

Опыт применения ароматизаторов «СВИТФИЛ» в мороженом и замороженных десертах

Член совета директоров ООО «Вкусаром»,
К.т.н., Бутаков К.А.

Динамично развивается сегмент рынка пищевых ароматизаторов для мороженого и замороженных десертов. Компания «Вкусаром» разрабатывает и внедряет пищевые ароматизаторы «Свитфил». Преимуществами применения ароматизаторов «Свитфил» являются великолепный вкус лакомства при относительно невысокой цене и норме внесения. Мы решили систематизировать наш опыт и передать его Вам - нашим потребителям.

Применение ароматизаторов «Свитфил» для пломбира, сливочного и молочного мороженого обобщено в таблице 1. При средней цене 400 -600 рублей и норме внесения 0,2-0,4 кг/т добавление наших ароматизаторов увеличивает себестоимость порции мороженого (100г) лишь на 0,01-0,025 руб., делая вкус гармоничным, изысканным, ярким, с мягким приятным послевкусием.

Ароматизаторы «Свитфил» для пломбира, сливочного и молочного мороженого

Таблица 1

Название ар-ра «Свитфил»	Дополнительный вкус мороженого
«Ваниль» 10.09.03	Вкус ванильный с легкой нотой вафли.
«Ваниль» 10.09.04	Изысканная пряная ваниль.
«Ваниль» 10.09.08	Нежный ванильный сладкий вкус.
«Ванильно-сливочный» 10.09.06	Ваниль со сливочной и легкой ромовой нотой.
«Пломбир» 10.07.013	Вкус традиционного пломбира (рекомендуется при замене молочного жира).
«Сливки» 10.07.009	Нежный насыщенный вкус сладких молочных сливок
«Сливки» 10.07.025	Вкус сладких пастеризованных сливок.
«Молоко-сливки» 10.07.034	Вкус мороженого из свежего коровьего молока, баланс вкуса сливок и молока(рекомендуется при замене молочного жира).
«Пломбир» 10.07.013	Вкус мороженого «Пломбир», по традиционной рецептуре (рекомендуется при замене молочного жира).
«Крем-брюле» 10.10.01	Нежный сливочно- карамельный вкус.
«Тоффи» 10.10.06	Вкус молочного ириса.
«Вареная сгущенка» 10.10.07	Вкус вареной сгущенки из молока по ГОСТ.
«Крем карамель» 10.10.04	Изысканный вкус крем карамели с легкой нотой жженого сахара.
«Крем карамель» 10.10.10	Нежная сливочная-карамель.
«Молочный шоколад» 10.11.001	Нежный вкус молочного шоколада (рекомендуется добавление 2% какао порошка).
«Горький шоколад» 10.11.002	Насыщенный вкус горького шоколада (рекомендуется добавление 2% какао порошка).
«Шоколад» 10.11.010	Насыщенный яркий вкус шоколада (рекомендуется добавление 2% какао порошка).
«Фисташка» 10.11.008	Вкус жареной фисташки.
«Клубника» 10.08.001	Вкус клубники с сахаром.
«Клубника» 10.08.013	Вкус спелой клубники.
«Клубника» 10.08.020	Вкус клубники с нотой джема.
«Бергамот» 10.08.005	Свежий цитрусовый освежающий вкус, гармонично сочетается с молочной основой.

Ароматизаторы ванильной группы хорошо сочетаются с ароматизаторами сливочной группы.

Применение ароматизаторов «Свитфил для шербетов, фруктового мороженого, фруктового льда обобщено в таблице 2. Добавление наших ароматизаторов увеличивает себестоимость порции фруктовых десертов (100г) на 0,02-0,05 руб. но при этом дает им богатство и изысканность вкуса. Ароматизаторы «Свитфил» хорошо сочетаются с концентратами соков.

