

Компания: «СОЮЗ»
тел.: +7 (812) 336-91-15



Автор: **Е. Е. Бойцова,**
ведущий технолог
Корпорации «СОЮЗ»



Универсальное решение от Корпорации «СОЮЗ»

Корпорация «СОЮЗ» является ведущим производителем жиров специального назначения для пищевой промышленности. Особое место в ассортименте компании занимают жиры специального назначения для кондитерской промышленности. В 2009 году компания вывела на рынок линейку жиров специального назначения нового поколения «SDS» для кондитерской промышленности, которые положительно зарекомендовали себя на российском рынке и имеют постоянный высокий спрос за счет целого ряда преимуществ. Помимо новой линейки жиров, у фирмы есть целый ряд продуктов, которые уже не первый год присутствуют на рынке и имеют стойкие позиции, благодаря многолетнему положительному опыту работы. Жиры специального назначения Корпорации «СОЮЗ» – это гарантированно качественные продукты, так как во главу своих разработок компания всегда ставила безопасность, качество, функциональность и технологичность.

Заменители масла какао SDS 600, SDS 500, SDS 510, SDS 520, SDS 530

Заменители масла какао лауринового типа нашли широкое применение в производстве кондитерских глазурей для покрытия конфет, МКИ (тортов, рулетов, бисквитов, печенья, вафельных изделий), творожных сырков, пастило-мармеладных изделий, восточных сладостей, сбивных конфет, а также для производства глазурей для формования конфет типа «Ассорти», кондитерских плиток, пустотелых фигурок.



Использование заменителей масла какао SDS 600, SDS 500, SDS 510, SDS 520, SDS 530 позволяет получить готовый продукт, обладающий необходимыми твердостью и колкостью, что является важным показателем при производстве кондитерских глазурей, масс для формования конфет «Ассорти», пустотелых фигур и кондитерских плиток.

Заменители масла какао под торговой маркой «SDS» обладают рядом преимуществ:

- придают готовым изделиям насыщенный цвет и превосходный блеск;
- не требуют темперирования;
- обладают высокой устойчивостью к поседению, что позволяет использовать их в продуктах с более длительными сроками годности;

- совместимы с начинками на основе жиров различного типа;
- не содержат трансизомеров жирных кислот;
- оптимальное соотношение цены и качества в сравнении с нелауриновыми заменителями, эквивалентами и какао-маслом.

Основные физико-химические свойства глазури – температура плавления, текучесть, вязкость, время застывания и т. д. – зависят от свойств растительного жира, входящего в их состав. Поэтому для производства различных видов глазури требуются и заменители с разными показателями.

Использование заменителей масла какао SDS 600, SDS 500, SDS 510, SDS 520, SDS 530 позволяет получить готовый продукт, обладающий необходимыми твердостью и колкостью, что является важным показателем при производстве кондитерских глазурей, масс для формования конфет «Ассорти», пустотелых фигур и кондитерских плиток.

Заменители масла какао SDS 400 и SDS 300 предназначены для производства глазурей, где повышенная твердость не требуется, а важными качествами являются пластичность, приятный вкус и быстрая кристаллизация. Эти свойства важны для глазурей при покрытии мучных кондитерских изделий, творожных сырков, пастило-мармеладных изделий, сбивных конфет, восточных сладостей, вафельных изделий.

Заменители масла какао SDS 400 имеют более низкую температуру плавления, чем жир SDS 300, поэтому мы рекомендуем использовать его для производства глазурей в зимнее время.

Жиры специального назначения для мягких начинок и конфет СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52 L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60, СОЮЗ 71

Для данной подгруппы кондитерских изделий представлены как лауриновые, так и нелауриновые жиры. Используют эти жиры при изготовлении сбивных, помадных и молочных конфет, ириса, молочных и жировых начинок для конфет, выпеченных изделий, крема для тортов, бисквитов, рулетов.

Использование вышеперечисленных жиров «СОЮЗ» дает ряд неоспоримых преимуществ:

- длительный индукционный период имеет особое значение, так как при производстве помадных и молочных конфет жир участвует в варке сиропа, где подвергается высокому температурному воздействию. Продолжительность индукционного периода показывает устойчивость жира к высоким температурам;
- для сбивных конфет высокая стабильность к аэрации позволяет получить исключительную по своей пышности массу с нежной и в то же время прочной структурой;
- все готовые изделия не отличаются по физико-химическим и органолептическим показателям от изделий на сливочном масле и дают ощущение чистого вкуса при таянии;
- при использовании лауриновой группы жиров мы гарантируем отсутствие риска появления «мыльного привкуса» при хранении, конечно, при соблюдении тех ограни-

- чений, которые необходимо учитывать при использовании лауриновых жиров;
- использование жиров позволяет увеличить сроки годности;
- заменяя дорогостоящее сливочное масло на жиры специального назначения, мы получаем готовое изделие с высокими вкусовыми достоинствами и при этом значительно выигрываем в цене.

