

НИЗКОЖИРНОЕ МОРОЖЕНОЕ СО ВКУСОМ ПЛОМБИРА

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

В современном мире многие придерживаются правил здорового питания и следят за своей фигурой. С большой уверенностью можно сказать, что многие из читающих эту статью, в той или иной степени тоже стараются не есть много жирного и сладкого. Особенно такая тенденция популярна в крупных городах. Ориентируясь на этот тренд, уже большинство производителей мороженого расширили свой ассортимент низкожирными сортами.

Низкожирное мороженое обычно позиционируется в рекламе как мороженое «фитнес» или «для здорового образа жизни». Такая продукция всегда находит своего потребителя. Почему это происходит? Потому что люди, которые следят за своим весом и здоровьем, несмотря на то, что обычно не позволяют себе сладких и высокожирных продуктов, тоже хотят побаловать себя или освежиться вкусным лакомством в жаркие летние дни.

Если Вы уже производите или только разрабатываете на своем предприятии рецептуру низкожирного мороженого, то уже наверняка столкнулись с проблемой: как ни крути, а оно не такое вкусное, как например, такой привычный для нас пломбир. И где гарантии, что попробовав такое мороженое один раз, потребитель захочет купить его снова, даже несмотря на все стремление к низкокалорийной продукции?

А ведь решение этой проблемы существует. И оно беспроблемное! **Надо просто производить низкожирное мороженое со вкусом классического пломбира.** Какой это вкус? Его можно описать как насыщенный сливочный, с ванильной нотой, с высоким ощущением жирности, без «водянистости», характерной для молочного мороженого.

Казалось бы просто. **Но как этого добиться?** Одним из вариантов решения поставленной задачи является использование ароматизаторов.

Но, перепробовав множество вариантов, Вы наверняка заметили, что большинство ароматизаторов не

справляется с подобной задачей. Они придают мороженому только аромат, который быстро улетучивается при вскрытии упаковки, и легкую сливочную топ-ноту, в то время как тело вкуса мороженого остается ненасыщенным, водянистым, а послевкусие — коротким.

Если Вы уже отчаялись в поиске подходящего ароматизатора, то попробуйте **натуральные концентраты вкуса Butter Buds**. Они работают не так, как обычные ароматизаторы. Их принцип действия отличается от большинства существующих ароматизаторов. Отличие состоит в том, что действие концентратов вкуса направлено на формирование насыщенного сливочного тела вкуса и долгого послевкусия и лишь слегка подчеркивает аромат продукта. При этом мороженое с Butter Buds по ощущениям становится более жирным, как будто при его производстве использовались натуральные сливки или сливочное масло. Мороженое становится настолько близким по вкусу к пломбиру, что усомниться во вкусе не смогут даже гурманы, а содержание жира в нем остается низким, таким, которое Вы заложили в рецептуре! Согласитесь, это новация.

А вот еще одна хорошая новость: Butter Buds предлагает не один вкус, а целую палитру, которая поможет Вам производить целый ассортимент низкожирных сортов мороженого: пломбир, сливочное, крем-брюле, карамельное, ванильное, йогуртовое, со вкусом маскарпоне и даже сырное (см. ассортимент в таблице ниже)!

Вы все еще сомневаетесь, что проблему вкуса низкожирного мороженого можно решить так просто? Вы возразите, что существует еще множество параметров, которые могут негативно повлиять на вкус мороженого, например, кормовой привкус сухого молока или привкус заменителей молочного жира? Тогда еще одно свойство концентратов вкуса Butter Buds должно окончательно Вас убедить. Butter Buds прекрасно сглаживает все эти неприятные привкусы и делает вкус мороженого еще более гармоничным.

Производится Butter Buds только из натурального молочного сырья и сертифицирован в России и других странах мира как «натуральный».

Вы производите низкожирное мороженое или только задумываетесь об этом? Присоединяйтесь к лидерам рынка, начните выпуск линейки мороженого «фитнес» и «для здорового образа жизни» с Butter Buds, 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.



**ООО «Маком РУС»,
официальный представитель
Butter Buds Inc. в РФ**
Тел./Факс: +7 (495) 989-52-20
E-mail: macom@macomrus.com
www.macomrus.com

Ассортимент вкусов Butter Buds

Вкус	Ингредиент	Дозировка, % к массе смеси
Пломбира	Молоко Перу (Milk Buds Peru) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,2
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	Масло Соте (Butter Buds Sauteed) + Сливки Ванильные (Cream Plus Vanilla)	0,2
Йогурта	Йогурт (Yogurt Buds)	0,3
Сыра Маскарпоне	Сыр Моцарелла (Cheese Buds Mozzarella) + Молоко Вестерн Анкалоред (Milk Buds Western Uncolored)	0,8
Сыра	Сыр Гауда (Cheese Buds Gouda)	0,5