Ароматизаторы «Свитфил» для шербетов, фруктового мороженого, фруктового льда

Таблица 2

Название ароматизатора Свитфил»	Дозировка, кг /т	Дополнительный вкус
«Абрикос» 10.08.016	0,4	Нежный вкус спелого абрикоса.
«Апельсиновый» 10.08.012	0,4	Насыщенный вкус сладкого апельсина.
«Вишня» 10.08.003	0,35	Вкус спелой вишни с легким привкусом вишневой косточки.
«Земляника» 10.08.025	0,3	Вкус спелой лесной земляники.
«Клубника» 10.08.001	0,3	Вкус клубники с сахаром.
«Клубника» 10.08.013	0,3	Вкус спелой клубники.
«Клюква» 10.08.023	0,3	Вкус клюквы после размораживания (красно-вишневой спелой клюквы).
«Лимонный» 10.08.011	0,45	Превосходный вкус сочного лимона.
«Малина» 10.08.002	0,2	Вкус спелой малины.
«Мята» 10.12.014	0,2	Освежающий, охлаждающий вкус мяты.
«Мятный» 10.12.002	0,2	Ледяная мята, освежающий, терпкий вкус.
«Черная смородина» 10.08.022	0,2	Вкус спелой садовой смородины
«Яблоко зеленое» 10.08.015	0,4	Вкус зеленого яблока сорта «Грини».
«Яблоко- корица» 10.08.054	0,20	Вкус зеленого яблока с корицей, терпкий освежающий.
«Красные ягоды» 10.08.072	0,4	Вкус освежающего морса из вишни, малины, клубники, земляники.
«Бергамот- лимон» 10.08.057	0,3	Цитрусовый, терпкий, освежающий вкус.

Ароматизаторы «Свитфил», рекомендованные для применения в начинках и топингах, показаны в таблице 3. Они обладают достаточной степенью термостойкости, позволяющей выдержать высокие температуры. Рекомендуемые дозировки для всей группы составляет 0,7-1,5 кг/т и вносятся непосредственно перед розливом при тщательном перемешивании.

Ароматизаторы «Свитфил» для топингов и начинок для мороженого

Таблица 3

Наименование ароматизатора	Дополнительный вкус
«Абрикос» 10.08.016	Нежный, спелого абрикоса.
«Вишня» 10.08.019	Вкус спелой вишни с легкой джемовой нотой.
«Земляника» 10.08.025	Вкус спелой земляники.
«Клубника» 10.08.020	Вкус клубничного конфитюра.
«Клюква» 10.08.023	Вкус клубники с сахаром, легкая джемовая нота.
«Лимонный» 10.08.011	Сочный, лимонный свежий вкус с нотой карамели.
«Малина» 10.08.002	Вкус малинового конфитюра.
«Черная смородина» 10.08.022	Вкус смородинового конфитюра.
«Яблоко корица» 10.08.054	Зеленое яблоко с корицей, терпкий, освежающий.
«Вареная сгущенка» 10.10.07	Вкус вареной сгущенки по ГОСТ (рекомендуется добавление 5-10% вареной сгущенки по ТУ).
«Крем карамель» 10.10.04	Карамельный, сливочный яркий (рекомендуется добавление 5-10% вареной сгущенки по ТУ).
«Тоффи» 10.10.06	Вкус сливочного ириса (рекомендуется добавление 5-10% вареной сгущенки по ТУ).
«Карамель» 10.10.02	Вкус молочной карамели.
«Миндаль» 10.11.007	Вкус марципана.
«Грецкий орех» 10.11.022	Вкус варенья из грецких орехов.

«Горький шоколад» 10.11.002	Вкус горького шоколада (рекомендуется добавление 5% какао порошка).
«Шоколад» 10.11.010	Вкус молочного шоколада (рекомендуется добавление 5% какао порошка).
«Мед» 10.12.012	Вкус цветочного меда (рекомендуется добавление 10% меда).
«Кленовый сироп»	Яркий, карамельный, горьковатый, великолепно оттеняющий мороженое.

Ароматизаторы «Свитфил» используются для варки белых и темных шоколадных глазурей в дозировках от 1 до 2 кг/т. Они позволяют снизить закладки какао-продуктов при существенном обогащении вкуса и удешевлении рецептуры. Рекомендованные ароматизаторы описаны в таблице 4.

Ароматизаторы «Свитфил» для шоколадных глазурей

Таблица 4:

Наименование ароматизатора	Дополнительный вкус
«Горький шоколад» 10.11.002	Вкус горького шоколада (рекомендуется добавление 5-10% какао тертого).
«Шоколад» 10.11.010	Вкус молочного шоколада (рекомендуется добавление 5-10% какао тертого).
«Шоколад белый» 10.11.013	Вкус молочного шоколада.

Ароматизаторы «Свитфил» безопасны, поскольку разработаны и изготавливаются в соответствии с принципами НАССР и поэтому позволяют сделать мороженое ярким, запоминающимся, неповторимым. Создать великолепное лакомство, любимое взрослыми и детьми. Мы всегда рады предоставить Вам бесплатные образцы ароматизаторов и техническую поддержку.

