

ЗДОРОВЫЕ И БЕЗОПАСНЫЕ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ

Анна Бурченко, Наталья Кравченко, ООО «ТПФ «Дело Всех», Санкт-Петербург

Российская молочная промышленность в настоящее время продолжает испытывать дефицит натурального молока-сырья и по-прежнему нуждается в альтернативных сырьевых источниках. Использование композиций растительных жиров является одним из эффективных путей решения этой проблемы. Кроме того, расширение ассортимента и постоянный рост молокосодержащих продуктов диктуют необходимость производства специализированных заменителей молочного жира (ЗМЖ).

На сегодняшний день ведутся горячие споры о пользе и вреде растительных жиров с точки зрения наличия в них трансизомеров (ТЖК) и насыщенных жирных кислот (НЖК), причем в фокус негатива попали тропические масла – пальмовое, кокосовое, пальмоядровое и их фракции. Принятые ФЗ № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и ФЗ № 90 «Технический регламент на масложировую продукцию», а также предлагаемые к ним поправки и замечания еще больше усилили полемику между сторонниками и противниками применения ЗМЖ в молочной промышленности.

Предложения по ограничению использования немолочных жиров в молокосодержащих продуктах, а также предложенная формулировка ЗМЖ не решают проблему снижения доли использования тропических масел в молочной промышленности, так как предлагаемое ограничение уровня ТЖК вынуждает производителей использовать именно тропические масла, практически не содержащие ТЖК и обеспечивающие необходимую твердость жирам за счет высокого уровня НЖК. А ограничения по массовой доле пальмитиновой кислоты приведут к тому, что вместо пальмового масла будут использо-

ваться его смеси с другими тропическими маслами – кокосовым, пальмоядровым и их фракциями.

Наукой доказано, что ни один из природных жиров, в том числе и молочный, не является идеальным по своему жирнокислотному составу и свойствам. Одной из целей разработки специализированных жиров является регулирование пищевой и биологической ценности готового продукта за счет увеличения количества полиненасыщенных жирных кислот, снижения уровня холестерина и НЖК, которые приводят к развитию сердечно-сосудистых заболеваний, что, впрочем, относится и к ТЖК. Доказано, что насыщенные ЖК вызывают повышение общего уровня холестерина в крови, а ТЖК повышают уровень холестерина низкой плотности, т. е. насыщенные ЖК вреднее ТЖК.

Тем не менее проблемы здорового и безопасного питания нужно решать не ограничительными, а рыночными методами – по опыту развитых стран (ЕС, США и др.), где процесс научных изысканий в сфере разработки и применения специализированных растительных жиров насчитывает не одно десятилетие. Следует упомянуть также о высоком уровне технической оснащенности этих предприятий, где в основном используются передовые технологии. Со стороны большинства развитых стран жестких регламентирующих показателей по ТЖК и НЖК нет, а если они и есть, то носят рекомендательный характер. Подтверждением этого является официальный ответ нашего зарубежного партнера – датско-шведской компании «ОрхусКарлсхамнс» (ААК), мирового лидера по производству специализированных жиров, в том числе ЗМЖ, визитной карточкой которого является Акобленд: «На данный момент в ЕС отсутствует какая-либо директива, ограничи-

вающая возможности использования НЖК и ТЖК при производстве ЗМЖ для молочной и масложировой промышленности. Производитель ЗМЖ обязан информировать покупателя о составе своего продукта путем внесения соответствующей информации о НЖК и ТЖК в спецификацию на товар.

В настоящее время в некоторых европейских странах (пример – Англия) уже введена схема цветовой градации пищевых продуктов, в том числе молочных (молокосодержащих) и масложировых, по трем категориям – зеленая, желтая и красная. Согласно этой классификации продукты маркируются: зеленым цветом – продукты с низким содержанием жира, НЖК и ТЖК;

- желтым цветом – продукты со средним содержанием жира, НЖК и ТЖК;
- красным цветом – продукты с высоким содержанием жира, НЖК и ТЖК.

