

Специализированные жиры для молочной промышленности

Наталья КРАВЧЕНКО, Анна БУРЧЕНКО, ООО «ТПФ «Дело Всех» (г. Санкт-Петербург)

Торгово-производственная компания «Дело Всех» является крупным поставщиком масложировых ингредиентов и какао-продуктов для пищевой промышленности России и стран СНГ.

В 2010 году компания отмечает 10-летний юбилей, за которым стоит огромный путь развития. Благодаря грамотному менеджменту, профессионализму и компетентности сотрудников, активной жизненной позиции, «Дело Всех» находится в непрерывном развитии, осваивает новые рынки сбыта и продукты и не собирается останавливаться на достигнутых результатах.

Одним из основных приоритетов компании на ближайшие годы является усиление позиций на рынке заменителей молочного жира.

«Дело Всех» следует тенденциям рынка и готова предложить своим клиентам широкий ассортимент заменителей молочного жира, а также функциональные ингредиенты, разработанные вместе с партнерами — ведущими мировыми и отечественными производителями.

Примером удачного взаимовыгодного сотрудничества между компаниями явилась разработка и производство заменителей молочного жира серии «Акомол» в Санкт-Петербурге — результат научно-практических изысканий Академии масел и жиров AarhusKarlshamn при технической поддержке специалистов НПО «Маргарон».

ЗМЖ «Акомол» — достойный преемник лучших качественных характеристик «Акобленда», по праву считающимся эталоном качества. «Акомол» — продукция европейского качества по российским ценам. 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 ассортимент выпускаемых товаров и избежать сезонности сырья.

Качественные характеристики заменителей молочного жира «Акомол» — это прежде всего хорошее сочетание физических показателей (температуры плавления, застывания, профиль плавления), органолептических (вкус, запах, цвет, консистенция) при сбалансированном жирнокислотном составе за счет высоко-

го содержания полиненасыщенных жирных кислот. ЗМЖ «Акомол» прекрасно зарекомендовал себя при производстве широкого ассортимента молокосодержащей продукции: сметанных, творожных, сырных и плавящихся сырных продуктов, спредов и т. д.

тернативы молочного жира семейства «Акобленд» (также стоит упомянуть и «Масламикс 73-28», «Конфамикс В 73-26») по праву считаются эталоном качества. Эти специализированные жиры отлично зарекомендовали себя при производстве различных молокосодержа-

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.

«Дело Всех» и AarhusKarlshamn (ААК) в настоящее время продолжают поставлять заменители молочного жира, уже давно известные специалистам молочной и масложировой отраслей. Речь идет прежде всего об «Акобленде», который представлен большим семейством и объединяет собой группу высококачественных растительных жиров с характеристиками, способными удовлетворять требования различных молочных производств. Аль-

щих продуктов. Перечислим лишь некоторые из достоинств, позволивших ЗМЖ компании ААК стать классическими:

- максимально точное повторение кристаллизационных свойств молочного жира;
- хороший устойчивый вкус, который обеспечивается тщательным отбором сырья и высокотехнологичной системой очистки масел;
- отсутствие сезонных колебаний основных показателей;

Основные характеристики жиров фирмы ААК

Наименование показателя	Молочный жир		Масламикс 73-28	Конфамикс В 73-26	«Акобленд»		
	зимний	летний			СЕ	СЕН	СЕС
Температура плавления, °С	35	31	32	33	33	33	33
Содержание твердых жиров (%), при: 10 °С	50	42	47	60	52	58	51
20 °С	21	17	23	27	26	25	24
30 °С	6	4	5	6	8	7	7
35 °С	1	1	<2	2	2	2,5	3
Насыщенные жирные кислоты, %	67	45	27	64	52	39	45
Мононенасыщенные жирные кислоты, %	22	43	36	25	35	35	31
Полиненасыщенные жирные кислоты, %	3,0	4,0	4	4	6	6	17
Содержание линолевой кислоты, %	2,0	3,0	4	4	6	6	16
Содержание трансизомеров, %, не более	8	8	33	7	7	20	7

- высокая стабильность к окислению и гидролизу и, как следствие, длительные сроки хранения сырья и обеспечение более длительных сроков годности готовых продуктов;

- высокая степень замены молочного жира в продуктах от 20 до 100 %;

- возможность использования широкого ассортимента молочного сырья — обезжиренного, натурального цельного и сухого, пахты, сливок и т. д.

Современный потребитель стал более ориентированным на здоровый и активный образ жизни. На сегодняшний момент в мире продолжает набирать обороты устойчивая тенденция потребления полезных продуктов питания. Компания ААК ведет работы и в этом направлении, и, как результат, разработаны и широко применяются в Европе специализированные растительные жиры для производства сырных продуктов серии Akoromatm и Akocheesetm. Отличительной особенностью продуктов с этими жирами является то, что они рекомендованы для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, основаны на здоровых растительных маслах и обогащены кислотами омега-3 и омега-6, что видно из таблицы.

Среди последних инновационных разработок компании ААК в сфере здорового питания (влияние на снижение уровня холестерина в крови и повышение потребления незаменимых омега-3 и омега-6 кислот) — функциональные ингредиенты Spesidol OL и Vividol® T.

