

# Наша сила в плавках!

**Ирина Владимировна Берегова**, технолог  
Компания «Семаргл», г. Химки

Плавка или процесс плавления сырной массы является важным технологическим этапом при выработке плавленого сыра. Важную роль в плавлении молочного белка и получения качественного продукта играют соли-плавители, которые состоят из комбинаций пищевых фосфатов.

Фосфаты получают на основе фосфорной кислоты. Чем ниже степень очистки фосфорной кислоты, тем хуже качество фосфатов, а значит и готового продукта. Именно по этой причине, при одинаковом составе фосфатов (солей-плавителей) получается плавленый сыр разного качества.

К порокам продукта, вызванным степенью очистки фосфатов, относятся: нерасплав белка, химическое послевкусие, горький вкус, колебание pH и изменение структурных и органолептических характеристик в процессе хранения. Еще одним пороком является выкристаллизация фосфата на поверхности сыра. Этот порок в продукте появляется, когда соль-плавитель не справляется с расплавом белка и технолог вынужден превысить его допустимую дозу. В результате нерасплав остался, батон колбасного сыра «поседел», появился горький вкус.



**Компания Семаргл** разработала серию пищевых добавок на основе высококачественных солей-плавителей. Все добавки мы разделили на три группы:

- 1. Концентрированные добавки.** Это соли-плавители с высокой степенью плавления, в том числе тугоплавкого белка, с диапазоном pH от 7–8,5. Рассчитаны на переработку сырья с разной степенью зрелости: от незрелого (творог, альбумин) до перезрелого. К этой категории относятся пищевые добавки с торговыми марками: **ШефМастер, МаксиПлав, ПлавБлок.**
- 2. Концентрат + структурообразователь.** Это комбинация солей-плавителей с гидроколлоидами. Оптимальный вариант для предприятий, которые не хотят заморачиваться с дополнительными деталями, как например, отсутствие прилипания к фольге, повторный расплав, натирание на терке, образование нитей в процессе плавления и т. д. К этой группе отно-

сятся добавки с торговыми марками: **ПлавКрем, МультиПлав, ПицГуд, ПлавПласт**.  
3. К третьей группе относятся **соли-корректоры**. Это добавки, отвечающие за pH готового сыра. Используют, когда нужно изменить активную кислотность готового продукта. К ним относятся **Семаргл-К и Семаргл-Щ** (кислый и щелочной корректор).

Кроме новых продуктов для производства творожного сыра, в том числе сыра Филадельфия, в ассортименте **компании Семаргл** имеется **пищевая добавка СТФ**. Эта добавка позволяет перерабатывать творог или творожный продукт, альбумин, при температуре 86–92 °С. Как правило, для такой группы сыров, чтобы структура сыра не стала напоминать плавленный, максимально-возможная температура обработки – 68 °С. Добавка **СТФ** позволяет получить характерный для творожного сыра цвет и структуру при высокотемпературной обработке.

Также **СТФ** применяется для получения сладких и соленых кондитерских начинок на основе молочных возвратов. К ним относятся не кон-



диционные сметана, творог, кефир, йогурт, масло, альбумин и т. д. Готовый продукт фасуют в короба по 20 кг. Срок хранения – 45–120 суток.

Сроки годности, микробиологическую чистоту, в том числе защиту от загрязнения кишечной палочкой, обеспечивает **пищевая добавка БиПолиз**. ■