



ИННОВАЦИОННЫЕ И КЛАССИЧЕСКИЕ ВКУСЫ МОРОЖЕНОГО ОТ «МАКОМ РУС»

Марина ОСАДЬКО, к.т.н., главный технолог ООО «Маком РУС»

Таблица 1. Ассортимент классических вкусов Butter Buds

Вкус	Ингредиент	Дозировка, % к массе смеси
Пломбира	Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,2
Пломбира с выраженной ванильной нотой	Высококонцентрированное масло (High Concentrate) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,3
Сливочный	Сливки Плюс (Cream Plus)	0,2
Сливочно-ванильный	Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,15
Сливочно-карамельный	Масло Соте (Sauteed Butter Buds)	0,25
Топленого молока	Топленое масло (Butter Buds Ghee)	0,25
Крем-брюле	Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Топленое Масло (Butter Buds Ghee)	0,3

Как повысить конкурентоспособность мороженого на современном рынке? Мы уверены, что один из главных инструментов в этой борьбе — использование в производстве инновационных разработок и ингредиентов, позволяющих придать мороженому максимально натуральный или выразительный и запоминающийся вкус. Ведь именно наслаждение вкусом — это то, ради чего мы все порой позволяем себе купить стаканчик пломбира в магазине или шарик прохладного лакомства в ресторане.

Удачно подобранный вкус — это больше половины успеха на рынке мороженого. Но если Вы занимаетесь разработкой новых сортов мороженого на своем предприятии, то наверняка сталкивались с тем, что добиться того, чтобы мороженое было по-настоящему вкусным, бывает порой очень и очень нелегко.

Компания «Маком РУС» уже более 10 лет занимается разработкой самых разнообразных вкусов мороженого — от традиционных сортов сливочного продукта и пломбира, до самых необычных и оригинальных вкусовых решений, воплощающих в себе самые смелые фантазии потребителей. Мы внимательно следим за новыми тенденциями, опираемся на опыт множества наших клиентов в России и переносим опыт зарубежных партнеров.

Объединив эти три составляющих, мы получаем вкусы, которые помогут вывести Ваш продукт на совершенно новый уровень, а значит, продавать его в больших объемах и в более высокой ценовой категории.

Производство классических сортов мороженого

При производстве классических сортов мороженого, таких как пломбир, сливочное или крем-брюле, которые, согласно большинству исследований, предпочитают российские потребители, основная проблема при создании вкуса — это необходимость снижения себестоимости продукции за счет введения в состав рецептур заменителей молочного жира (ЗМЖ), сухого молока и т.д.

Если Вы хотите сделать мороженое, которое одновременно является и недо-

рогим и вкусным — попробуйте натуральные концентраты вкуса Butter Buds.

Эти уникальные ингредиенты работают при производстве мороженого совсем не так, как обычные ароматизаторы, которые мы привыкли использовать. Вы наверняка заметили, что большинство ароматизаторов не справляется с задачей придания продукту насыщенного вкуса. Они придают мороженому только аромат и легкую сливочную топ-ноту, в то время как тело вкуса мороженого остается ненасыщенным, а послевкусие — коротким.

Эффект концентратов вкуса Butter Buds при создании вкуса мороженого кардинально отличается от эффекта действия ароматизаторов. Он направлен на формирование насыщенного сливочного тела вкуса и долгого послевкусия, а также естественного натурального аромата. При этом мороженое с Butter Buds по ощущениям становится более жирным и таким вкусным, как будто при его производстве использовались натуральные сливки или сливочное масло.

В ассортименте Butter Buds целая палитра классических вкусов — сливочный, пломбир, крем-брюле, карамельный, ванильный (табл. 1).

Производство инновационных сортов мороженого

По нашим наблюдениям, в России, начинает появляться довольно большая прослойка людей, выбирающих не только традиционный пломбир или крем-брюле, но и необычные сорта с оригинальными вкусами. Особенно заметна эта тенденция в больших городах, среди посетителей ресторанов





и кофе, при покупке мороженого с лотков в торговых центрах. А еще мороженое с оригинальным вкусом покупают в качестве угощения на праздник для того, чтобы удивить и порадовать друзей и родственников чем-то необычным.

Ориентируясь на этот тренд, уже очень многие производители мороженого расширили свой ассортимент эксклюзивными сортами, и интерес к оригинальным вкусам только растет.

Не удивительно, что производителям этого лакомства для сегмента NoReCa, а также другим производителям, стремящимся расширить свой ассортимент, приходится постоянно охотиться за новыми вкусами, причем эти вкусы должны быть яркими, выразительными, модными и запоминающимися. И все это одновременно! Не простая задача, не так ли?

