

# КЛАССИЧЕСКОЕ МОРОЖЕНОЕ С BUTTER BUDS ВСЕГДА В ТРЕНДЕ

Мороженое считается самым популярным видом десерта в мире. Вкус мороженого знаком всем с детства. Наверное, не найдется человека, который смог бы отказаться от вкусного охлаждающего десерта: ванильного, шоколадного, с ягодами или карамелью. Мороженое отлично освежает, придает силы в жару, а главное — поднимает настроение.

Марина НЕБОРЯКИНА, технолог ООО «Маком РУС»

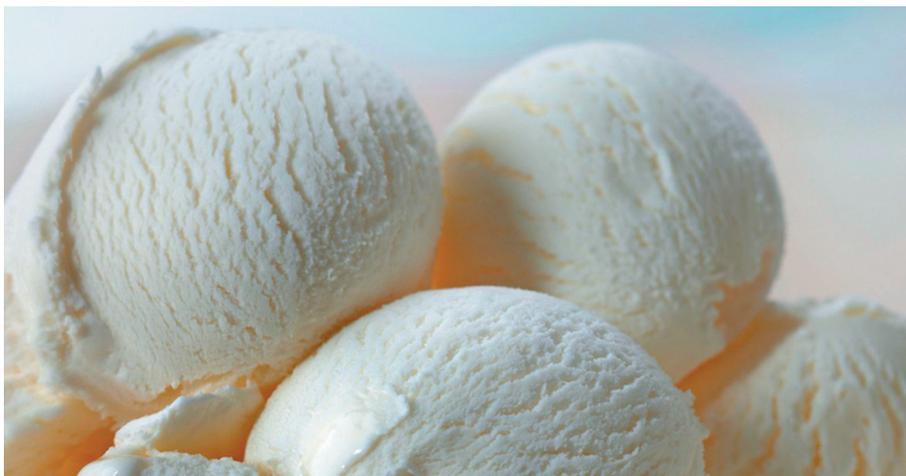
Излюбленное лакомство производится самых разных видов, вкусов, цветов: нежные сливочные пломбиры, фруктовые сорбеты, шоколадные эскимо.

Наибольшим спросом на нашем рынке пользуется ванильное, сливочное и шоколадное мороженое. Также очень популярны фруктовые и оригинальные вкусы. Именно ванильные сорта вне конкуренции на рынке мороженого.

При изготовлении мороженого производители все чаще используют заменители молочного жира. Это позволяет сделать мороженое менее жирным и калорийным, а также снизить его себестоимость. Однако использование ЗМЖ существенно снижает вкусовые характеристики, а ощущение растительного жира в конечном продукте относят к порокам вкуса.

Оказывается, одновременно сделать мороженое полезным, вкусным и недорогим вполне возможно. На помощь производителям приходят натуральные вкусоароматические ингредиенты Butter Buds. Это натуральные ферментированные вкусовые концентраты, получаемые из высококачественного молочного сырья: молока, сливок, масла, сыров, сметаны и других. Благодаря уникальной технологии производства, ингредиенты Butter Buds придают производимым продуктам ощущение сливочности, наполненности, жирности и маскируют нежелательное вкусовое присутствие растительного сырья.

Ингредиенты Butter Buds действуют не так, как стандартные ароматизаторы. Большинство ароматизаторов придают мороженому исключительно аромат и легкую сливочную топ-ноту, в то время, как тело вкуса мороженого остается ненасыщенным, а послевкусие — коротким. Ингредиенты Butter



Buds формируют насыщенное сливочное тело вкуса мороженого и долгое послевкусие, а также придают естественный натуральный аромат. Низкожирное мороженое становится по вкусу похожим на жирные сорта, на пломбиры, но при этом жирность мороженого не увеличивается.

В ассортименте Butter Buds наиболее широко представлены ингредиенты с молочно-сливочными и масляными вкусами. Ингредиенты Butter Buds позволяют получить качественный продукт при замене молочного сырья на растительное.

