

ГК «ПИТЕРПРОМ»: ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО

ГК «Питерпром», основанная в 2006 г, представляет на российском рынке высококачественные пищевые ингредиенты для молочной, мясной, масложировой и кондитерской отраслей промышленности. Имеет собственное производство. В своей работе компания учитывает пожелания технологов предприятий-партнеров. Продукция ГК «Питерпром» высококонкурентна по отношению к западным аналогам.

Ольга МОРОЗОВА, технолог компании ООО «Питерпром ПК»;
Татьяна БЕЛЯКОВА, к.т.н., главный технолог компании ГК «Питерпром»

О продукции компании

Политика ГК «Питерпром» ориентирована на разработку и внедрение комплексных пищевых добавок с научно доказанным эффектом. При этом компания гарантирует высокое качество выпускаемой продукции, что подтверждается ее соответствием требованиям программы производственного контроля и системы ХАССП.

На производстве (ООО «Питерпром ПК») организована система внутренних аудитов, что позволяет минимизировать возможные риски. Контроль качества входного сырья и готовой продукции осуществляется с использованием собственного высокотехнологичного лабораторного оборудования.

География поставок продукции охватывает большую часть регионов России — от Калининграда до Владивостока, в том числе и страны СНГ. Регионы продаж подчеркивают широкое использование ингредиентов компании.

Проблемы решаются

В нынешнем году мороженщики столкнулись с проблемой нехватки стабилизационных систем. Причина понятна — ряд игроков ушел с рынка, а стабилизационные системы в процессе производства мороженого играют ключевую роль. Они обеспечивают стабильность воздушно-жировой эмульсии, высокую взбитость, предотвращают усадку продукта при хранении, миграцию влаги в вафельный стаканчик (рожок), обеспечивают устойчивость к тепловому шоку и к деформации.

В условиях непредсказуемых сроков импортных поставок, нестабильности ценовой политики и проблем с наличием сырья все более актуальным становится производство комплексных

пищевых добавок для мороженого на основе сырья отечественного производства.

ГК «Питерпром» — отечественная компания, имеющая большой опыт в производстве ингредиентов, которая гарантирует наличие сырьевой базы высокого качества для производства комплексных стабилизационных систем для мороженого.

Достоинства стабилизационных систем

Комплексные пищевые добавки (стабилизационные системы) компании «Питерпром ПК» при минимально возможных дозировках оказывают выраженный положительный эффект на потребительские свойства мороженого. Оценка их эффективности проводится на современном высокоточном оборудовании с использованием математических моделей и прогнозирования результата по ключевым параметрам конечного продукта.

Так, требования к внешнему виду мороженого диктуются и потребителями, и ритейлом. Потеря внешнего вида, деформация, нарушение структуры в процессе хранения и реализации (разделение фаз, кристаллизация) являются недопустимыми. Следовательно, вопрос создания и компонентного моделирования стабилизационных систем является актуальным и востребованным.

Состав стабилизационных систем ООО «Питерпром ПК» разработан в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012, современными тенденциями российского рынка и пожеланиями технологов предприятий — производителей мороженого. При разработке состава многокомпонентных стабилизаторов применялись междисциплинарные знания о свойствах моноингре-

диентов, их взаимном синергизме и взаимодействии с составными частями молока, в частности с молочными белками.

Исходя из полученных данных были установлены оптимальное соотношение используемых компонентов, рациональная доза внесения стабилизатора и режимы технологической обработки. Все это обеспечивает эффективное использование предлагаемых стабилизаторов при минимальных дозах внесения, а также стабильность многофазных систем.

Преимущества комплексных пищевых добавок (стабилизационных систем) для мороженого производства ООО «Питерпром ПК»:

- Не оказывают негативного влияния на органолептические свойства готового продукта;
- Подходят для производства мороженого различной жирности;
- Предотвращают рост кристаллов льда и перекристаллизацию сахаров в процессе хранения;
- Имеют экономичный расход и, следовательно, снижают себестоимость готового продукта;
- Обеспечивают высокую взбитость готового продукта;
- Обеспечивают устойчивость воздушно-жировой эмульсии при оттайке;
- Предотвращают расслоение смеси;
- Готовый продукт устойчив при положительных температурах;
- Технологически удобны — полностью растворимы, вносятся совместно с другими сухими ингредиентами.

