



«ВКУСНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» ПРЕДЛАГАЮТ «СВИТФИЛ»

Константин БУТАКОВ,
гендиректор
ООО «Вкусные технологии»,
к.т.н.

Применение сухих ароматизаторов «Свитфил» в смесях для мороженого и других сухих пищевых смесях

Многие производители, а вместе с ними потребители, по достоинству оценили вкус различных пищевых продуктов с внесенными жидкими ароматизаторами «Свитфил». Однако в ряде случаев их сложно применить. Например при производстве сухих смесей для мороженого, быстро растворимых киселей, смесей для бисквита, сухих кондитерских кремов и сливок и т.д. применение жидких ароматизаторов приводит к слеживанию смеси, снижению ее сыпучести, снижению срока годности готовой смеси до 2-6 мес. (в зависимости от состава ароматизатора), т.к. в этих

условиях ароматизатор быстро окисляется и выветривается.

Решением этих проблем является применение сухих инкапсулированных ароматизаторов.

Существует два основных способа получения сухих ароматизаторов: распылительная сушка и экструзия. Сравнение технологий и свойств сухих ароматизаторов, полученных по этим технологиям показаны в табл. 1.

Как видно из таблицы, метод экструзии проигрывает только по одному параметру — уровню ароматических веществ, но это вопрос ценообразования.

До настоящего времени несколько отечественных компаний реализовали производство сухих ароматизаторов методом распылительной сушки. Все экструзионные ароматизаторы поступали к нам от зарубежных производителей.

Мы ликвидировали этот пробел, начав выпуск сухих ароматизаторов «Свитфил». Перечень ароматизаторов и области их применения приведены в табл. 2.

Сухие ароматизаторы «Свитфил» представляют собой белесый легко сыпучий порошок, состоящий из мелких гранул (400-900 мкм) со слабым запахом, характерным для выбранного наименования. Запах и вкус ароматизатора раскрывается только при растворении. Мы можем регулировать размер гранул, растворимость и скорость высвобождения аромата. Срок хранения ароматизаторов 24 мес. в сухих проветриваемых помещениях при температуре не выше 25°C.

Ряд сухих ароматизаторов находятся в разработке, ароматизаторы могут быть также изготовлены по заказу. Мы всегда рады выслать Вам образцы.

Литература: 1. Flavor Chemistry and Technology, Second Edition. Gary Reineccius. 2006 CRC Press Taylor & Francis Group.

Табл. 1.

Параметр	Распылительная сушка	Экструзия
Готовый продукт	Порошок 10-30 мкм	Микрогранула 50-1000 мкм
Максимальный уровень ароматических веществ	20-25%	12-15%
Срок годности	6-12 мес	2-4 года
Слеживаемость	высокая	низкая
Сыпучесть	низкая	высокая
Комкование при растворении	Возможно	Отсутствует
Скорость растворения	Мгновенная, не регулируется	Регулируется составом матрицы
Потери в процессе производства (изменение профиля ароматизатора)	10-30%	2-10%

Табл. 2.

Наименование сухого ароматизатора «Свитфил»	Область применения								
	Смеси для мороженого	Сухие топинги	Сухие гели	Сухие кремы	Смеси для выпечки	Мгновенные каши	Мюсли	Быстро-растворимые кисели	Напитки 3 в 1
«Пломбир»	✓			✓	✓	✓	✓		
«Сливки»	✓			✓	✓	✓	✓		✓
«Ванильный»	✓	✓		✓	✓	✓	✓		
«Ванильно-сливочный»	✓	✓		✓	✓	✓	✓		
«Крем брюле»	✓			✓	✓				
«Тоффи»	✓			✓	✓				
«Карамель»	✓			✓	✓				
«Крем-карамель»	✓			✓	✓	✓	✓		
«Мята»	✓	✓					✓	✓	
«Шоколад»	✓	✓			✓				✓
«Клубника»	✓	✓	✓					✓	✓
«Вишня»	✓	✓	✓					✓	✓
«Черная смородина»	✓	✓	✓					✓	✓
«Абрикос»	✓	✓	✓					✓	✓
«Малина»	✓	✓	✓					✓	✓
«Лимон»	✓	✓	✓		✓			✓	✓
«Апельсин»	✓	✓			✓			✓	✓
«Грейпфрут»	✓							✓	✓
«Бергамот»									✓
«Мелисса»	✓			✓	✓	✓		✓	✓



- Глубокая имитация натуральных вкусов
- Длительное сохранение профиля вкуса
- Достаточная термостойкость
- Конкурентное соотношение цена/качество

ООО «Вкусные технологии»
г.Москва
Тел.: +7 (962) 980-41-23