

Империя



Empire of Cold
аналитический
отраслевой журнал

МАРТ 2008

ХОЛОДОДА

ОБЗОРЫ РЫНКОВ

- КОНДИЦИОНЕРЫ СТР. 14
- ОБОРУДОВАНИЕ Б/У СТР. 18
- ХОЛОДНЫЕ СКЛАДЫ СТР. 21-33
- ПЛАСТИКОВЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ СТР. 82-83

ВАЖНЫЕ ТЕМЫ

- ХЛАДАГЕНТЫ: ПРОГНОЗ СТР. 38-40
- UNILEVER КУПИЛ «ИНМАРКО» СТР. 54-55
- ПРОИЗВОДИТЕЛЬ БЛИНЧИКОВ ПРОТИВ НАЛОГОВОЙ ИНСПЕКЦИИ СТР. 73-74



*«Велрус»
вкус хорошего
настроения!*

WWW.VELRUS.RU



МЫ УЛУЧШАЕМ ВКУС

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

Натуральные вкусо-ароматические ингредиенты Butter Buds для производства мороженого

В современных производственных условиях технологам часто приходится сталкиваться с ухудшением вкусовых характеристик готовой продукции, связанным со снижением качества молочного сырья, а также с использованием в составе рецептур компонентов растительного происхождения.

Наиболее распространенным на сегодняшний день путем решения этой проблемы при изготовлении мороженого является использование вкусо-ароматических добавок, среди которых одними из самых перспективных являются натуральные вкусо-ароматические ингредиенты Butter Buds (США). Эти ингредиенты производятся из специально отобранных сортов молока, масла, сливок, какао с использованием современного биотехнологического метода, подразумевающего использование ферментных препаратов для интенсификации процесса экстрагирования компонентов, обеспечивающих вкус и аромат соответствующих продуктов. То есть по существующей в России классификации, вкусо-ароматические добавки Butter Buds можно отнести к натуральным ароматизаторам.

Известно, что основные вкусо-ароматические свойства молочных продуктов обусловлены строго определенным набором жирных кислот различной молекулярной массы. Ферменты избирательно воздействуют на связи между глицерином и жирными кислотами, способствуя высвобождению той или иной жирной кислоты. Именно поэтому запатентованная технология компании Butter Buds Food Ingredients позволяет передать потребителю полный спектр вкуса и аромата соответствующих продуктов в определенной концентрации.

Опыт работы компании Butter Buds Food Ingredients показал, что использование ингредиентов Butter Buds позволяет полностью устранить нежелательные оттенки вкуса, которые возникают в связи с использованием в рецептурах растительных жиров и нестандартных белковых компонентов.

Еще одним уникальным свойством добавок Butter Buds является то, что их использование позволяет повысить ощущение жирности, не увеличивая при этом содержание жира в готовом продукте.

Перечень вкусо-ароматических ингредиентов, предлагаемых компанией Butter Buds Food Ingredients для производства мороженого

Ингредиент	Цель использования
Сливки Плюс (Cream Plus)	создание сладкого, свежего сливочного вкуса и аромата
Молоко Перу (Milk Buds Peru)	придает мороженому неповторимый вкус сливочного пломбира
Экстракт Сухих Сливок (Dried Cream Extract)	создание выраженного вкуса и аромата сливок
Масло Азия (Butter Buds Asia)	обогащает вкус продукта нотой сливочного масла со сладким оттенком
Карамелизованное масло (Butter Buds Sauteed)	придает мороженому вкусовой оттенок сливочного масла с карамельной и сладкой нотами, наиболее эффективен для мороженого типа "Крем-брюле"
Какао (Cocoa Butter Buds)	добавляет к вкусовому профилю шоколадного мороженого богатые, пролонгированные ноты какао-масла
Йогурт (Yogurt Buds)	придает мороженому кисломолочный вкус йогурта без внесения йогуртовой культуры
Сливки ванильные (Cream Buds Vanilla)	обеспечивает сладкую, свежую сливочную ноту с оттенком ванили, позволяет снизить дозу ванилина в рецептуре

Ингредиенты Butter Buds можно использовать как отдельно, так и в комбинации друг с другом, а их дозировки могут варьироваться в широком диапазоне от 0,05 до 0,5% в зависимости от вида сырья и цели, поставленной изготовителем.

Следует отметить, что применение ароматики Butter Buds возможно и при изготовлении глазури, различных наполнителей, вафельных стаканчиков.

В заключение перечислим основные преимущества использования ингредиентов Butter Buds, подтвержденные многолетним опытом работы специалистов компании Butter Buds Food Ingredients, а также исследованиями ГУ ВНИХИ:

- натуральный вкус и послевкусие;
- сглаживание вкуса;
- маскировка нежелательных вкусовых оттенков;
- снижение себестоимости конечного продукта при сохранении вкусо-ароматических характеристик;
- отсутствие сезонных изменений вкусо-ароматических свойств и цен;
- длительный срок хранения (18 месяцев).

Натуральные вкусо-ароматические ингредиенты «Баттер-Бадс»



 **ButterBuds**
FOOD INGREDIENTS

Product of USA

ООО «Маком Трейд»
105082, Москва, ул. Большая Почтовая, д. 26в, стр. 2
Тел./факс: (495) 787-5220
sales@bbuds.ru www.bbuds.ru