Как видно из этой информации, зарубежные компании в обязательном порядке вводят в маркировку жиросодержащей продукции информации о содержании НЖК и ТЖК, а пример Англии показывает дополнительные информационные ресурсы по маркировке для потребителей.

Все это говорит о том, что с понижением «вредности» НЖК и ТЖК, производство продукции с низким содержанием НЖК и ТЖК – процесс не одномоментный и связан прежде всего с увеличением себестоимости продукции, а также требует решения технических, технологических, сырьевых задач, в результате чего будет сделан качественный рывок в производстве здоровых и безопасных спецжиров.

Компания «Дело Всех» следует тенденциям рынка и готова предложить своим клиентам широкий ассорти-

Основные характеристики заменителей молочного жира серии «Акомол»

Наименование показателя	Молочный жир		АКОМОЛ		
	зимний	летний	В	Супер	С
Температура плавления, °С	35	31	33	33	32
Содержание твердых жиров (%), при: 10 °С	50	42	47	41	32
20 °С	21	17	23	20	15
30 °С	6	4	8	8	6
35 °С	1	1	3	4	3
Насыщенные жирные кислоты, %	67*	45*	39	42	38
Мононенасыщенные жирные кислоты, %	22	43	38	37	37
Полиненасыщенные жирные кислоты, %	3,0	4,0	17	16	19
Содержание линолевой кислоты, %	2,0	3,0	17	16	19
Содержание трансизомеров, %, не более	8	8	6	5	6


* Данные позиции по жирнокислотному составу для молочного жира (насыщенные, моно- и полиненасыщенные кислоты, содержание линолевой кислоты) приведены в усредненном значении.

мент ЗМЖ, а также функциональные ингредиенты, разработанные вместе с партнерами – ведущими мировыми и отечественными производителями.

Примером удачного взаимовыгодного сотрудничества между компаниями стали разработка и производство ЗМЖ серии «Акомол» в Санкт-Петербурге – результат научно-практических изысканий Академии масел и жиров «ОрхусКарлсхамнс» при технической поддержке специалистов НПО «Маргарон».

ЗМЖ «Акомол» – достойный приемник лучших качественных характеристик «Акобленда», по праву считающимся эталоном качества. Продукты этой серии обладают оптимальным соотношением цены и качества и являются «здоровой» альтернативой и дополнением молочному жиру. Использование «Акомол» позволяет получить конечные продукты хорошего и стабильного качества, оптимизировать медико-биологические показатели готового продукта, расширить ас-

сортимент выпускаемых товаров и избежать сезонности сырья.

Качественные характеристики ЗМЖ «Акомол» – это прежде всего хорошее сочетание физических показателей (температуры плавления, застывания, профиля плавления), органолептических (вкуса, запаха, цвета, консистенции) при сбалансированном жирнокислотном составе за счет высокого содержания полиненасыщенных жирных кислот (см. таблицу). ЗМЖ «Акомол» прекрасно зарекомендовал себя при производстве широкого ассортимента молокосодержащей продукции: сметанных, творожных, сырных и плавленых сырных продуктов, спредов и т. д. 



ООО «ТПФ «Дело Всех»
197198, Санкт-Петербург, ул. Воскова, д. 9, лит. «А»
Тел.: +7(812) 321-67-72
Факс: +7(812) 320-01-60
www.delovseh.ru

ТПФ «Дело Всех» - крупнейший поставщик масложировых ингредиентов и какао-продуктов

**ЕВРОПЕЙСКОЕ КАЧЕСТВО
ПО РОССИЙСКОЙ ЦЕНЕ!**

ТПФ «Дело Всех» -
официальный дистрибьютор компаний:
«ААК», НПО «Маргарон»



ЗАМЕНИТЕЛИ МОЛОЧНОГО ЖИРА

ШИРОКИЙ СПЕКТР ПРИМЕНЕНИЯ:

- спреды
- глазированные сырки
- сметанные продукты
- сухие молочные продукты
- творожные продукты
- ферментированные продукты
- сгущенные продукты
- сырные плавленые продукты
- мороженое