Помимо перечисленных преимуществ, жиры специального назначения СОЮЗ 52L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 60 и СОЮЗ 71 позволяют вырабатывать кондитерские изделия с улучшенными свойствами. Биологическая ценность жиров специального назначения определяется соотношением насыщенных, мононенасыщенных и полиненасыщенных жирных кислот, для идеального жира это соотношение должно быть 1:1:1. Указанные жиры специального назначения максимально приближены по составу к этим показателям.

Жиры специального назначения полностью соответствуют требованиям утвержденного национального стандарта ГОСТ Р 53796 – 2010 «Заменители молочного жира. Технические условия».

Все жиры этой подгруппы очень близки по физико-химическим показателям, и не один из них нельзя выделить как наиболее технологичный. Для проведения пробных выработок мы предлагаем всегда 2-3 жира, чтобы у технолога была возможность выбрать наиболее оптимальный.

Жиры для производства полутвердых и твердых начинок и конфет SDS CP 308, SDS CP 309, SDS CP 310, SDS CP 311, SDS CP 312, SDS CP 313, SDS CP 314, SDS CP 315, SDS CF 223, СОЮЗ 104

Данные жиры относятся к нелауриновой группе жиров специального назначения, и их используют для производства твердых и полутвердых масс и начинок типа пралине, для жировых начинок для вафель и конфет, для кремовых конфет типа «трюфель».

Использование этих жиров дает ряд преимуществ:

- все эти жиры относятся к нелауриновой группе жиров, поэтому хорошо совмещаются с маслом какао и различными ореховыми маслами и при этом тормозят миграцию жидких масел на поверхность, предотвращая поседение продукта, тем самым улучшают органолептические показатели изделий;
- специально подобранная группа эмульгаторов и жирнокислотный состав жиров позволяют оптимизировать скорость кристаллизации для отдельно взятого продукта;
- введение эмульгаторов также улучшает адгезию вафельного листа и начинки, полностью устраняя отслоение вафельных листов;
- увеличение индукционного периода предотвращает появление прогорклого вкуса в течение всего срока годности, что позволяет нам увеличить сроки годности изделий.

По физико-химическим показателям ассортимент жиров специального назначения очень широк и разнообразен, мы предлагаем жиры с различными температурами плавления и застывания, с разной твердостью по Каминскому. Это именно те показатели, на которые особое внимание обращают технологи при подборе жира для своих изделий. Для данной подгруппы кондитерских изделий, т. е. жировых начинок, конфет и начинок типа пралине, кремовых конфет важным показателем является формоустойчивость. Поэтому мы разрабатывали жиры с учетом того, чтобы конфета сохраняла формоустойчивость в широком диапазоне температур и на протяжении всего срока годности, но при этом при употреблении расплавлялась, не оставляя салистого вкуса во рту. Как говорят: «Конфета

«По физико-химическим показателям ассортимент жиров специального назначения очень широк и разнообразен, мы предлагаем жиры с различными температурами плавления и застывания, с разной твердостью по Каминскому».

должна таять во рту, а не в руках». В связи с этим, ориентируясь на показатели ТТГ и твердость по Каминскому, можно регулировать как консистенцию продукта, так и его формоустойчивость.

Ориентируясь на эти параметры, можно подобрать жир, исходя из сезонности, т. е. жиры с более высокой температурой плавления используют в летний период, а с более низкой – в зимний период.

Жиры для сливок на растительной основе SDS CREAM 700, SDS CREAM 710, SDS CREAM 720

Сливки растительные – это альтернатива традиционным молочным сливкам. Наряду с тем, что сливки молочные имеют небольшой срок хранения, они обладают низкой сбиваемостью, недостаточной формоустойчивостью, возможностью оседания сбитой массы. При использовании растительных сливок эти негативные явления можно полностью исключить, так как они имеют ряд преимуществ:

- обладают хорошей сбиваемостью, при этом имеют однородную структуру и устойчивую пену;
- обладают хорошей аэрирующей способностью;
- выдерживают четкий рисунок при отделке и структуру на протяжении всего срока годности изделий.

Благодаря используемому сырью, жиры для сливок на растительной основе не содержат трансизомеров жирных кислот.

Все три жира имеют разные физико-химические показатели, что позволяет подобрать именно тот жир, который наиболее оптимально подойдет для определенного продукта, т. е. для более или менее плотной структуры сливок в зависимости от того, для какого кондитерского изделия они будут использованы.

Содержание высокого количества ТТГ при низких температурах позволяет нам получить упругость продукта, хорошую аэрирующую способность. Оптимальная температура плавления приводит к быстрому и полному расплавлению продукта во рту.

Жиры специального назначения для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий SDS CB 131, SDS CB 132, СОЮЗ 50, СОЮЗ 52, СОЮЗ 52L, СОЮЗ 53, СОЮЗ 102, СОЮЗ 103, СОЮЗ 107

Жировые продукты являются одним из основных видов сырья, применяемых в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Содержание жировой фазы в мучных кондитерских изделиях в зависимости от рецептуры может составлять от 10% до 30% от общей массы продукта, поэтому правильный выбор жира или маргарина играет огромную роль для получения качественной продукции.

