



ХОЛОДА

ОБЗОРЫ РЫНКОВ

- СКЛАДЫ СТР. 15-19
- СЭНДВИЧ-ПАНЕЛИ СТР. 28-29
- ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ СТР. 58-60
- МОРОЖЕНОЕ СТР. 76-77

ВАЖНЫЕ ТЕМЫ

- ЭКСПАНСИЯ ХОЛОДА В РЕГИОНЫ СТР. 25-26
- КОНТРАБАНДА НА МЯСНОМ РЫНКЕ СТР. 41-42
- КАК РЕШИТЬ ПРОБЛЕМЫ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ СТР. 50-51
- ТЕНДЕНЦИИ РЫНКА АРОМАТИКИ СТР. 83-84



АРОМАРОС-М®

Российский производитель вкусоароматических
и комплексных пищевых добавок

www.aromaros.ru

более **1000**
наименований

вкусоароматических и
комплексных пищевых
добавок

«Гурман»
для мясных
порционных полуфабрикатов в
маринаде

«Гамма»
для паштетов и ливерных колбас

Вкусоароматические добавки
для чипсов, плавленых сыров,
инстант-супов, соевых
продуктов

«Бест»,
«Консервант»,
«Аромарос-М»
серия добавок для
увеличения сроков годности
готовых продуктов

«Эффектан»
для деликатесной продукции
«Кристалл»
для продуктов в желе

«Витан»,
«Миран»,
«Силан»
серия добавок для
вареных колбасных
изделий

«Премикс»
серия добавок для
полукопченых, вареных,
варено-копченых
и сырокопченых колбас



МЫ УЛУЧШАЕМ ВКУС

Марина ОСАДЬКО,
технолог ООО «Маком Трейд», к.т.н.

Натуральные вкусо-ароматические ингредиенты Butter Buds для производства мороженого

В современных производственных условиях технологом часто приходится сталкиваться с ухудшением вкусовых характеристик готовой продукции, связанным со снижением качества молочного сырья, а также с использованием в составе рецептур компонентов растительного происхождения.

Наиболее распространенным на сегодняшний день путем решения этой проблемы при изготовлении мороженого является использование вкусо-ароматических добавок, среди которых одними из самых перспективных являются натуральные вкусо-ароматические ингредиенты Butter Buds (США). Эти ингредиенты производятся из специально отобранных сортов молока, масла, сливок, какао с использованием современного биотехнологического метода, который подразумевает применение ферментных препаратов для интенсификации процесса экстрагирования компонентов, обеспечивающих вкус и аромат соответствующих продуктов. То есть, по существующей в России классификации, вкусо-ароматические добавки Butter Buds можно отнести к натуральным ароматизаторам.

Известно, что основные вкусо-ароматические свойства молочных продуктов обусловлены строго определенным набором жирных кислот различной молекулярной массы. Ферменты избирательно воздействуют на связи между глицерином и жирными кислотами, способствуя высвобождению той или иной жирной кислоты. Именно поэтому запатентованная технология компании Butter Buds Food Ingredients позволяет передать продукту полный спектр вкуса и аромата соответствующих продуктов в определенной концентрации.

Опыт работы компании Butter Buds Food Ingredients показал, что использование ингредиентов Butter Buds позволяет придать мороженому выраженный сливочный вкус и аромат, а также полностью устранить нежелательные оттенки вкуса, которые возникают в связи с использованием в рецептурах растительных жиров и нестандартных белковых компонентов. Еще одним уникальным свойством добавок Butter Buds является то, что их использование позволяет повысить ощущение жирности, не увеличивая при этом содержание жира в готовом продукте.

Перечень вкусо-ароматических ингредиентов, предлагаемых компанией Butter Buds Food Ingredients 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 неповторимый вкус сливочного пломбира
Экстракт Сухих Сливок (Dried Cream Extract)	создание выраженного вкуса и аромата сливок, маскировка нежелательных вкусовых оттенков
Масло Азия (Butter Buds Asia)	обогащает вкус продукта нотой сливочного масла со сладким оттенком
Карамелизированное масло (Butter Buds Sauteed)	придает мороженому вкусовой оттенок сливочного масла с карамельной и сладкой нотами, наиболее эффективен для 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

Ингредиенты Butter Buds можно использовать как отдельно, так и в комбинации друг с другом, а их дозировки могут варьироваться в широком диапазоне от 0,05 до 0,5% в зависимости от вида сырья и цели, поставленной изготовителем.

Следует отметить, что применение ароматики Butter Buds возможно и при изготовлении глазури, различных наполнителей, вафельных стаканчиков.

В заключение хотелось бы перечислить основные преимущества использования ингредиентов Butter Buds, подтвержденные многолетним опытом работы специалистов компании Butter Buds Food Ingredients, а также исследованиями ГУ ВНИИХИ: натуральный вкус и послевкусие; сглаживание вкуса; маскировка нежелательных вкусовых оттенков; снижение себестоимости конечного продукта при сохранении вкусо-ароматических характеристик; отсутствие сезонных изменений вкусо-ароматических свойств и цен; длительный срок хранения (18 месяцев).

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