

Творожный продукт специального назначения



На рынке молочных продуктов уже не первый год самым маргинальным является творожный продукт. И если несколько лет назад жирность творожного продукта зашкаливала за 40%, и снижение себестоимости достигалось за счет дешевого жира, то в настоящее время большой популярностью пользуется творожный продукт с намного меньшим содержанием жира.

Снижение себестоимости продуктов на основе молока и растительных жиров происходит главным образом за счет удержания влаги. И тут стабилизационные системы, влагоудерживающие и структурообразующие агенты, позволяющие без потери качества заменить самое дорогое молочное сырье, приобретают огромное значение.

Более двух третей рынка творожных продуктов приходится на предприятия, осуществляющие его переработку, в свою очередь, предъявляющие определенные требования к его структурно-механическим свойствам, консистенции, внешнему виду, органолептике, составу. Главное и самое частое требование к творожному продукту – устойчивость во время выпечки, способность сохранять форму и не растекаться. В продукте с низким содержанием белка и высоким содержанием жира и влаги добиться этих свойств помогают альгинатные комплексы. Альгинат является природным эмульгатором и превосходно связывает жир, воду, образуя термостабильные гели.

Компания «Мона Ингредиентс» предлагает пять продуктов для решения вопроса термостабильности.

«МонаМилк-смесь № 2 Р1» – базовый комплекс для получения термостабильного творожного продукта. Использование «МонаМилк-смесь № 2 Р1» позволяет сократить потери жира и белка в сыворотку, альгинат в составе смеси связывает жир и препятствует миграции

его в сыворотку. Идеально подходит для творожного продукта жирностью от 18 до 26%, подходит для использования на любых пастеризационных установках. Выдерживает выпечку при 200°С в течение 15 мин. и замораживание при -18°С с потерей влаги 5-10%.

«МонаМилк-смесь № 2 Р4» – более сильный альгинатный комплекс, лучше загущает смесь, дает намного большую термостабильность и в сторону замораживания, и в сторону оттаивания. Рекомендуется для тех, кто работает на трубчатых пастеризаторах, также для снижения густоты смеси можно использовать буферную смесь солей «МонаМилк-смесь № 16 СП1». Подходит для творожного продукта любой жирности, готовый продукт выдерживает выпечку при 260°С в течение 15 мин., замораживание при температуре -36°С, потери при размораживании составляют 5% максимум.

«МонаМилк-смесь № 2 Р4 Э» разработана специально для использования на пластинчатых пастеризаторах, где особенно важна низкая густота смеси. Подходит для творожного продукта любой жирности, в комплексе с «МонаМилк-смесь № 2 Р5 ПМ» дает очень жидкую смесь с самой низкой себестоимостью. Готовый творожный продукт выдерживает выпечку при 225°С в течение 15 мин. и замораживание при -18°С с потерей влаги 5-10%.

«МонаМилк-смесь № 2 Премиум» – самый эффективный комплекс для производства рассыпчатого и термостабильного продукта. Рекомендуется использовать вместе с «МонаМилк-смесь № 16 СП1» для снижения густоты смеси. Творожный продукт выдерживает выпечку при 260°С в течение 30 мин., микроволновку на максимальной мощности в течение 5 мин. (потом обугливается), несколько циклов замораживания-размораживания -48°С, потери при размораживании менее 5%.

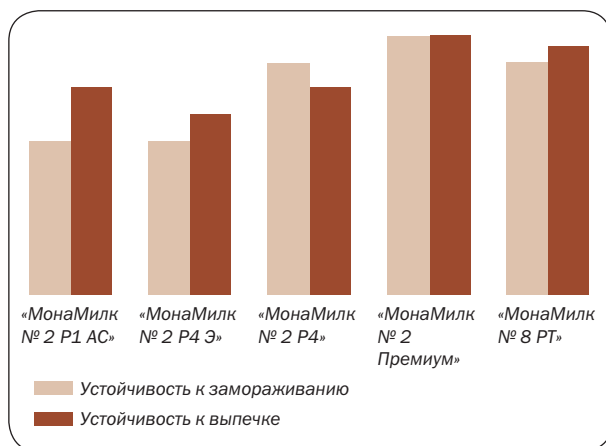


Рис. 1. Сравнение функциональных свойств смесей «МонаМилк»

«МонаМилк-смесь № 8 РТ» – высокая термостабильность при выпечке и замораживании, средняя вязкость смеси. Придает продукту рассыпчатую структуру, красивый внешний вид. Не содержит крахмала, не окрасивается йодом, благодаря чему подходит для творога ГОСТ.

