



ОРИГИНАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СНЕКОВ

М. И. Осадько к. т. н., главный технолог ООО «Маком РУС»

Один из самых популярных трендов пищевой промышленности – это разработка удобных снеков, которыми можно перекусить прямо «на бегу». Этот тренд возник не случайно: ритм нашей жизни постоянно ускоряется и часто нам нужны быстрые решения, в том числе и в питании.

На сегодняшний день на рынке крекеров, сухариков и других снеков представлен огромный ассортимент продукции. В магазинах можно купить снеки как с традиционным вкусом, например, чеснока или бекона, так и с самым оригинальным, например, экзотических специй. Для придания снекам их запоминающихся вкусов производители используют сухие порошкообразные вкусоароматические

добавки (ВАД) или жидкие ароматизаторы.

Специалисты ООО «Маком РУС» оценили возможность применения для производства снеков жидких жирорастворимых ароматизаторов компаний Blue Mountain Flavors и International Bakers Services Inc. Эти ароматизаторы термостабильны и имеют высокую концентрацию, что позволяет использовать их при производстве снеков при достаточно низком уровне дозировок – от 0,5 до 3,5 %.

Ароматизаторы Blue Mountain Flavors производятся с использованием процесса тепловой обработки, имитирующей реакции, происходящие на клеточном уровне в процессе приготовления пищи. В ходе этого процесса под влиянием повышенных температур про-

исходит взаимодействие аминокислот и сахаров, в результате которого образуются ароматические вещества. Для улавливания ароматических веществ при производстве Blue Mountain Flavors используются животные жиры и растительные масла.

Ассортимент продукции компании представлен огромным количеством разнообразных вкусовых профилей – от традиционных вкусов лука, чеснока, грибов, бекона, до самых оригинальных – чипотле (копченый перец чили), халапеньо (острый зеленый перец), специи-лимон-имбирь, трюфель, лук-шалот, чили, болгарский перец и др.

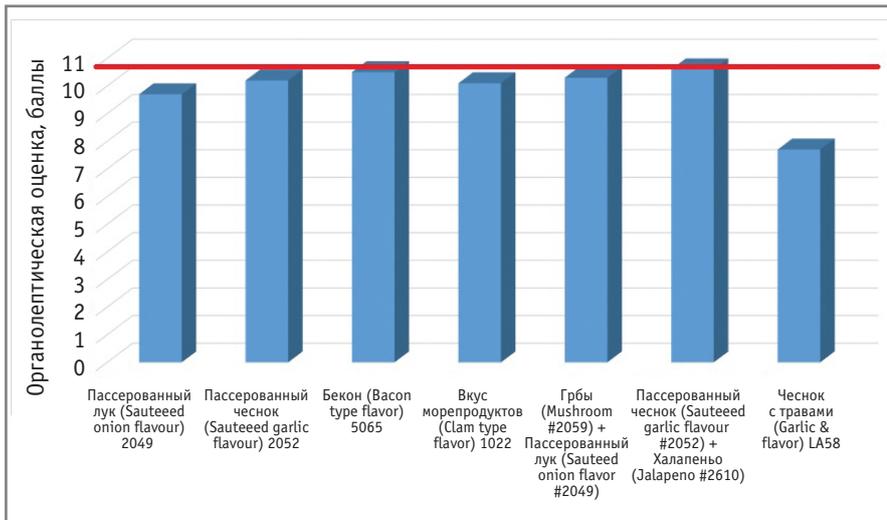
Отличительным свойством ароматизаторов International Bakers Services Inc. является их повышенная термостабильность, поскольку они предназначены для производства выпечки изделий, при которой температура достигает порой более, чем 250 °С.

