СТРОИТЕЛЬСТВО, РЕКОНСТРУКЦИЯ И ОСНАЩЕНИЕ ХОЛОДНЫХ СКЛАДОВ СТР. 8-19
- ПРОГНОЗ РАЗВИТИЯ МИРОВОГО РЫНКА МЯСА СТР. 78-79



С НЕЖНОСТЬЮ



ЛАБОРАТОРИЯ МОРОЖЕНОГО РЕКОМЕНДУЕТ BUTTER BUDS

Это натуральные высококонцентрированные ингредиенты, улучшающие вкусо-ароматические свойства продукта

Для каких видов мороженого

Ароматизаторы Butter Buds рекомендованы для использования в производстве мороженого молочного, молочно-растительного, растительно-молочного, сливочно-растительного, растительно-сливочного.

В документе от 20.06.2006 г., который подписан заместителем директора ГНУ ВНИИХИ, заведующей лабораторией технологии мороженого А. А. Твороговой и утвержден директором ГНУ ВНИИХИ Г.А. Белозеровым, указано, что натуральные ароматизаторы фирмы Butter Buds (США) рекомендованы использовать в производстве мороженого, которое изготавливается в том числе по ТУ 10.16.0015.005-90 «Мороженое», ТУ 9226-146-00419762-06 «Мороженое с растительным жиром» и другой нормативной документацией, разработанной ГНУ ВНИИХИ.

Спектр ароматизаторов Butter Buds

Для производителей различных видов мороженого специалисты предлагают следующие ароматизаторы, улучшающие вкусо-ароматические свойства продукта:

Название	Основная нота
Экстракт сухих сливок (Dried Cream Extract)	Чистый сливочный вкус и аромат, увеличенный в 80 раз
Сливки плюс (Cream Plus)	Сладко сливочный вкус и аромат, увеличенный в 80 раз
Сливки ванильные (Cream Buds Vanilla)	Чистый сливочный вкус и аромат, увеличенный в 80 раз
Карамелизованное масло (Butter Buds - Sauteed)	Вкус и аромат карамелизованного сливочного масла
Молоко Перу (Milk Buds Peru)	Вкус и аромат сгущенного молока
Йогурт (Yogurt Buds)	Кисломолочный вкус
Какао (Cocoa Butter Buds)	Вкус и аромат какао масла

Эффект применения

Основные преимущества использования натуральных ингредиентов Butter Buds:

- натуральный вкус и послевкусие;
- сохранение богатства вкусо-ароматической гаммы мороженого при существенном снижении жирности;
- сглаживание вкуса;
- маскировка нежелательных вкусовых оттенков;
- возможность стандартизации сезонных колебаний качества молочных продуктов;
- возможность снижения себестоимости при сохранении вкусо-ароматических характеристик конечного продукта.

Особенности технологии

При производстве ингредиентов Butter Buds генетически модифицированные продукты не используются. Сырьем служат только натуральные продукты — сливочное масло, сливки, масло какао, молоко.

Хранить ингредиенты можно 18 месяцев в закрытых затемненных помещениях при комнатной температуре в герметично закрытой таре производителя. Влажность при этом не должна превышать 70%.

В смесь для мороженого ингредиенты Butter Buds вносят из расчета 0,1-0,5%, а в мороженое с молочным жиром — из расчета 0,1-0,25% на стадии смешения одновременно с сухими компонентами. (Дозировки зависят от сырьевого состава продукта.) Перед внесением ароматизаторы рекомендовано смешивать с сахаром-песком в соотношении 1:3+5. Ингредиенты применяются как отдельно, так и в сочетании друг с другом.

Вкусо-ароматические ингредиенты Butter Buds можно использовать и для приготовления глазури.

В Butter Buds имеется 40 видов ингредиентов для всего спектра молочных и кисломолочных продуктов. При необходимости компания может разработать **ингредиент** специально под потребности любого производства.

Натуральные вкусо-ароматические ингредиенты «Баттер-Бадс»



ButterBuds
FOOD INGREDIENTS

Product of USA

ООО «Маком Трейд»

105082, Москва, ул. Большая Почтовая, д. 26в, стр. 2

Тел./факс: (495) 787-5220

sales@bbuds.ru www.bbuds.ru