Мы попробовали помочь Вам облегчить задачу поиска эксклюзивных вкусов и разработали несколько компози-

Таблица 2. Инновационные вкусы для эксклюзивных сортов мороженого

Вкус	Ингредиент	Дозировка, % к массе смеси
Маскарпоне	Сыр Моцарелла (Cheese Buds Mozzarella) + Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	0,8
Тирамису	Тирамису (Tiramisu DA62)	0,7
Шварцвальдская вишня	Шоколад (Chocolate) DA74 + Сладкая вишня (Sweet Cherry) LA81	0,3 0,1
Кофе	Свежесваренный кофе (Fresh Brewed Coffee DA53)	0,2
Бабл Гам	Бабл гам (MN95 SUPERFREEZE ART BUBBLE GUM FL #10655)	0,1
Куантро	Ямайский ром (Jamaican Rum L844) + Апельсин (Natural Orange Flavor L915)	0,15 0,25
Лимон-имбирь	Лимон (Nat. Lemon Flavor L901) + Имбирь (NAT. GINGER FLAVOR L471)	0,25 0,05
Морковный пирог	Морковный пирог (Carrot Cake Type NFL D670)	0,35
Тыквенный пирог	Специи для тыквенного пирога (Pumpkin Pie Spice Type NFL LA30)	0,3
Сыр	Шарп Чеддер (Sharp Cheddar) DA83	1,0
Сыр Блю	Сыр Блю (Cheese Buds Bleu)	2,0

ций на основе концентратов вкуса Butter Buds и ароматизаторов компании International Bakers Services и Virginia Dare, среди которых несколько необычных и запоминающихся вкусов, которые позволят погрузиться в приятные мысли об Италии (Тирамису, Маскарпоне, Кофе), Франции (Куантро, Сыр, Сыр Блю), Германии (Шварцвальдская вишня), Японии (Лимон-Имбирь), США (Бабл Гам, Морковный пирог и Тыквенный пирог) (табл. 2).

Если Вы все еще сомневаетесь в том, как оценят потребители мороженое с такими оригинальными вкусами, как например Куантро или Бабл Гам, то Вас должны окончательно убедить результаты проведенной нами оценки органолептических показателей продукта, приготовленного с нашими ароматизаторами (рис. 1). Органолептическую оценку проводили по 11-ти бальной шкале.

По диаграмме видно, насколько высоко оценили дегустаторы мороженое с необычными вкусами! Самый высокий результат показали образцы со вкусами Тирамису, кофе, сыра и Бабл Гам — их вкус был оценен на 10,5-10,8 баллов из 11-ти возможных.

Вы уже производите эксклюзивные сорта мороженого с оригинальными вкусами или только задумываетесь об этом? Присоединяйтесь к лидерам рынка, начните выпуск линейки с ингредиентами компании «Маком РУС», она обязательно принесет Вам успех! А если Вы уже в процессе разработки или улучшения рецептуры — свяжитесь с представителем Butter Buds, и мы поможем выбрать вкус, подобрать дозировку и создать новые сорта мороженого!


INTERNATIONAL
BAKERS SERVICES, INC.

MacomRUS

000 «Маком РУС»
официальный представитель
Butter Buds Inc. в РФ и на территории стран Таможенного союза
Тел./Факс: +7 (495) 989-52-20
info@macomrus.ru
www.macomrus.ru

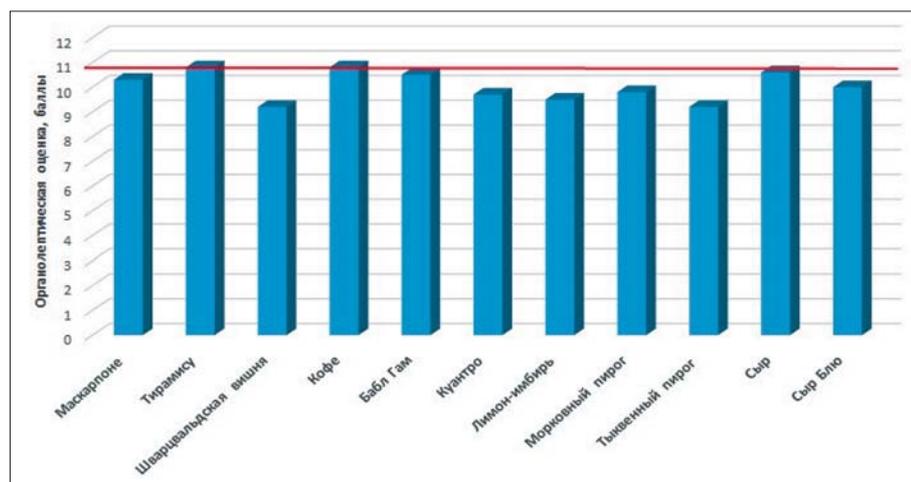


Рисунок 1. Органолептическая оценка мороженого с оригинальными вкусами от Butter Buds, International Bakers Services и Virginia Dare