Готовые решения
для сгущенных продуктов с сахаром

Ольга Морозова, заведующая лабораторией
Компания «Питерпром ПК»
Татьяна Белякова, канд. техн. наук, главный технолог
ГК «Питерпром»

ГК «Питерпром» — одна из ведущих отечественных компаний — производителей комплексных пищевых добавок, стабилизационных систем и молочно-белковых смесей. Ассортимент включает готовые и надежные решения для производства различных продуктов на основе молочного сырья как премиум, так и экономсегментов. Ведущие технологи компании с многолетним опытом сопровождают процесс внедрения наших продуктов в технологический цикл, оказывая онлайн-консультации и осуществляя командировки на производственные площадки. Мы ценим доверие наших партнеров, поэтому для каждого клиента разрабатываем индивидуальные решения и рекомендации в зависимости от их целей и технического оснащения.

В настоящий момент активно развиваются кондитерская отрасль и HoReCa, в связи с чем возрастает спрос на такие товарные позиции, как сгущенное молоко и кондитерские начинки, например, начинки типа вареной сгущенки. Не будет новым тот факт, что главную роль играет себестоимость продукции, при этом функционально-технологические свойства, в частности термоустойчивость, устойчивость к механическому воздействию, отсутствие разделения фаз (отсечка сыворотки, сахарного сиропа), должны быть на высоком уровне. Нередко в качестве сырья для производства подобных продуктов используют сухую молочную сыворотку, ввиду компонентного состава которой (повышенное содержание лактозы, отличный от сухого молока состав белковой фракции) готовый продукт может обладать такими пороками, как крупитчатость, излишне жидкая консистенция, отсечка жира и т. д.

Комплексные пищевые добавки ConPound MIX PK 007, ConPound MIX PK 008, ConPound MIX PK 001C, ConPound MIX PK 003K разработаны с учетом требований и пожеланий производственных компаний-партнеров и актуальных запросов рынка (см. таблицу). Пищевые добавки прошли апробацию в условиях производства и показали воспроизводимый результат высокого качества.

ConPound MIX PK 007 подходит для производства сгущенного молока и сливочных начинок на основе как сухого обезжиренного молока, так и сухой молочной сыворотки. Консистенция готового продукта однородная, поверхность глянцевая, продукт не склонен к синерезису. Дает среднюю структуру. Добавка не содержит крахмала и не оказывает негативного влияния на органолептические характеристики. Может использоваться в комплексе с ConPound MIX PK 011 и ConPound MIX PK 010 на основе крахмалов для получения более короткой структуры. ConPound MIX PK 007 применяется для изготовления термостабильных начинок типа вареного сгущенного молока, вареного сгущенного продукта, жиросодержащих начинок, кремов. Выдерживает нагрев до 230 °С в течение 15 мин без потери вязкостных свойств и разрушения геля.

ConPound MIX PK 008 на основе каррагинана и камеди представляет собой стабилизатор-загуститель для белого сгущенного молока. Подходит для производства обезжиренного сгущенного молока, начинок типа вареного сгущенного молока, жиросодержащих начинок. В комплексе с ConPound MIX PK 011 и ConPound MIX PK 010 применяется для производства кондитерских кремов для эклеров, пончиков, ватрушек, устойчивых к замораживанию.

ConPound MIX PK 001C — это комплекс растительных гидроколлоидов. Предназначен для изготовления белого сгущенного молока. Дает более короткую структуру, чем ConPound MIX PK 007. Имеет низкую дозировку внесения: для белого сгущенного молока — 0,1–0,3 %, сливочных начинок — 0,2–0,4 %. При увеличении дозировки образует плотный гель. Полученный продукт стабилен при механическом воздействии, температурных колебаниях, в том числе и при термообработке.

ConPound MIX PK 003K — самый бюджетный вариант для производства белого сгущенного молока и вареного сгущенного молока. Не содержит крахмала. В зависимости от дозировки позволяет варьировать вязкостные свойства готового продукта. Используется для производства молочных топингов. Готовый продукт имеет длинную структуру, глянцевую поверхность, не склонен к разделению фаз.

КПД **«МИЛКСТАБ» VEGAN CM** разработана специально для производства безмолочных продуктов типа сгущенного молока, кремов и жиросодержащих начинок. КПД «МИЛКСТАБ» VEGAN CM позволяет получить продукт, аналогичный по вкусовым характеристикам сгущенному молоку. Подходит для производства веганской и постной продукции. Продукт имеет в меру вязкую консистенцию, глянцевую поверхность, среднюю структуру. При производстве безмолочных продуктов можно использовать различные источники жиров — ЗМЖ, кокосовое масло, какао-масло.

Рекомендуемые дозировки внесения комплексных пищевых добавок

Комплексная пищевая добавка	Тип продукта	Дозировка, %	Возможность использования с другими КПД
ConPound MIX PK 007	Сгущенное молоко	0,1–0,3	ConPound MIX PK 011 и ConPound MIX PK 010
	Сливочные начинки	0,2–0,5	
ConPound MIX PK 008	Сгущенные молочные продукты	0,2–0,7	ConPound MIX PK 011 и ConPound MIX PK 010
	Вареный сгущенный молочный продукт	0,6–0,8	–
ConPound MIX PK 001C	Сгущенные молочные продукты	0,1–0,4	ConPound MIX PK 011 и ConPound MIX PK 010
	Вареный сгущенный молочный продукт		–
ConPound MIX PK 003K	Сгущенные молочные продукты	0,1–0,3	ConPound MIX PK 011 и ConPound MIX PK 010
	Вареный сгущенный молочный продукт		–
«МИЛКСТАБ» VEGAN CM	Безмолочные продукты типа сгущенного молока, кремов и жиросодержащих начинок	19,3	–