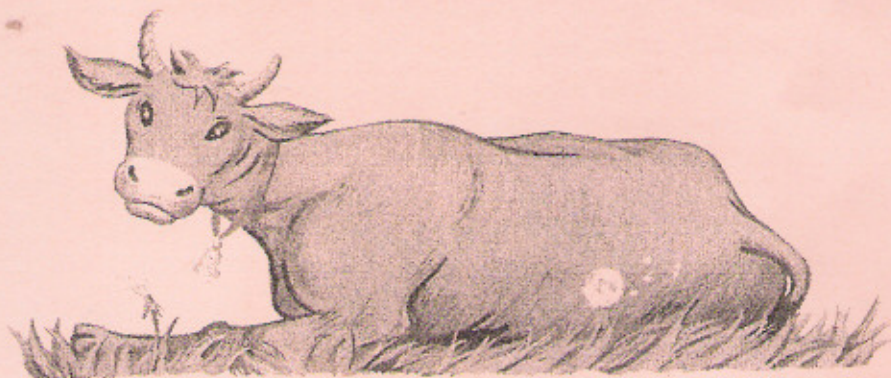


Молинформ

Международный  
Семинар

Тема: "Действующие документы,  
учёт, контроль, качество и  
повышение конкурентоспособности  
производства молочных продуктов."

с 22 по 26 ноября 2009 года  
г. Москва



129337, Москва  
Ярославское шоссе, 26  
Тел.Факс: (499) 748-28-64  
(963) 671-86-99  
e-mail: dairy2d@yandex.ru

## «Вкусоароматика Butter Buds - возможность стандартизации качества молочной продукции»

*Директор компании  
ООО «Маком Трейд»  
Максименко Максим*

Любой производитель стремится производить продукцию исключительно высокого качества, в том числе и по вкусоароматическим свойствам. Однако существует ряд факторов, влияющих на стабильность органолептических показателей готовой продукции, в частности, нестабильность качества исходного сырья и необходимость использования в рецептурах немолочных компонентов.

Богатство натурального вкуса молочных продуктов лучше всего могут восполнить ингредиенты, производящиеся из натурального молочного сырья. Именно такие вкусоароматические ингредиенты, позволяющие добиться стабильно высоких органолептических показателей молочных продуктов не зависимо от колебаний вкусовых свойств исходного сырья представляет на российском рынке компания Butter Buds Food Ingredients.

Все ингредиенты Butter Buds производятся исключительно из натурального молочного сырья высокого качества с помощью уникального запатентованного метода ферментативной обработки. Основой идеи, лежащей в основе получения вкусоароматики Butter Buds является то, что в значительной степени за вкус и аромат молочных продуктов отвечает набор жирных кислот, входящих в состав жировой фракции. Для практической реализации этой идеи специалисты компании Butter Buds Food Ingredients используют специально подобранные ферментные препараты, катализирующие отщепление жирных кислот, входящих в состав молочного жира от глицериновой основы и позволяющих получить вкусоароматическую основу ингредиентов Butter Buds, которая представляет собой набор жирных кислот в свободном состоянии, полностью передающий вкусоароматический профиль натурального молочного продукта. Затем эта вкусоароматическая основа концентрируется, высушивается с использованием метода распыления и одновременно инкапсулируется в мальтодекстрин.

Именно благодаря этой современной биотехнологической обработке натуральных молочных продуктов Butter Buds Food Ingredients получает широкий спектр вкусоароматических ингредиентов с различными вкусовыми профилями, которые используются при производстве практически всех видов молочных продуктов — сметаны, йогурта, творога и другой кисломолочной продукции, плавленых сыров, мороженого, пудингов, сливочного масла и спредов, сгущенного молока и т.д. (таблица 1).

