

УДК 637.1/3

Вкусоароматические добавки «Стабикрим» на основе натурального масла для продуктов питания экономкласса

Канд. техн. наук **К.А.БУТАКОВ**,
генеральный директор
ООО «Вкусные технологии»

На полках магазинов все больше места занимают продукты питания экономкласса. Люди вынуждены их покупать из-за невысокой цены, и при этом они столь же безопасны и питательны, как и натуральные продукты. К сожалению, такие продукты зачастую имеют «ненатуральный», «пустой» вкус, поскольку при удешевлении рецептуры традиционное основное сырье замещают на недорогие заменители. Для молочных продуктов это замена животного жира и белка на растительный жир и белок, гидроколлоиды и другие функциональные ингредиенты, для кондитерских изделий – замена какао-продуктов, жиров, дорогих фруктов и ягод на дешевое сырье и ароматизаторы. В результате изменяется качество продукта, он становится безвкусным, появляются посторонние ноты, и многие «дешевые»

продукты не принимаются покупателями. И дело не только в том, что написано на этикетке (большинство это не читает), а в том, что вкус продукта не тот, к которому привыкли покупатели. Увы, ароматизаторы зачастую не всегда могут исправить положение. Альтернативный подход заключается в использовании вкусоароматических добавок, которые становятся ключевыми ингредиентами, определяющими выбор покупателей.

Более восьми лет наша компания занимается технологиями создания превосходных натуральных вкусов продуктов с большими заменами основного сырья. Мы вывели на рынок линейку пастообразных пищевых добавок-ароматизаторов «Стабикрим» на основе натурального масла. Их используют для получения разнообразных молочных, сливочных, масляных, топленых, сырных вкусов. Уже более 150 предприятий, вырабатывающих первоклассные спреды, плавленные сыры, сгущенные молочные продукты, мороженое и

другие продукты в России и других странах СНГ, выбрали «Стабикрим».

Многолетние исследования и инновации позволили нам разработать и выпустить вкусоароматические добавки «Стабикрим» в виде порошков. При этом они полностью сохранили вкусовые свойства пастообразных добавок, отличаются простотой использования, неприязательностью к условиям хранения (требуются сухие неоттапливаемые склады) и сроком годности 12 мес. Кроме того, нам удалось расширить гамму предлагаемых вкусов. В табл. 1 приведены ассортимент добавок «Стабикрим», статус и вкус продуктов, получаемых при использовании порошковых добавок-ароматизаторов.

Диапазон применения порошковых добавок «Стабикрим» весьма разнообразен. В молочной промышленности это спреды, плавленные сыры, белая и вареная сгущенка, творожные пасты и массы, молочные и сывороточные продукты. Добавки «Стабикрим» успешно применяются в сухих смесях для мороженого, кондитерских кремах и начинках быстрого приготовления для кексов и маффинов взамен сливочного масла. Дозировки вкусовых добавок «Стабикрим» в продуктах питания указаны в табл. 2.

Сухие вкусоароматические добавки «Стабикрим» можно комбинировать между собой, получая сочетания, не представленные в линейке. Для сладкой группы наиболее подходят для этого ванильно-сливочный и шоколадный «Стабикрим», для несладких продуктов – сырные добавки. Мы всегда готовы предоставить вам бесплатные образцы добавок для отработки или помочь добиться необходимого вкуса в нашей лаборатории, в том числе комбинируя вкусовые добавки «Стабикрим» с ароматизаторами «Свитфил», выпускаемыми нашей компанией.

Таблица 1

Добавка «Стабикрим»	Статус	Получаемый вкус продукта
«Сливочное масло»	Н	Жирный, сливочно-молочный вкус натурального сливочного масла со сливочным сладковатым послевкусием
«Сладкосливочное масло»	Н	Жирный сливочный вкус со сладковатым молочным послевкусием
«Сливки»	ИН	Пастеризованные сливки с послевкусием топленого молока
«Вологодское масло»	И	Сливочное масло с легким ореховым сливочным послевкусием
«Нежные сливки»	ИН	Жирные сливки с послевкусием горячего молока
«Кислосливочное масло»	ИН	Кислосливочное масло с легким сырным послевкусием
«Деревенское масло»	ИН	Кислосливочное масло с приятным молочным послевкусием
«Топленое молоко»	ИН	Топленое молоко с карамельно-сливочным послевкусием
«Пломбир»	ИН	Мороженое, изготовленное по традиционному рецепту, с нежным сливочно-карамельным послевкусием
«Вареная сгущенка»	ИН	Вареная сгущенка из сгущенного молока по ГОСТу с послевкусием топленых сливок
«Крем-брюле»	ИН	Сливочно-карамельный крем с нотой жженого сахара
«Сливочно-ванильный»	ИН	Изысканный вкус ванили со сливками
«Шоколад»	ИН	Глубокий вкус молочного шоколада с приятным ванильным послевкусием
«Сырный»	ИН	Острый, сливочный, сырныи со сладковатым пикантным послевкусием
«Чеддер»	ИН	Пикантный, сливочный, сырныи с легкой нотой грибов и мягким послевкусием

Н – натуральная; ИН – идентичная натуральной.

Таблица 2

Группа продуктов	«Сливочное масло»	«Сладкосливочное масло»	«Сливки»	«Вологодское масло»	«Нежные сливки»	«Кислосливочное масло»	«Деревенское масло»	«Топленое молоко»	«Пломбир»	«Вареная сгущенка»	«Крем-брюле»	«Сливочно-ванильный»	«Шоколад»	«Сырный»	«Чеддер»
Молокосодержащие продукты															
Среды	2-5	3-5	2-4	3-5	3-5	2-4	3-5	1-4					4-6		
Сырные продукты			2-5		2-5									4-8	4-8
Сгущенные молочные продукты			2-4						3-6	4-6			4-6		
Мороженое			1-4		1-4				2-4	2-5	2-5	3-6	3-6		
Творожные продукты			1-3		1-3				1-3	2-4	2-4	2-6	3-6		
Молочные напитки			1-2		1-2								2-4		
Инстантные продукты (в пересчете на готовый к употреблению продукт)															
Мгновенные каши	2-4	2-4	2-4	2-4	2-4				2-4	2-4	2-4	2-4	2-4		
Смеси для мороженого			1-3		1-3				2-4	2-4	2-4	2-4	2-4		
Сухие кремы			1-3		1-3				2-4	2-4	2-4	2-4	2-4	2-4	2-4
Кофе 3 в 1			1-2		1-2				1-2						
Какао 3 в 1			1-2		1-2				1-2				2-4		



**БОГАТЫЙ ВКУС
И АРОМАТ**



ООО "Вкусные технологии". Россия, 141009, г. Мытищи, ул. Бояринова, д. 26
Тел. (495) 645-0065, (495) 663-72-81, e-mail: info@sweetfeel.ru, www.sweetfeel.ru

На правах рекламы

ВНИМАНИЕ! ПОДПИСКА НА I ПОЛУГОДИЕ 2013 г.

**«Молочная
промышленность»**

Индекс 70573
(в каталоге «Роспечать»).

Стоимость одного номера журнала –
550 руб.

**«Сыроделие
и маслоделие»**

Индекс 47348
(в каталоге «Роспечать»).

Стоимость одного номера журнала –
350 руб.

**«Все о молоке, сыре
и мороженом»**

Индекс 32961
(в каталоге «Роспечать»).

Стоимость одного номера газеты –
10 руб.