

# Соли-плавители

## «М-ФОРМ» – российская разработка компании «ЭКОС»

Технологический отдел компании  
ООО «ЭКОС», г. Москва

Плавленые сыры представляют собой пищевой продукт, вырабатываемый из различных видов сыров, масла, творога и других молочных продуктов с вкусовыми наполнителями и специями или без них путем тепловой обработки смеси с добавлением солей-плавителей.

Ключевую роль при плавлении сырной массы играют соли-плавители – регуляторы активной кислотности среды. Действуя как ионообменники, соли-плавители способствуют переходу малорастворимых казеинатов кальция в более растворимые казеинаты натрия, пептизации белка (пептиды потом выступают эмульгатором жирового компонента), его гидратации и повышению влагоудерживающей способности. Данные процессы имеют большое значение для производства сыров и влияют на процесс плавления и формирования консистенции продукта.

Выбор соли определяется характеристиками конечного продукта, а также видом, возрастом, степенью зрелости, структурой и pH исходного сырья. Очевидно, что pH конечного продукта зависит не только от pH сырья, но и от pH эмульгирующей соли. Важно соблюдать рекомендуемый уровень pH, это позволит сохранить консистенцию и вкус плавленого сыра.

Компания «ЭКОС» представляет решение для актуальной задачи в молочной промышленности – снижение зависимости от импорта сырья. Новая продукция компании «ЭКОС», выпускаемая под Торговой Маркой «М-ФОРМ», стала ответом на вызовы, стоящие перед отечественной молочной промышленностью. Соли-плавители, разработанные технологами компании в течение последних двух лет, отвечают запросам производителей всех видов плавленых сыров и набирают все большую популярность. В ассортименте компании представлены соли для улучшения текучести эмульсии, а также соли, обеспечивающие устойчивость к тепловой обработке.



Фото представлено авторами статьи



фото представлено авторами статьи

Эмульгирующие соли «М-ФОРМ 917 артикул 9172» и «М-ФОРМ 917 артикул 9175» используются в производстве пастообразных сыров – формируют гомогенную эмульсию при сравнительно небольшой дозировке, обладают стабилизирующими свойствами, умеренной кальций-связывающей и значительной кремообразующей способностью.

Эмульгирующие соли «М-ФОРМ 918 артикул 9181» и «М-ФОРМ 918 артикул 9182» популярны у производителей ломтовых и колбасных плавленых

ных сыров. Эти фосфатные комплексы активно участвуют в ионном взаимодействии с катионами кальция, способствуют достижению плотной и эластичной консистенции готового продукта.

«М-ФОРМ 917 артикул 9174» и «М-ФОРМ 918 артикул 9187» используются при производстве брикетированных плавленых сыров и имитационной моцареллы в качестве эмульгирующих солей – они способствуют получению однородной глянцевой эмульсии, трансформируют нерастворимые формы молочных белков в растворимые, обладают высокой декальцинирующей и пептизирующей способностью.

Производители плавленых сыров найдут в продукции компании «Экос» не только высокое качество солей-плавителей, но и надежного партнера в разработке и внедрении индивидуальных решений для своего производства.

Компания «ЭКОС», поддерживая стратегию импортозамещения, и дальше продолжит работать в этом направлении, потому что внедрение отечественных технологий является ключевым фактором в обеспечении стабильности и развития молочной отрасли. ■