Наименование показателя	Akoromatm			Akocheesetm
	OM	R	DMP	U
Температура плавления, °С	35	33	32	38
Содержание твердых жиров (%), при: 10 °С	43	52	50	24
20 °С	21	25	20	14
30 °С	7	8	4	7
35 °С	4	3	1	4
Мононенасыщенные жирные кислоты, %	44	40	42	59
Полиненасыщенные жирные кислоты, %	15	9	8	14
Содержание линолевой кислоты (Омега 6), %	11	8	7	11
Содержание линоленовой кислоты (Омега 3), %	3	-	-	3,2
Содержание трансизомеров, %, не более	<1	2	3	Max 1

Spesidol OL — это специальный жир в жидкой форме, произведенный на основе рафинированных растительных масел, содержащий в своем составе 22 % омега-3 (α-линоленовая кислота). Spesidol OL может заменять полностью или частично жировую фазу в широком ассортименте диетических продуктов, может применяться при производстве спредов, молочных продуктов, салатных заправок, хлеба и т. д.

Vividol® T — это новая смесь специализированных жиров, содержащая сложные эфиры стероидов. При производстве Vividol® T используется запатентованная технология преобразования фитостероидов в сложные эфиры стероидов, в результате чего получается продукт, который может быть добавлен в различные продукты питания. Общее содержание жиров в Vividol® T со-

ставляет 70 %. Vividol® T разработан в качестве ингредиента для функциональных продуктов питания, направленных на понижение уровня холестерина в сыворотке крови. Научные исследования показали, что фитостероиды сокращают усвоение холестерина организмом человека и снижают уровень холестерина типа ЛПНП в сыворотке крови. Vividol® T обладает хорошим профилем плавления, улучшающим вкусовые ощущения, он прост в использовании и смешивании, применим для спредов, продуктов на основе молока, возможно с добавлением фруктов и злаков, ферментированных молочных продуктов, острых соусов и салатных приправ, включая майонез, напитки на основе сои.

Тенденции российского рынка заменителей молочного жира диктуют жесткие условия про-



Основные характеристики Vividol® T и Spesidol OL

Наименование показателя	Spesidol OL	Vividol® T
Омега-3 (C18:3, ALA), %	22,0	10,0
Омега-6 / Омега-3, %	0,8	-
Сложные эфиры стероидов, %	-	46,0
Общее содержание стероидов, %	-	30,0
Насыщенные жирные кислоты, %	9,0	8,0
Мононенасыщенные жирные кислоты, %	50,0	61,0
Полиненасыщенные жирные кислоты, %	40,0	29,0
Содержание трансизомеров, %	<1,0	1,0

изготовителям в рамках как цены, так и качества. С этой точки зрения интересен для молочников ассортимент жиров, поставляемых «Дело Всех» от компании «Каргилл». Это заменители молочного жира серий «Вегамикс», произведенные на предприятии «Каргилл» — ОАО ГПК «Ефремовский» (г. Ефремово Тульской области).

Компания «Дело Всех» уже давно реализует на российском рынке жиры, специально разработанные для производства кремов на растительных маслах.

Одна из главных составляющих качества кремов на растительных маслах — жир, который одновременно должен обеспечивать хорошие структурно-механические и органолептические показатели конечному продукту во взбитом со-

Основные характеристики заменителей молочного жира компании «Каргилл»

Наименование показателя	Вегамикс	
	33-01	33-12
Температура плавления, °C	32-35	32-35
Содержание твердых жиров (%), при: 10 °C	42-49	42-49
20 °C	17-22	18-24
30 °C	3-8	3-8
35 °C	5	5
Содержание линолевой кислоты, %	16	15
Содержание трансизомеров, %, не более	8	8

Наименование показателя	Исамикс 70	Кремвип 340	Кремвип 370	Хайсок 36-38	Хайсок 38-40
Температура плавления, °C	35	34-36	37-40	36-38	38-40
Содержание твердых жиров (%), при: 10 °C	95	93-95	95-98	93-95	93-96
20 °C	85	80-90	88-95	81-86	82-89
25 °C	60	59-68	80-86	53-60	56-65
30 °C	27	22-32	34-42	19-27	25-33
35 °C	7	Макс. 9	5-11	Макс. 10	Макс. 12
Насыщенные жирные кислоты, %	95	97	99,5	95	97
Мононенасыщенные жирные кислоты, %	2	1	0,5	2	1
Полиненасыщенные жирные кислоты, %	<1	-	-	1	-
Содержание трансизомеров, %, не более	3	2	-	3	2

стоянии. Прежде всего такой жир должен содержать оптимальное соотношение вида и количества твердых жиров (ТЖ) для стабилизации воздушных пузырьков. Баланс между жидким и твердым жиром в жировых глобулах очень важен для получения хорошей взбитости и стабильности. Немаловажным фактором для таких жиров являются их нейтральный вкус и соответствующий профиль плавления для обеспечения хорошего высвобождения вкуса и аромата. Все эти свойства реализованы в специализированных жирах, представляющих собой пальмоядровое масло, подвергнутое определенным модификациям для достижения необходимых характеристик, что наглядно продемонстрировано в таблице:



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