Ассортимент

Благодаря широкому ассортименту предлагаемых ООО «Питерпром ПК» стабилизационных систем, предприятия могут производить как продукцию

Ассортимент комплексных пищевых добавок для мороженого

Пищевые добавки	Область применения
КПД «МИЛКСТАБ» ICE	производство молочного, сливочного мороженого и пломбира, сорбета и замороженных десертов Clean Label
КПД «МИЛКСТАБ» ICE CREAM	производство молочного и сливочного мороженого, пломбира, сорбета, шербета и замороженных десертов с повышенным временем таяния
КПД «МИЛКСТАБ» ICE CREAM 102	производство сорбета, шербета, взбитого льда
КПД «МИЛКСТАБ» ICE CREAM 103	производство ароматизированного мороженого, пищевого льда, фруктового льда, Vegan
КПД «МИЛКСТАБ» ICE CREAM 104	производство молочного сливочного мороженого; мороженого эконом-сегмента

премиум-класса, так и эконом-сегмента: пломбир, молочное и сливочное мороженое, шербеты, сорбеты, фруктовый лед, замороженные десерты и др. А также — фруктовые глазури.

Большое внимание мы уделяем традиционным сортам мороженого, которое лидирует на рынке и которое чаще всего выбирает потребитель, предпочитая натуральный продукт.

КПД «Милкстаб» ICE CREAM является комплексной пищевой добавкой с оптимизированным компонентным составом, обеспечивающим постоянство показателей качества готового продукта.

Мороженое, изготовленное с использованием КПД «Милкстаб» ICE CREAM, проявляет выраженные термические и формоустойчивость при дефростации. Она не оказывает дестабилизирующего эффекта на белки молочного сырья и не провоцирует фазовое разделение белков и полисахаридов, обеспечивает сбалансированность солевого состава — солей кальция, магния, фосфатов и цитратов.

При дефростации мороженого с использованием КПД «Милкстаб» ICE CREAM не наблюдается отделения сыворотки, признаков творожистости и пенистости.

КПД «Милкстаб» ICE CREAM оказывает непосредственное влияние на дестабилизацию жировой фазы (рис. 1). Высокая степень дестабилизации жировой фазы является предпосылкой к появлению таких пороков, как неоднородность структуры из-за образования крупных жировых блоков (более 30 мкм) — происходит сбивание в масло.



Рисунок 2. Внешний вид мороженого, изготовленного с использованием КПД «Милкстаб» ICE CREAM после шоковой заморозки

КПД «Милкстаб» ICE CREAM обеспечивает ощущение сухости готового мороженого и способствует сохранению формы изделия (рис. 2).

Тем, кто предпочитает «зеленое»

Отдельной темой для обсуждения являются растительные замороженные десерты, доля которых на рынке невелика, но интерес покупателей есть. Драйверами роста производства «зеленого» мороженого являются люди с различными типами энзимопатии — лактазной недостаточностью и АБКМ. А также — с идеологическими убеждениями, не позволяющими употреблять пищу животного происхождения.

Однако производство безмолочного мороженого сопряжено с рядом проблем — специфичностью вкуса, низкой растворимостью растительных компонентов (в частности белков), невысокой биологической ценностью готового продукта.

Аминокислотная составляющая растительных белков качественно уступает молочным белкам, особенно в отношении аминокислоты триптофана. Помимо этого, коэффициент усвояемости растительных белков ниже, чем у животных в среднем на 7-10%. Следовательно, при разработке состава и технологии веганского мороженого стоит учитывать не только органолептические характеристики продукции, но и итоговую «полезность» лакомства.

Предлагаемые **КПД «Милкстаб» VEGAN ICE** для производства замороженных десертов на растительной основе могут использоваться как самостоятельная сырьевая база, являются дополнительным источником аминокислот и функциональных ингредиентов — пребиотиков.

* * *

ГК «Питерпром» ценит доверие клиентов. Мы стремимся к взаимовыгодному сотрудничеству и поддерживаем профессиональную коммуникацию с целью обмена производственным опытом.

Ведущие технологи группы компаний «Питерпром» оказывают всестороннюю поддержку при внедрении нашей продукции — консультации и совместные производственные выработки.

Мы считаем, что индивидуальный подход к клиенту — залог успеха!

193079, г. Санкт-Петербург,
ул.Новоселов д.8, лит.А, оф.404
+7 (812) 565-01-01
info@piterprom.com
www.piterprom.com

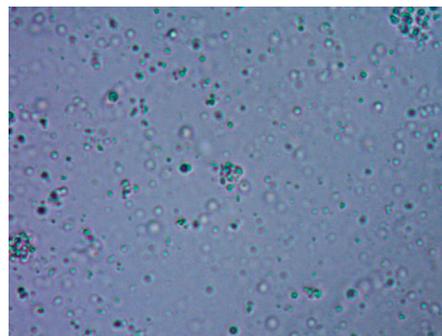


Рисунок 1. Микрофотографии кластеров жировых шариков в 1-м контрольном образце (высокая степень дестабилизации) и 2-м образце мороженого с использованием КПД «Милкстаб» ICE CREAM (низкая степень дестабилизации) при разведении продукта 1:300