Для получения наибольшего выхода рекомендуется использовать смеси для термостабильности в комплексе со смесями для увеличения выхода и буферными солями. Мы предлагаем несколько вариантов

стандартных отработанных комбинаций смесей «МонаМилк» и рецептур, а также индивидуальные варианты под требования конечного потребителя, особенности технологического процесса и оборудования. Несмотря на кажущееся сходство, смеси сильно различаются между собой (в их составе разные волокна, крахмалы, загустители). Объединяет их то, что с использованием только смесей этой группы творожный продукт получается пастообразной консистенции.

Основные смеси для увеличения выхода:

«МонаМилк-смесь № 2 P2» – один из первых комплексов для увеличения выхода творожного продукта, ставший «вечной классикой». В основе лежит тщательно подобранное сочетание растительных клетчаток и крахмалов горячего набухания, которые вместе со смесью загустителей удерживают вдвое больше влаги, чем по отдельности каждый компонент. Синергизм загустителей является основой всех стабилизирующих систем, позволяя повысить влагоудерживающую способность и при небольших дозировках получать высокие результаты.

«МонаМилк-смесь № 2 P2A» имеет в своем составе вкусоароматическую добавку, маскирует в творожном продукте привкус жира, стабилизаторов, излишнюю кислотность и придает чистый молочный вкус, имитируя натуральный творог.

«МонаМилк-смесь № 2 P5» – усовершенствованный комплекс в сторону снижения густоты смеси при перекачивании при лучших влагоудерживающих свойствах.

Таблица 1. Сводная таблица комплексных пищевых добавок для творожного продукта

Наименование	Густота смеси	Особенность	Дозировка, %	Выход, %	Лучшее сочетание
«МонаМилк-смесь № 2P2»	Средняя	Классический	0,7-2%, max 3%	50-65%, max 85%	«МонаМилк № 2 P1 AC»
«МонаМилк- смесь № 2 P2A»	Средняя	Ароматизатор	0,7-2%, max 3%	50-65%, max 85%	«МонаМилк № 2 P1 AC»
«МонаМилк- смесь № 2 P5»	Средняя	Ароматизатор	0,7-2,5%, max 3%	50-75%, max 85%	«МонаМилк № 2 P4», «МонаМилк № 8 РТ»
«МонаМилк- смесь № 2 P5 H»	Средняя	Ароматизатор	0,7-2,5%, max 3%	50-78%, max 90%	«МонаМилк- смесь № 2 P4 Э», «МонаМилк- смесь № 2 Премиум»
«МонаМилк- смесь № 2 P5 ПМ»	Низкая	Самая низкая вязкость, ароматизатор	0,7-2,5% max 4%	50-65%, max 80%	«МонаМилк- смесь № 2 P4 Э»
«МонаМилк-смесь № 2 P51»	Низкая	Обогащение белком, плотная консистенция, ароматизатор	0,7-2,5%, max 5%	50-65%, max 85%	«МонаМилк- смесь № 2 P4»
«МонаМилк-смесь № 2 P10»	Низкая	Пастообразная намазываемая консистенция	1,5-3,5%, max 6%	50-65%, max 85%	«МонаМилк- смесь № 2 Премиум», «МонаМилк № 2 P4Э»

