

СОУСЫ. МЕНЯЕМ ПРИВЫЧНОЕ НА НЕОБЫЧНОЕ

Неборякина Марина, технолог ООО «Маком РУС»

Сегодня люди много путешествуют по миру и потом долго хранят в душе впечатления, привезенные из всех уголков земного шара, в том числе и приятные воспоминания от вкусовых ощущений, полученных при дегустации новых продуктов. Возвращаясь домой, часто хочется провести на кухне кулинарные эксперименты и найти продукты, похожие на те, что пробовали в дальних странах, или придумать новые и необычные. Профессиональные повара знают, что такой, казалось бы, простой продукт, как соус, поможет «оживить» даже самые несложные и заурядные блюда.

Соусы придают оттенки вкуса салатам, мясным и рыбным блюдам, а также гарнирам. С помощью соусов вы можете кардинально изменить вкус уже привычных рецептов и экспериментировать с созданием новых блюд. Мы ежедневно применяем те или иные варианты соусов при готовке. Практически у каждого из нас в холодильнике есть классические соусы: майонез, кетчуп, горчица и прочее. Спрос и предложение на рынке в этом сегменте товаров достаточно высоки. В то же время, оригинальных соусов на полках магазинов не так уж и много, что открывает нишу для предложения необычных решений покупателям. Отвечая на повышенный спрос, производители соусов используют самые современные технологии и инновационные ингредиенты. В производстве соусов ключевую роль, безусловно, играет сырье: от его качества и вкуса зависит конечный вкус готового соуса. Получить требуемый вкус в большинстве случаев помогают ароматизаторы – неотъемлемая составляющая пищевого производства, позволяющая обогатить наши вкусоароматические впечатления и найти самые неожиданные и оригинальные комбинации вкусов. Именно вкусоароматика

во многом определяет конкурентный уровень продукции и придает ей индивидуальность. Правильный выбор качественных ароматизаторов позволяет быстро найти нужное вкусовое решение.

Важно отметить, что, даже имея отличное исходное сырье и широкий спектр вкусоароматики, довольно сложно создать гармоничный по вкусовым характеристикам соус. Дело в том, что некоторые вкусовые ингредиенты часто резко выделяются и смещают вкусовой спектр продукта в нежелательную сторону. Например, чрезмерно острые перцы обжигают вкусовые рецепторы и мешают ощущать вкусы и ароматы других ингредиентов. Создать гармоничную гамму вкусовых ощущений, мягкое приятное восприятие вкусовых оттенков специй и вкусоароматики, замаскировать частые пороки вкусов

позволяют уникальные натуральные вкусоароматические ингредиенты американской компании Butter Buds Inc., представленные на российском рынке компанией «Маком РУС». Номенклатура выпускаемой Butter Buds продукции включает высококонцентрированные ингредиенты, получаемые из натурального молочного сырья и имеющие вкус исходных продуктов, из которых они получены – масла, сливок, сметаны, йогурта, пива, какао-масла, десятков сортов сырных ингредиентов, таких как Пармезан, Чеддер, Эмменталь, Блю, Крем Чиз, Романо и т. д. В табл. 1 представлены некоторые вкусовые решения с ингредиентами Butter Buds.

Компания «Маком РУС» также представляет на российском рынке натуральные ароматизаторы гастрономического профиля американской компании Blue Mountain Flavors

Таблица 1. Вкусовые решения с ингредиентами Butter Buds

№	Наименование	Дозировка, %	Вкусовой профиль
1	Экстракт Сливки (Dried Cream Extract 38186)	0,2–0,3	Вкус натуральных сливок, повышенное ощущение жирности, маскировка нежелательных нот
2	Масло Азия (Butter Buds Asia 66855)	0,2–0,3	Сладко-сливочный вкус, повышенное ощущение жирности, маскировка нежелательных нот
3	Сыр Пармезан (Cheese Buds Parmesan 66824)	0,5–1,2	Вкус зрелого сыра Пармезан
4	Сыр Чеддер (Cheese Buds Cheddar 38195)	0,5–1,2	Вкус сыра Чеддер



Таблица 2. Вкусовые решения с ингредиентами Blue Mountain Flavors и International Backers Services

