

ЧТОБЫ МОРОЖЕНОЕ БЫЛО ЕЩЕ ВКУСНЕЕ



Законодательство в области пищевых и особенно молочных продуктов быстро и активно меняется: нормы ужесточаются, количество документов, требуемых для выхода на рынок, разнится... В этой гонке документов производителям нужно еще и помнить о качестве, пытаться сделать свой продукт лучше, вкуснее, но при этом дешевле и в соответствии со всеми стандартами качества

Обменяться секретами производства и обсудить, что год грядущий нам готовит, собрались и производители мороженого. 27 января во Всероссийском научно-исследовательском институте холодильной промышленности (ВНИХИ) в Москве прошел научно-практический семинар, организованный ТПФ «Дело Всех». Участие в семинаре приняли представители Молочного Союза, компаний-производителей, поставщики сырья и технологи предприятий. Основными вопросами на семинаре стали особен-

ности работы с заменителями молочного жира (ЗМЖ), проблемы законодательства в молочной отрасли, кроме того специалисты продегустировали и оценили образцы мороженого, изготовленного по различным рецептурам, как с ЗМЖ, так и с молочным жиром.

Правильный жир во главе угла

Открывая семинар Наталья Кравченко, технолог-консультант по молочному направлению ТПФ «Дело Всех», рассказала о заменителях молочного жира. Они играют важную роль в производстве мороженого. С технологической точки зрения они, прежде всего, обеспечивают структуру продукта и являются носителями вкусовых ощущений.

Жиры должны работать на протяжении всего процесса производства мороженого.

С другой стороны, тренд о здоровом питании заставля-

ет производителей специализированных жиров учитывать современные нормы питания, которые рекомендуют снижать потребление насыщенных и транс-жиров и увеличивать количество ненасыщенных жиров.

Традиционные жиры для мороженого содержат достаточно большое количество насыщенных жирных кислот: молочный жир – свыше 65%, кокосовое масло – свыше 90%.

Линия жиров для производства мороженого, предлагаемых компанией ООО «ТПФ» Дело Всех – результат многолетних партнерских отношений с мировым лидером – датско-шведским концерном ААК и российским производителем – ООО «НПО» Маргарон».

Представляя жиры для полной или частичной замены рецептурного содержания сливочного масла, следует отметить, что эти продукты максимально копируют функциональность молочного жира, наиболее важной из которой является способность кристаллизоваться и одновременно обладают улучшенными питательными характеристиками.

Наталья Кравченко представила ассортиментные линейки заменителей молочного жира, предлагаемых ТПФ «Дело Всех» в тело мороженого: «Акобленд», «Акомол», «Акомикс».

Кэроб – натуральный ингредиент

Самый дорогой и лучший жир для глазури — какао-масло. Кокосовое масло дешевле, но имеет

и свои недостатки. Это обусловило компанию «ААК» на разработку специальных жиров для глазури для мороженого. Серию таких жиров, под названием Исамикс, представила технолог-консультант ООО «ТПФ» Дело Всех» по кондитерскому направлению Елена Зеленская.

Второй по значимости ингредиент в глазури после жира — какао-порошок, который придает продукту цвет, вкус и аромат. Но какао на сегодняшний день весьма дорого. Оптимальным заменителем его является кэроб — новый на российском рынке продукт, порошок стручков рожкового дерева (цератонии). Из него делают так называемые «цератониевые глазури». По вкусу и цвету кэроб похож на какао-порошок, его можно добавлять как в глазурь, так и в тело мороженого. Кроме того кэроб часто используется как самостоятельный продукт для производства продуктов «здорового питания».

Законодатели! Войдите в положение!

При производстве молочной продукции много проблем возникает с неясностью законодательства по этому направлению.

Внутри страны в отношении молочной продукции действует один Федеральный Закон №88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008г. (в ред. ФЗ №163 от 22.07.2010г.) — он является основным.

Однако регулирование продукции на внешнем рынке осуществляется несколькими нормативными актами между которыми нет согласованности.

Так, например, «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», выпущенные Таможенным Союзом России, Белоруссии и Казахстана, были разработаны без привлечения бизнес-сообщества — как рассказала ответственный секретарь Молочного Союза Лариса Абдуллаева, — поэтому при их вступлении в силу, в них выявилась масса ошибок. В частности — при вступлении в силу ФЗ №163 «О внесении изменений в ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» Единые требования стали не соответствовать федеральному законодательству.

И только после внесения целого ряда изменений Единые требования привели в соответствие с федеральным законодательством. Остается надеяться, что в подготовленных проектах технических регламентов ЕврАзЭС и Таможенного союза не будет подобных ошибок. Сейчас создается общий Регламент по безопасности пищевых продуктов. Этот регламент уже вывешен на обсуждение на сайте Таможенного Союза.

— Мы написали отзыв и направили его в Минздрав, Комиссию Таможенного Союза и другие организации. — комментирует Лариса Абдуллаева. — Замечания заняли 10 страниц. Сейчас пока многое некорректно, запутано, непонятно, что это будет — то декларация, то ли обязательная сертификация. Требования к молочным продуктам установлены одновременно и в большом регламенте по безопасности и в отдельном регламенте на молоко.. В двух нормативных актах содержится

одно и то же, но при одинаковых показателях — нормы разные!

Смысл законодательства Таможенного Союза заключался в максимальном упрощении процедуры подтверждения соответствия. Т. е. продукция, подтвержденная декларацией соответствия (или другим установленным нормативным документом) должна иметь силу, как на внутреннем рынке, так и на рынках стран, входящих в Таможенный союз, без последующего преобразования.

Но эта идея пока невыполнима даже в проектах — считает Лариса Абдуллаева. Семинар специалистов закончился дегустацией мороженого, произведенного с использованием заменителей молочного жира от ТПФ «Дело Всех» и молочного жира, представленного компанией «Корман». Эксперты оценивали мороженое по множеству показателей: вкус и аромат, структура и консистенция, цвет и внешний вид...

Проведенная дегустация образцов мороженого с ЗМЖ (100% замена молочного жира на ЗМЖ при общем жире в продукте 10%) и молкосодержащего (замена 50:50 молочного жира на ЗМЖ при общем жире продукта 10%) были высоко оценены слушателями (использовались ЗМЖ: Акомол В и Акомол Супер, Акобленд СЕ, Акомикс ТS и Акомикс LS 40). Ну и, конечно, высоко оценили мягкое мороженое, сделанное с применением сливок и молочного жира компании «Корман». За мороженое во фризере непосредственно в присутствии всех участников, это мороженое понравилось всем своим легким вкусом и стало завершающим лакомством дегустации.