



Творожный продукт с мдж 7%

Увеличенный выход при сохранении высоких органолептических показателей

ИДЕЯ ПРОДУКТА

Предлагается рецептура творожного продукта жирностью 7%. Использование ингредиентов ГК «СОЮЗСНАБ» позволяет увеличить выход продукции при сохранении высоких качественных характеристик: творог получается с рассыпчатой структурой, насыщенным кисломолочным вкусом и ароматом, в процессе хранения продукт сохраняет низкое постокисление, во вкусе не появляется горечь. Кроме того, творожный продукт, производимый по данной рецептуре, обладает высокой термостабильностью, до 250°C, поэтому может использоваться в производстве кондитерских изделий и замороженных полуфабрикатов.

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование показателя	Предлагаемая рецептура, кг	
	Исходная рецептура	Предлагаемая рецептура
Обезжиренное молоко (м.д.ж. 0,05%; м.д.белка 3,0%)	-	970,0
Сухое обезжиренное молоко (м.д.сухих 95%; м.д.ж 1,0%, м.д.белка 32,0%)	90,0	-
Заменитель молочного жира (м.д.жира 99,9%)	20,0	20,0
Стабилизатор Гелеон 126 С-В	5,0	5,0
Пищевые волокна пшеничные Sanacel Wheat 200	5,0	5,0
Вода питьевая	880,0	-
Молокозсвертывающий фермент	По рекомендации	
Хлористый кальций	0,3	0,3
Цитрат натрия (лимоннокислый натрий)	0,3	0,3
Закваски AiVi серии LcL 20.11 T (spec)		
Итого:		1000,0
Выход готового продукта	185,0	190,0
Показатели готового продукта		
Массовая доля жира, %	7,0	7,0
Массовая доля влаги, %	73,0	73,0

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Стабилизатор Гелеон 126 С-В

Состав: молочный белок, модифицированный крахмал (Е 1422) регулятор кислотности (Е331 цитрат натрия). Хорошо удерживает влагу в продукте, увеличивает количество белка. Создает рассыпчатую структуру продукта.

Пищевые волокна пшеничные Sanacel Wheat 200

Пищевые волокна обладают водоудерживающей способностью (1:7) и жирудерживающей способностью (1:4). За счет этого удерживают влагу и жир, сокращают потери этих компонентов при прессовании. Не влияют на вкусовые характеристики готового продукта. Используясь совместно со стабилизатором, позволяют увеличить выход продукта, формируют плотную структуру. Готовый творожный продукт обладает высокой термостабильностью, до 250°C, поэтому может использоваться в производстве кондитерских изделий, замороженных полуфабрикатов.

Закваски AiVi серии LcL 20.11 T (spec)

Заквасочные культуры предназначены для производства творога на автоматизированных линиях. Состав заквасок подобран таким образом, что позволяет производить качественный продукт при любом расположении мешалок коагулятора. Отличительной особенностью закваски 20.11 T (spec)



является усиленный состав лактококков, продуцирующих биоцины, тормозящие развитие посторонней кислотообразующей микрофлоры, что обеспечивает низкое постокисление во время отваривания сгустка, прессования и длительного хранения творога.

Преимущества

- Конкурентоспособная цена
- Обеспечивают 100% поднятие сгустка вверх при отваривании и обработке
- Предотвращают вздутие упаковки в процессе хранения готового продукта
- Препятствуют образованию пороков (горечь) в готовом продукте
- Обеспечивают упругую, рассыпчатую консистенцию творога
- Способствуют сокращению времени отваривания
- Обеспечивают низкое постокисление готового продукта в процессе хранения (кислотность 180-190°Т)

Натрий лимоннокислый (цитрат натрия)

Применяется как регулятор кислотности, эмульгатор, комплексообразователь, соль-плавитель. Без него невозможно выработать термостабильную продукцию. Цитрат натрия повышает термостойкость продуктов. Также цитрат натрия предотвращает коагуляцию белка при производстве термизированных творожных десертов и плавленых сыров.

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Заменитель молочного жира расплавить в плавильном котле или ванне ВДП до температуры (50-55)⁰С.
2. Стабилизатор Гелеон 126 С-В и пищевые волокна внести в воду (или обезжиренное молоко) при температуре 35-40⁰С тонкой струйкой, через воронку диспергатора. Циркулировать смесь 10-15 минут.
3. В полученную смесь, через воронку диспергатора, внести СОМ (при использовании), при температуре 35-40⁰С. Циркулировать смесь 10-15 минут.
4. Расплавленный жир тонкой струей ввести в молоко (разница между температурой молока и жира не должна превышать 5⁰С) при постоянном перемешивании или циркуляции смеси при помощи центробежного насоса. Процесс смешивания длится 20-30 минут. В результате получается растительно-молочная смесь.
5. Гомогенизировать смесь при температуре 60-65⁰С и давлении гомогенизации не ниже 14 мПа.
6. Пастеризовать при температуре 85-92⁰С с выдержкой не более 20 сек.
7. Охлаждение до температуры заквашивания.
8. Перед заквашиванием вносится раствор цитрата натрия.
9. Рекомендуется вносить хлористый кальций и молокозвертывающий фермент.
10. Сквашивать до рН 4,6-4,55 (титруемая кислотность 75-85⁰Т).
11. Слить в мешочки для прессования творога. Прессование в течение 2-4 часов при температуре хладагента не ниже 8⁰С.
12. Охлаждение до температуры хранения 4±2⁰С

ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Рецептура была апробирована на ряде предприятий отрасли, специалисты которых отметили снижение себестоимости готовой продукции при сохранении высоких качественных характеристик.

КОНТАКТЫ

Более подробную информацию и консультацию вы можете получить:

- направив свой запрос Вашему менеджеру;
- оформив запрос на сайтах ГК «СОЮЗНАБ»;

обратившись в Центр технологической поддержки по телефону: **(495) 937-87-72**.