№	Наименование	Дозировка, %	Вкусовой профиль
1	Крылышки Баффало (Buffalo Wing Flavor #A508)	0,2–0,3	Пикантный вкус специй с острой нотой
2	Корейский Барбекю соус (Korean BBQ Sauce Flavor #A997)	0,4–0,6	Острый пикантный вкус специй с чесночно-луковой нотой
3	Копченое мясо (Smoked Meat Type Flavor #5064)	0,2–0,4	Деликатный вкус копченого мяса на гриле
4	Черный Трюфель (Natural & Artificial Black Truffle Flavor #2051)	0,3–0,5	Вкус черного трюфеля
5	Жареный лосось (Toasted Salmon Flavor #1012)	0,2–0,3	Насыщенный вкус жирного лосося
6	Копченая колбаса (Smoked Sausage Type Flavor #5203)	0,2–0,3	Вкус специй с деликатной нотой копченой колбасы
7	Халапеньо (Jalapeno #2610)	0,1–0,3	Вкус зеленого острого перца халапеньо
8	Свежий Чеснок (Natural Fresh Garlic Flavor #2050)	0,03–0,1	Вкус свежего чеснока
9	Жареный Чеснок (Heavily Toasted Garlic Flavor #2057)	0,2–0,4	Вкус чеснока с маринадной нотой
10	Лук на гриле (Grilled Onion Flavor #2042)	0,2–0,4	Вкус лука с нотой копчения
11	Лимонный Чипотле (Lemon Charred Chipotle Flavor #A935)	0,1–0,2	Пикантный вкус острого перца чипотле с лимонной нотой
12	Специи для тыквенного пирога (Natural Pumpkin Pie Spice Flavor Blend D504)	0,2–0,3	Вкус пряных специй с преобладающей нотой корицы
13	Мед (Honey Flavor #1200) + Лимон (Natural Lemon Emulsion Flavor L487)	0,3±0,15	Вкус меда с лимоном
14	Лимон (Natural Lemon Flavor, WONF L901) + Имбирь (Natural Ginger Flavor (WONF L471)	0,2±0,15	Вкус лимона с имбирем

(ВМФ). Ароматизаторы ВМФ производятся по уникальной технологии, использующей реакции, подобные происходящим при сильном нагревании животных и растительных клеток, – например, при жарке или запекании. Для улавливания ароматических веществ при производстве Blue Mountain Flavors используются животные жиры и растительные масла.

В портфеле компании «Маком РУС» представлены ароматизаторы IBS (International Bakers Services Inc.). Компания IBS была основана более 70 лет назад специалистами по производству хлебобулочной и кондитерской выпечки и первоначально занималась производством специализированных термостабильных ароматизаторов для кондитерской промышленности. Однако сейчас разнообразные вкусы от IBS с успехом широко используются в разных отраслях пищевой промышленности.

Если вы занимаетесь производством соусов и хотите расширить ассортимент своей продукции, то рекомендуем вам обязательно протестировать вкусоароматику Butter Buds, ВМФ и IBS на своем производстве. Она придает соусам яркий, насыщен-

ный вкус и позволяет разнообразить ассортимент, а главное, вы будете уверены, что продукт не разочарует покупателя. Самое время создавать новое!

Спектр применения ингредиентов, представленных компаний, очень широк. Большой выбор вкусовых профилей, пищевых ароматизаторов позволяет получить нужный результат практически в любой отрасли пищевой промышленности. Разнообразие соусов определяется их назначением. Их добавляют в самые разные блюда: холодные и горячие, сладкие и соленые, мясные и рыбные, овощные и на основе бобов, круп и т.д.

В табл. 2 отражена лишь малая часть того, что могут предложить наши специалисты в качестве оригинальных решений.

Ассортимент ароматизаторов от Blue Mountain Flavors и International Bakers Services Inc. представлен большим количеством вкусовых профилей – от традиционных вкусов лука, чеснока, грибов, бекона и сырно-сливочных, до самых оригинальных – копченого и лимонного чипотле, халапеньо, пряных специй, лимона

с имбирем, черного трюфеля, лосося, морепродуктов, корейского Барбекю, крылышек Баффало и др. Ингредиенты от Butter Buds добавляют молочные, кисломолочные, сырные и кремовые вкусовые ноты. Комбинация гастрономических ароматизаторов от Blue Mountain Flavors и International Bakers Services Inc. и ингредиентов Butter Buds придаст соусу сбалансированный и точный вкус. Широкое разнообразие соусов всегда находит своих потребителей среди любителей национальных кухонь разных народов. Покупатели получают возможность использовать дома разнообразные соусы и дрессинги для мясных и рыбных блюд, барбекю, продуктов быстрого приготовления, стритфуда.

Вкусоароматические ингредиенты Butter Buds, ВМФ и IBS помогут не только существенно расширить ассортимент соусов за счет оригинальных вкусов, но и создать продукт с «чистой этикеткой» за счет своего натурального состава. Большая часть продукции компании доступна в форме non-GMO и формах, подходящих для разработки продуктов для вегетарианцев.

При постоянно расширяющемся ассортименте продукции специалисты компании «Маком РУС» всегда помогут подобрать вкусоароматические комбинации именно для вашего продукта. Мы участвуем в решении задач как для R&D крупных корпораций, так и для небольших производственных предприятий.

Всегда рады постоянным и новым клиентам, с удовольствием возьмемся за решение интересных и сложных задач. Мы делаем мир вкуснее! 🍯



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