Жиры специального назначения для производства МКИ обладают рядом неоспоримых преимуществ:

- за счет введения специальных эмульгаторов пластичные жиры равномерно распределяются среди других компонентов, что, в свою очередь, обеспечивает равномерное образование пор во всем объеме готового изделия, улучшает намакаемость, рассыпчатость, повышает стойкость к механической обработке;
- за счет хорошей водопоглощающей способности жиров можно получить увеличение выхода готовой продукции, без ухудшения качественных характеристик;
- стойкость жиров в отношении прогоркания является важным показателем, влияющим на качество изделий и сроки годности готовой продукции. Жиры специального назначения характеризуются низкими перекисным и кислотным числами, высокой устойчивостью к окислению. Это позволяет создать нам продукты с высокими вкусовыми качествами и стабильностью на протяжении всего срока годности.

При производстве мучных кондитерских изделий технологи большое внимание уделяют выбору жиров с определенными физико-химическими показателями и потребительскими свойствами. Физико-химические показатели оказывают влияние на вкусовые, структурно-механические характеристики готового продукта, технологичность при обработке.

Соблюдение оптимальных параметров повышает равномерность распределения жировой фазы в тесте и повышает его сбиваемость. При разработке жиров были учтены все особенности, содержание ТТГ у большинства жиров специального назначения для мучных кондитерских изделий не превышает 30% при 20 °С, т. к. при большом значении жир теряет свою аэрирующую способность.

Важным показателем является температура плавления жиров, которая влияет на структурно-механические качества, и она подобрана таким образом, чтобы можно было учесть все нюансы, возникающие на производстве.

Жиры специального назначения – шортенинги

При разработке данной группы жиров специального назначения, наряду с использованием природных свойств жиров нелауриновой группы, применялись различные комбинации эмульгаторов, придавшие узкую направленность этим жирам, за счет чего достигается максимальный эффект, который не всегда удается получить при использовании универсальных жиров специального назначения.

Отличительной особенностью всей группы шортенингов является высокая устойчивость к окислению и полное отсутствие трансизомеров жирных кислот.

SDS S 33-1. Дрожжевое тесто

Введение специально подобранного эмульгатора позволяет получить:

- увеличение объема готового изделия;
- равномерную развитую пористость;
- увеличить сроки годности.

SDS S 34-1 SDS S 36-1. Кексы. Песочное тесто

За счет отличной способности жиров к аэрированию происходит увеличение объема, мучные изделия получают более рассыпчатыми, нежными, с отличной текстурой и прекрасными вкусовыми качествами. Введение специальных эмульгаторов способствует хорошей формоустойчивости изделий, сохраняющейся при формовании и во время выпечки.

Использование жиров специального назначения позволяет увеличить сроки годности готовых изделий.

SDS S 35-1. Жировые начинки и крема

Жировые начинки и крема используют при отделке выпеченных полуфабрикатов. И основными преимуществами являются:

- увеличение коэффициента сбиваемости;
- хорошая формоустойчивость, более четкий рисунок, для начинки – хорошая адгезия с полуфабрикатом.

Высокожирные маргарины «Союз – Премиум», «Союз – Экстра», «Союз – Универсал».

Традиционно для производства мучных кондитерских и особенно хлебобулочных изделий ис-



Как говорят: «Конфета должна таять во рту, а не в руках». В связи с этим, ориентируясь на показатели ТТГ и твердость по Каминскому, можно регулировать как консистенцию продукта, так и его формоустойчивость.

пользуют маргарины. Учитывая пожелания клиентов, Корпорация «СОЮЗ» разработала высокожирные маргарины, которые нашли широкое применение среди потребителей.

Отличительной особенностью высокожирных маргаринов от традиционных является то, что:

- низкое содержание влаги (не более 0,3%) способствует микробиологической чистоте продукта и, следовательно, увеличению сроков годности;
- низкие кислотное и перекисное числа говорят о стойкости к прогорканию, а значит, и сохранности качественных характеристик на протяжении всего срока годности;
- введение в рецептуру специально подобранных эмульгаторов улучшает качественные характеристики готового продукта: намакаемость, пористость, рассыпчатость, улучшает реологические свойства теста;
- хорошая аэрирующая способность позволяет получить изделия с увеличенным объемом;
- полное отсутствие трансизомеров позволяет получить безопасную продукцию.

По физико-химическим показателям высокожирные маргарины практически не отличаются от маргаринов, чаще всего используемых на производстве, поэтому при замене несколько не снижаются качественные показатели производимой продукции, а только улучшаются качественные характеристики, повышаются ее усвояемость и питательная ценность.

Жиры специального назначения для кондитерской промышленности Корпорации «СОЮЗ» много раз награждались дипломами и медалями за высокое качество. **■**