Таблица 1. Основные вкусовые профили ингредиентов Butter Buds

Ингредиент	Основные вкусовые ноты	Дозировка, % к массе готового продукта (в зависимости от жирowego состава продукта)
<b>Линия сливочного масла Butter Buds</b>		
Высококонцентрированное масло (High Concentrate)	вкус и аромат натурального сливочного масла, концентрированный в 80 раз.	0,2-0,5
Масло Cote (Sautéed Butter Buds)	вкусовой профиль сливочного масла с карамельной и сладкой нотами	0,1-0,4
Масло Азия (Butter Buds Asia)	вкус и аромат натурального сливочного масла со сладким оттенком вкуса, концентрированный в 80 раз	0,2-0,5
Масло 32X (Butter Buds)	вкус и аромат натурального сливочного масла с солоноватыми нотами	0,5-1,0
Топленое масло (Butter Buds Ghee)	выраженные вкус и аромат топленого сливочного масла	0,1-0,4
<b>Молочные и сливочные ноты ингредиентов Milk and Cream Buds</b>		
Экстракт сухих сливок (Dried Cream Extract)	насыщенный вкус и аромат натуральных сливок	0,2-0,5
Сливки Плюс (Cream Plus)	насыщенный вкус и аромат натуральных сливок со сладкой нотой	0,2-0,5
Сметана (Sour Cream Buds Concentrate)	кисломолочная нота сметаны	0,3-0,6
Йогурт (Yogurt Buds)	кисломолочная нота йогурта	0,3-0,6
Молоко Перу (Milk Buds Peru)	вкус и аромат сливочного пломбира	0,3-0,6
Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	вкус и аромат натурального молока с очень мягким масляным профилем	0,2-0,5
<b>Сырные ноты ингредиентов Cheese Buds</b>		
Сыр Чеддер (Cheese Buds Cheddar)	острая, пряная, ореховая ноты	0,4-1,5
Сыр Зрелый Чеддер (Cheese Buds Aged Cheddar)	сладкая, соленая, острая, зрелая ноты	0,4-1,5
Сыр Чеддер EX (Cheese Buds Cheddar EX)	острая, пряная, ореховая ноты, имеет сильную сырную топ-ноту	0,25-0,8
Сыр Блю (Cheese Buds Blue)	острый, пряный вкус и аромат, может добавить ноту зрелого сыра к мягкому аромату сыра	0,4-1,5
Сыр Сливочный (Cheese Buds Cream Cheese)	острая топ-нота переходящая в сливочную	0,4-1,5
Сыр Гауда (Cheese Buds Gouda)	нежная ореховая, пряная, сладкая ноты со сливочным оттенком	0,4-1,5
Сыр Пармезан	острый насыщенный вкус, глубокий	0,4-1,5

(Cheese Buds Parmesan)	аромат зрелого сыра с солоноватой нотой	
Сыр Пармезан EX (Cheese Buds Parmesan EX)	острый насыщенный вкус, глубокий аромат зрелого сыра с солоноватой нотой, имеет острую топ-ноту	0,25-0,8
Сыр Эмменталь (Cheese Buds Emmenthal)	ореховая, сладковатая ноты со зрелым сырным ароматом	0,4-1,5

Исследования, проведенные в Московском государственном университете прикладной биотехнологии на примере плавленых сыров подтвердили способность вкусоароматических ингредиентов поддерживать стабильность органолептического качества конечной продукции при добавлении в рецептуру растительного белка (рис. 1).

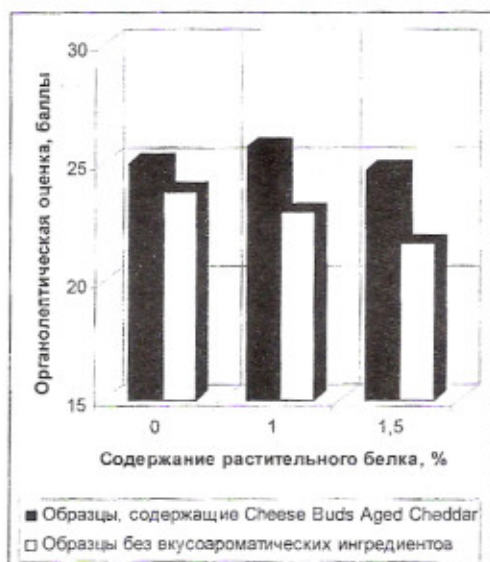


Рисунок 1. Зависимость органолептической оценки плавленых сырных продуктов, содержащих растительный белок и вкусоароматический ингредиент Сыр Зрелый Чеддер (Cheese Buds Aged Cheddar)

По полученным данным установлено, что органолептическая оценка образцов, не содержащих вкусоароматического ингредиента Сыр Зрелый Чеддер (Cheese Buds Aged Cheddar) падает при увеличении содержания растительного белка в рецептуре практически на 10 %. При этом, органолептическая оценка образцов, содержащих ингредиент Сыр Зрелый Чеддер (Cheese Buds Aged Cheddar) в дозировке всего 0,4 % к массе готового продукта при увеличении содержания растительного белка от 0 до 1,5 % падает всего на 1,0 %.

Следует особо отметить, что ингредиенты Butter Buds удобны в использовании, не требуют изменений в технологическом процессе, прекрасно комбинируются друг с другом и другими видами вкусоароматических препаратов и хранятся в условиях сухого склада течение 18 месяцев при комнатной температуре.

Таким образом, использование натуральных вкусоароматических ингредиентов Butter Buds поможет поддерживать постоянное высокое качество молочных продуктов в условиях

колебания качества исходного сырья, а также при производстве продукции, содержащей в составе рецептуры растительные компоненты.