Постоянство качества
и оригинальные вкусовые характеристики продукта: ароматизаторы «Баттер Грейнс»

Ирина Губина, ведущий технолог
Компания «Джорджия»
Тел.: 8 (495) 640-86-36
E-mail: info@firmageorgia.ru
www.firmageorgia.ru

Компания Джорджия более 10 лет представляет ингредиенты для пищевой промышленности: натуральные ароматизаторы «Баттер Грейнс», пищевые волокна «Цитри-Фай», гидролизаты растительных белков «Мит Лайн».

Данная статья будет посвящена применению ароматизаторов в производстве молочной продукции, которые уже давно известным многим производителям под торговой маркой «Баттер Грейнс». Ароматизаторы производятся на заводе First Choice Ingredients Inc., расположенном в Америке, молочном штате Висконсин, г. Германтаун. Завод был построен в 2004 году, имеет современным оборудованием и технологии. Производство полностью соответствует всем требованиям по качеству и безопасности HAASP. Продукция имеет сертификаты «Кошер» и «Халяль», Органический сертификат.

Современные тенденции молочного рынка предусматривают разработку молочной продукции по технологии, предусматривающей возможность использования заменителя молочного жира и белков немолочного происхождения. Поэтому происходит потеря традиционного молочного, сливочного, сырного вкуса и аромата. Для восполнения и сохранения молочного вкуса и запаха в таких продуктах становится необходимым использование ароматизаторов. Но далеко не все ароматизаторы оправдывают ожидаемые результат. Например, использование ароматизаторов химического происхождения могут вызвать обратный эффект и стать причиной формирования в продукте не характерных вкусов и запахов. Ароматизаторы «Баттер Грейнс» имеют натуральное происхождение. Основными компонентами, формирующими вкус и аромат продукта, являются свободные жирные кислоты, полученные методом экстракции триглицеридов из молочного сырья высокого качества (масла, сливок, сметаны, различных сыров) с последующим их отделением ферментными препаратами. Высокое содержание жирных кислот формирует в готовом продукте вкусовые характеристики (полный вкусовой спектр) молочного жира. Применяемая технология капсулирование смеси жирных кислот в мальтодекстрин позволяет не только равномерное раскрытие и распределение вкусовых и ароматических свойств, но и сохранение их в продукте при хранении. Кроме этого капсулированные ароматизаторы обладают более концентрированным вкусоароматическим профилем и позволяют обеспечить заданный вкус и аромат при небольших дозировках.

Готовый продукт представляет собой легкорастворимый в воде порошок (см фото). Срок годности и условия хранения не более 24 месяца при температуре не ниже 0 °С и не выше 32 °С и относительной влажности воздуха 30–75 % с соблюдением условий транспортирования и хранения. Применяемая технология позволяет получить различные направления во вкусах. Производитель предлагает ассортимент ароматизаторов, который включает более 20 наименований. Каждое из наименований ароматизаторов имеет свой профиль вкуса и аромата.

Ароматизаторы «Баттер Грейнс» применяются почти во многих видах молочной продукции. Благодаря молочной основе ароматизаторы «Баттер Грейнс» придают продуктам натуральный вкус без химических нот и приятное послевкусие, которые не теряют интенсивность при хранении.

Большим спросом данные ароматизаторы пользуются у производителей спредов. Для обогащения спреда сливочным вкусом и ароматом используют следующие ароматизаторы «Баттер Грейнс»: «масло концентрированное», «Сливки концентрированные», «Сливки сладкие». Позволяют придать и сохранить сливочно-молочный вкус и аромат, приятное послевкусие, создать ощущение жирности и полноты вкуса. Продукт с добавлением ароматизаторов «Баттер Грейнс» имеет ненавязчивый, устойчивый при хранении сливочный вкус и аромат.

Для придания сливочного вкуса и аромата в производстве сырных продуктов: плавленых, твердых и полутвердых рекомендуется использовать следующие виды ароматизаторов «Баттер Грейнс»: «Сливки сладкие», «Сливки концентрированные». Для придания сырного вкуса и аромата в плавленых сырах и плавленых сырных продуктах рекомендуется использовать ингредиенты сырной линейки: («Сыр Чеддар», «сыр Гауда», «сыр Пармезан», «Концентрированный сыр Бустер»). Для придания сливочно-сырного вкуса и аромата рекомендуется смешивать ароматизаторы «Баттер Грейнс» сливочного с и сырного направления.

Ароматизаторы «Баттер Грейнс», такие как «Сливки сладки», «Масло Ваниль», «Масло Карамелизированное», «Йогурт концентрированный», Молоко цельное», «Масло топленое» дают возможность расширить ассортимент мороженого с одноименными вкусами. Сырные вкусы ароматизаторов «Баттер Грейнс» позволяют разработать мороженое с пикантным сырным вкусом.

При производстве молочной продукции дозировка ароматизаторов в сухом виде составляет 0,05–0,5 % в зависимости от рецептуры, качества исходного сырья, тенденций рынка и требований потребителей к готовому продукту. Их использование очень удобно с технологической точки зрения: ароматизаторы водорастворимые и смешиваются с сухими компонентами рецептуры (лучше с любой сухой молочной основой) до процесса пастеризации, так как вкусовые и ароматические свойства ароматизаторов раскрываются в процессе пастеризации, что способствует постепенному высвобождению ароматобразующих веществ.

Ароматизаторы «Баттер Грейнс» имеют международные и российские сертификаты и разрешение ФИЦ питания и биотехнологии для использования в продуктах детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, что говорит об их высоком качестве.