

повышения температуры масла, выходящего из маслообразователя, выше установленных величин. Нужно соблюдать режим работы маслообразователя, повысить требования к качеству сливок.

Слоистость масла является характерным пороком консистенции масла, вырабатываемого методом преобразования высокожирных сливок. Масло при разрезании разделяется на слои разной толщины с ровными гладкими краями.

Слоистость масла часто сопровождается пороком крошливости, масло становится нетермоустойчивым. Слоистость возникает в результате послыйного отвердевания масла при формировании монолита масла в таре. Причинами порока являются завышенная производительность маслообразователя и недостаточная термомеханическая обработка продукта в зоне кристаллизации.

Также причиной порока может быть низкая температура высокожирных сливок, поступающих в маслообразователь.



М.И. Осадько

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

– Какие потребительские предпочтения наблюдаются сегодня на рынке в сегменте продуктов маслоделия? Расскажите о новинках в области ингредиентов, используемых в настоящее время для обеспечения разнообразия продукции маслоделия?

– Что касается тенденций в области вкусовых предпочтений потребителей спредов, то особых изменений в последнее время не произошло. Люди стараются выбирать спреды, вкус которых максимально приближен ко вкусу натурального сливочного масла. Их логика проста: продукт, который выглядит и упакован как сливочное масло, должен иметь вкус сливочного масла! Но, к сожалению, даже самые качественные заменители молочного жира, используемые

для производства спредов, этого вкуса не имеют.

Для того чтобы производить спред со вкусом натурального сливочного масла, одним из лучших инструментов являются натуральные концентраты вкуса Butter Buds. Концентраты вкуса отличаются от обычных ароматизаторов тем, что имеют совершенно другой принцип действия: они формируют насыщенное тело вкуса и послевкусие и при этом не придают продукту излишне выраженного аромата, а лишь слегка подчеркивают в топноте продукта ноту натурального сливочного масла. Такой эффект достигается за счет уникальной технологии производства Butter Buds, которая предусматривает концентрирование вкуса натуральных молочных продуктов и получение ингредиента в удобной для использования порошкообразной форме.

Дополнительным преимуществом Butter Buds является их способность сглаживать негативные вкусовые ноты, в том числе привкусы сырья нестандартного качества. 💧



ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ НА САЙТЕ WWW.SEPARAT.RU
WWW.ZAO-SEPARATOR.RU

Тел./факс: +7 (8722) 601933
+7 (8722) 602033
+7 (8722) 602044
+7 (495) 7964463

e-mail: mmzs@inbox.ru

ВСЕ ВИДЫ СЕПАРАТОРОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

- Бактофузи
- Молокоочистители
- Сливкоотделители
- Для высокожирных сливок
- Для очистки сыворотки



ЗАПЧАСТИ, РЕМОНТ, СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