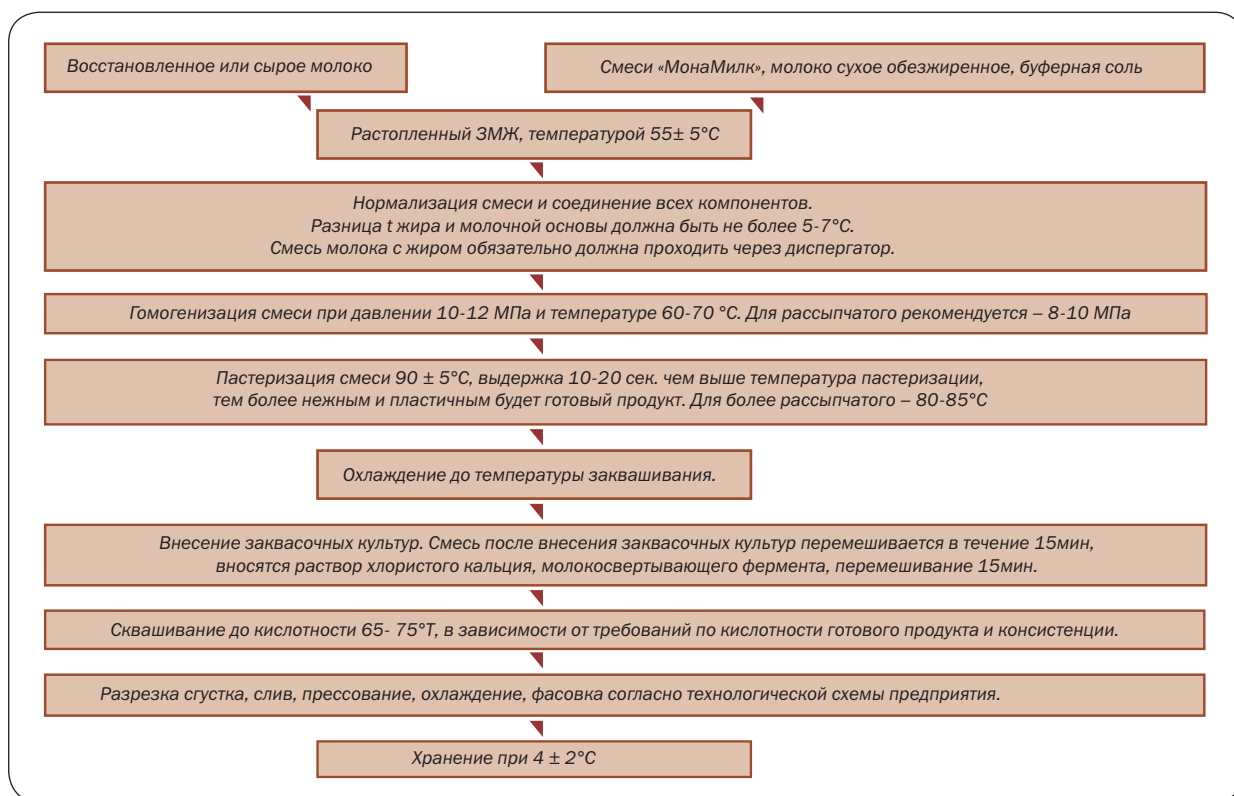


Рис. 2. Технологическая схема производства творожного продукта

«МонаМилк-смесь № 2 Р5Н» – еще более удобна в работе, не требует узла растворения, возможно внесение непосредственно в емкость, где готовится смесь. Дает максимальный выход готового продукта.

«МонаМилк-смесь № 2 Р5ПМ» предназначена для работы на самых требовательных к густоте смеси пластинчатых пастеризаторах. При равных дозировках дает на 5% ниже выход, чем остальные смеси этой группы. В комбинации с «МонаМилк-смесь № 2 Р5ПМ» идеальна для 9 и 18% творожного продукта.

«МонаМилк-смесь № 2 Р51» в составе имеет молочный и растительный белок, растительные волокна и крахмал. Смесь предназначена для производства пластичного пастообразного творожного продукта без крупки. Отлично подходит для сырья в сырки глазированные, творожные массы. При последующей механической обработке творожного продукта и смешивании с другими компонентами, в том числе с сахаром, не происходит разжижения, потери консистенции.



«МонаМилк-смесь № 2 Р10» предназначена для работы на самых требовательных к густоте смеси пластинчатых пастеризаторах. В состав входит рисовая мука, которая придает продукту пластичную структуру и намазываемость. Идеальна для творожного продукта для сырков, творожных масс.

Для сохранения pH молочной смеси и предотвращения преждевременного загустевания смеси с высоким содержанием сухих веществ используется буферная смесь солей цитратов и фосфатов «МонаМилк-смесь № 16 СП1». Ее использование позволяет добиваться максимально возможного выхода творожного продукта при высоких дозировках жира и стабилизаторов.

Максимальное сокращение расходов достигается исключением из технологического процесса операции прессования творожного сгустка в мешочках. Для производства безотжимного творожного продукта необходим пастеризатор с высокой пропускной способностью: трубчатый или пластинчатый для высоковязких продуктов. «Мона Ингредиентс» предлагает несколько вариантов рецептов в зависимости от требований к его консистенции, внешнему виду и термостабильности со смесями «МонаМилк-смесь № 2 Премиум», «МонаМилк-смесь № 2 Р5Н».

Для получения более подробных рекомендаций, рецептов предлагаем обратиться к технологам компании.

ООО «Мона Ингредиентс»
196240, г. Санкт-Петербург,
ул. Кубинская, д. 80, лит. Б
Тел. 8 (812) 457-09-30
info@mona-spb.ru
www.mona-spb.ru