Использование ингредиентов Butter Buds позволяет:

- придать продукту характерный выраженный молочно-сливочного вкус;

- стабилизировать и стандартизировать вкусоароматические характеристики продукта;

- замаскировать нежелательные вкусовые ноты.

Большим успехом пользуются ингредиенты Butter Buds с ванильно-сливочным и пломбирным вкусами для производства самого популярного у нас мороженого. Помимо вышеперечисленных преимуществ, они позволяют:

- придать характерный пломбирный и ванильно-сливочный вкус и аромат;

- подчеркнуть сладость и придать наполненность вкуса;

- усилить и оттенить другие вкусы (молочные, шоколадные, фруктовые, цитрусовые и ореховые).

**Табл. 1. Ингредиенты Butter Buds для производства пломбира и сливочного мороженого**

Ингредиенты	Вкусовой профиль	Дозировка ингредиентов, % к массе готового продукта
Молоко Перу (Milk Buds Peru 66836)	Пломбира	0,2 — 0,3
Сливки с ванилью (Cream Plus Vanilla 66881)	Сладкосливочный с ванильной нотой	0,15 — 0,25
Сливки Плюс (Cream Plus 38106)	Насыщенный сладкосливочный	0,2 — 0,3

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

**Табл. 2. Ингредиенты Butter Buds и IBS для производства мороженого с нотами топления, карамели и сгущенки**

Ингредиенты	Вкусовой профиль	Дозировка ингредиентов, % к массе готового продукта
Масло Cote (Butter Buds Sauteed 66864)	Сливочный с карамельной нотой	0,25 — 0,3
Топленое масло (Butter Buds Ghee 66886)	Сливочный с нотой топления	0,25 — 0,3
Карамель (Natural Flavor – Caramel Type DA72) + Молоко Вестерн (Milk Buds Western 66897)	Молочной карамели	0,4 + 0,2
Топленое молоко (Milk Buds Whole Cooked Milk Type Flavor 66956)	Сгущенного молока с нотой топления	0,2 — 0,3



Ингредиенты Butter Buds также незаменимы для получения топленых и карамельных нот при создании мороженого со вкусом крем-брюле и сгущенного молока. Различные вкусовые оттенки Butter Buds в сочетании друг с другом и с ароматизаторами других производителей, например, International Bakers Services, дают возможность создать богатую палитру вкусов для удовлетворения разнообразных запросов потребителей.

Глобальные потребительские тренды все больше склоняют производителей

к поиску ЗОЖ-рецептов мороженого. Наиболее востребованные сорта — низкокалорийное мороженое: продукт со сниженным содержанием сахара и животных жиров. Следуя ЗОЖ-тренду, на рынке появляется все больше новинок мороженого, произведенного на основе растительного молока (кокосового, миндального, овсяного и др.).

Компания Butter Buds является флагманом рынка натуральных вкусоароматических ингредиентов, следящая за тенденциями в развитии пищевой промышленности и предпочтениях потребителей. Она одной из первых представила новую линейку Non Dairy — ингредиентов для людей, избегающих молочных продуктов. Butter Buds Non-Dairy успешно используются в производстве веганских продуктов и продуктов без лактозы. Butter Buds Non-Dairy — натуральные вкусоароматические ингредиенты, сделанные на основе растительного сырья и имею-



щие вкусовой профиль молочных продуктов.

Butter Buds Non-Dairy применяются для создания и улучшения вкуса не только мороженого, но и йогуртов, спредов, аналоговых мясных и сырных продуктов, глазури, десертов, кондитерских изделий, соусов, напитков и других продуктов.

Компания «Маком РУС» является официальным представителем Butter Buds. Специалисты компании «Маком РУС» готовы ответить на все вопросы, связанные с применением наших ингредиентов, оказать технологическую поддержку. Будем рады помочь вам в разработке новых вкусовых решений!

**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