Результаты экспериментов показали, что использование в технологическом процессе жидких жирорастворимых ароматизаторов Blue Mountain Flavors и International Bakers Services Inc. имеет несколько преимуществ:

- ✦ яркий, выразительный вкусовой профиль;
- ✦ привлекательный внешний вид конечного продукта – поверхность крекера, сухарика или снека получается глянцевой, а не покрытой порошком, продукт не пачкает руки;

Ароматизаторы Blue Mountain Flavors и International Bakers Services Inc. и их композиции для производства снеков

№	Ароматизатор	Дозировка, % к массе снека	Вкус и аромат
1	Пассерованный лук (Sauteed Onion Flavor #2049)	1,0	Пассерованного лука
2	Пассерованный чеснок (Sauteed Garlic Flavor #2052)	0,5	Пассерованного чеснока
3	Вкус бекона (Bacon Type Flavor #5065)	1,5	Бекона с яркой нотой копчения
4	Вкус морепродуктов (Clam Type Flavor #1058)	2,0	Вкус крабов
5	Грибы (Mushroom #2059) + Пассерованный лук (Sauteed Onion Flavor #2049)	3,0 0,3	Жареных грибов с луком
6	Пассерованный чеснок (Sauteed Garlic Flavor #2052) + Халапеньо (Jalapeno #2610)	1,0 0,1	Чеснока с яркой нотой острого зеленого перца халапеньо
7	Чеснок с травами (Garlic & Herb Flavor LA58)	2,0	Чеснока с травами (базилик, орегано, розмарин)



Органолептическая оценка снеков с ароматизаторами Blue Mountain Flavors и International Bakers Services Inc. и их композициями

✦ сравнительно невысокие дозировки жидких ароматизаторов в диапазоне от 0,5 до 3,5 %.

В лабораторных экспериментах по приготовлению снеков мы использовали ароматизаторы и их композиции со вкусом пассерованного лука и чеснока, бекона, крабов, жареных грибов с луком, чеснока с острым перцем халапеньо и чеснока с орегано, базиликом и розмарином (см. таблицу).

Органолептическую оценку снеков проводили по 11-балльной шкале (см. рисунок). По данным диаграммы видно, что образцы, приготовленные с ароматизаторами Blue

Mountain Flavors и International Bakers Services Inc. имели вкус, максимально приближенный к высшей оценке в 11 баллов.

Результаты лабораторных испытаний были с успехом апробированы в промышленных условиях – нам удалось получить снеки с ярко выраженными вкусами, используя экономичные дозировки ароматизаторов в диапазоне от 0,5 до 3,3 %.

Также, как и в лаборатории, готовые снеки промышленного производства с жидкими ароматизаторами Blue Mountain Flavors и International Bakers Services Inc.

не пачкали руки порошком и имели привлекательную глянцевую поверхность.

Внесение жидких жирорастворимых ароматизаторов при производстве снеков проводили при тщательном перемешивании непосредственно в масло, которое применяют для опрыскивания крекеров в дражировочном барабане. При этом массу используемого в технологическом процессе масла удалось снизить на массу добавляемого ароматизатора, поскольку носителем ароматизатора также является масло. Это дало возможность небольшой дополнительной экономии за счет сокращения расхода подсолнечного масла.

Если вы занимаетесь разработкой рецептур снеков или хотите расширить ассортимент своей продукции, протестируйте ароматизаторы Blue Mountain Flavors и International Bakers Services Inc. на своем производстве! Они придадут снекам яркий, насыщенный вкус и позволят разнообразить ассортимент, а главное, вы будете уверены, что изделия не разочаруют покупателя.

Обратитесь в «Маком РУС» и наши технологи помогут подобрать концентраты вкуса и ароматизаторы, которые подойдут именно вам. ●

MacomRUS

Мы делаем мир вкуснее!

+7 495 989 52 20

info@macomrus.ru, www.macomrus.ru

ОФИЦИАЛЬНЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ В РОССИИ И СТРАНАХ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА



НАТУРАЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ ВКУСА МАСЛА, МОЛОКА, СЛИВОК, СЫРА
получаемые из натурального молочного сырья



НАТУРАЛЬНЫЕ ЭКСТРАКТЫ И АРОМАТИЗАТОРЫ
для пищевой промышленности



НАТУРАЛЬНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ
гастрономического профиля приготовленной пищи



ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ
для пищевой промышленности