



ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ КОРПОРАЦИИ «СОЮЗ», ПОВЫШАЮЩИЕ КАЧЕСТВО МОРОЖЕНОГО

В России мороженое промышленным способом производится уже более 80 лет.

Несмотря на то, что современный российский рынок мороженого можно назвать зрелым, он продолжает активно совершенствоваться. Значительный потенциал для развития производители мороженого видят в расширении линейки продуктов категории «здорового питания». Растущая осведомленность потребителей меняет покупательские привычки, открывая перспективы для разработки новых видов мороженого, являющихся более полезными, чем традиционное, но сохраняющими при этом характерные для него вкус и текстуру. К таковым, например, относятся продукты с пониженным содержанием животных жиров или те, в которых отсутствуют трансизомеры жирных кислот.

Стоит отметить, что в Европе технология производства мороженого с заменой молочного жира успешно существует уже несколько десятилетий. Согласно исследованиям, европейские потребители больше предпочитают отдавать мороженому с заменой молочного жира: оно полезнее, легче усваивается, не несет риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и ожирения. В России производство мороженого с заменителями молочного жира (ЗМЖ) активно развивается последние пятнадцать лет. Рост объемов производства мороженого с заменой молочного жира растительными жирами потребовал формирования законодательной базы для производства подобных продуктов.

С 2008 года мороженое с растительным жиром получило статус молокосодержащего продукта и является объектом регулирования Технического регламента на молоко и молочную продукцию (№ 88-ФЗ, № 163-ФЗ), а в настоящее время и технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»: «мороженое с заменителем молочного жира — мороженое (молокосодержащий продукт), массовая доля жира в котором составляет не более 12 процентов».

В соответствии с существующим законодательством, производство молокосодержащих продуктов, к которым относится и мороженое с ЗМЖ, предусматривает возможность замещения молочного жира в количестве не более 50% от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира.



Требования к заменителям молочного жира сформулированы в технических регламентах Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 024/2011. В них нашло отражение мировая тенденция по снижению содержания трансизомеров жирных кислот в продуктах питания, в том числе и в масложировой продукции. Например, в Евросоюзе в текущем году приняли решение законодательно ограничить использование трансжиров на всей территории ЕС, сократив их до 2% от общего количества жиров в любом пищевом продукте.

В России тема снижения содержания трансизомеров жирных кислот в продуктах питания не менее актуальна и находится на государственном контроле. У отечественных производителей осталось чуть больше года, чтобы решить вопрос замены трансжиров в масложировой продукции, так как согласно Техническому регламенту Таможенного союза, существующие нормы 20% по маргаринам и 8% по спредам, к примеру, должны быть снижены до 2% — европейского уровня к 2018 году.

Важно отметить, что современные технологии производства жиров специального назначения позволяют получить заменители молочного жира, имеющие сбалансированный жирнокислотный состав и не содержащие трансизомеров жирных кислот. В соответствии с рекомендациями Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), сбалансированный жирнокислотный состав — это оптимальное соотношение насыщенных, мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот в жировой фазе продукта. При этом важным является не только суммарное содержание полиненасыщенных жирных кислот, но и

их пропорции. Оптимальным считается соотношение полиненасыщенных жирных кислот семейства Омега-3 и Омега-6 от 1:3 до 1:10.

Именно эти рекомендации Всемирной организации здравоохранения были учтены при разработке межгосударственного стандарта ГОСТ 31648 «Заменители молочного жира. Технические условия». Данный стандарт, в отличие от Технического регламента, устанавливает более жесткие требования по содержанию трансизомеров жирных кислот, значениям перекисного и кислотного чисел и, самое главное, регламентирует жирнокислотный состав ЗМЖ.

Использование заменителей молочного жира, соответствующих требованиям ГОСТ 31648 при производстве мороженого с ЗМЖ и замороженных десертов, позволяет производителям снизить себестоимость продукции, а также вырабатывать продукты с улучшенными свойствами, соответствующие принципам здорового питания.

Корпорация «СОЮЗ» более десяти лет активно сотрудничает с производителями мороженого, всегда оперативно реагирует на запросы предприятий, изменения в нормативных и правовых актах, касающихся производства пищевых продуктов. Если обратиться к истории, то до 2008 года основным видом жирового сырья для производства мороженого с растительным жиром было кокосовое масло. Отечественным производителям мороженого хорошо известно высококачественное кокосовое масло под торговой маркой «СОЮЗ». Стоит отметить, что этот вид сырья одним из первых был включен в реестр растительных масел, разрешенных для производства мороженого.

С 2008 года для молокосодержащего мороженого разрешается применять лишь заменители молочного жира (№ 88-ФЗ, № 163-ФЗ, ТР ТС 033/2013), а вот для производства замороженных десертов, в соответствии с ГОСТ 32256-2013 «Мороженое сорбет и десерты замороженные с добавлением молока», в качестве жирового сырья разрешается использовать:

- заменители молочного жира по ГОСТ 31648 или по действующим нормативным или техническим документам;
- масло пальмовое рафинированное, дезодорированное по ГОСТ 31647 или по действующим нормативным или техническим документам;
- масло кокосовое по действующим нормативным или техническим документам;
- масло пальмоядровое по действующим нормативным или техническим документам.

Многим производителям мороженого хорошо известны такие заменители молочного жира, выпускаемые по ГОСТ 31648, как «Союз 52Л Э», «Союз 71Э», «SDS M01-20», «SDS M01-23», «SDS M03-51F», а также жиры специального назначения «Союз 51Э», «SDS M04-85», «SDS M04-80», которые используются для создания замороженных десертов и различных видов молокосодержащего мороженого. Их основным достоинством является сбалансированный жирнокислотный состав. Важно отметить, что вся продукция, выпускаемая Корпорацией, не содержит опасных для здоровья трансжиров.

Для продвижения качественных и безопасных продуктов питания Корпорация «СОЮЗ» разработала и зарегистрировала товарный знак «Без трансизомеров» («Trans-free»), размещение которого на упаковке позволяет выделять безвредные для здоровья товары среди остальных и помогает сохранять конкурентоспособность в условиях возрастающего спроса на «здоровые» и качественные продукты в России.

Корпорация «СОЮЗ» занимается серьезными научными исследованиями, внедряет инновационные технологические решения для разработки и производства высококачественных пищевых продуктов и ингредиентов, отвечающих современным требованиям науки о питании. Технологи Корпорации имеют большой практический опыт в производстве широкого ассортимента ЗМЖ и всегда готовы оказать необходимую технологическую поддержку.

Щукина Н.М.,
Степанова Л.И., к.т.н.