



КЕФИР, РЯЖЕНКА, ТВОРОГ, ЙОГУРТ – ТЕПЕРЬ ЭТО МОРОЖЕНОЕ!

В «СОЮЗСНАБ» разработаны уникальные рецептуры кисломолочного кефирного, ряженкового, йогуртового и творожного мороженого на заквасочных и пробиотических культурах AiBi®.

Текущий год, по мнению аналитиков, может стать рекордным по росту как производства, так и потребления мороженого в России. С одной стороны, модернизируются производства, с другой — становится более разнообразной линейка продукции. В России на волне тренда «здоровое питание» появилась совершенно новая линейка функционального мороженого. Это в значительной степени подстегнуло спрос.

«СОЮЗСНАБ» как ведущая компания в пищевой отрасли, конечно, не осталась в стороне. При разработке рецептур функционального мороженого мы взяли за основу линейку кисломолочных продуктов, ведь именно они считаются важнейшим звеном в здоровом рационе и диетическом питании как детей, так и взрослых. А собственное производство бактериальных культур AiBi® (единственное в России) позволило сделать эти продукты уникальными не только по вкусу, но и по количеству полезных свойств. Так появилась линейка кисломолочного мороженого AiBi®: йогуртовое, ряженковое, кефирное, творожный биодесерт, творожное мороженое и др. Все эти виды включены в ТУ 9228-059-45136978-12 МОРОЖЕНОЕ КИСЛОМОЛОЧНОЕ.

Мороженое ряженковое сохраняет все полезные свойства ряженки, при этом оно обладает своеобразным, нежным вкусом и ароматом. Кремовый цвет и легкая карамельная нотка напоминают любимое многими мороженое, как крем-брюле.

Ряженка обладает многими полезными свойствами. В ней содержатся витамины: B1, B2, C, E, PP, β-каротин, а также минералы: кальций, магний, железо, натрий, фосфор и калий. Ряженка отличается высоким содержанием полезных бактерий, улучшающих работу желудочно-кишечного тракта и почек.

Кефирное мороженое обладает своеобразным легким кефирным вкусом, в котором сочетаются молочные, сладкие оттенки и свежесть холодного

ООО «Зеленые линии» – производственное подразделение ГК «СОЮЗСНАБ» – единственный российский производитель заквасочных культур.

Ассортимент бактериальных культур AiBi® включает: заквасочные, пробиотические и стартовые культуры. Преимуществами культур являются:

- лиофилированная форма и возможность прямого внесения в продукт на стадии его производства;
 - отсутствие в составе генномодифицированных микроорганизмов;
 - оптимальное соотношение цены и качества, позволяющее сократить производственные затраты.
- Наличие уникальных разработок, не имеющих аналогов на рынке.

лакомства. Продукт сохраняет пользу одноименного напитка и является не только десертом, снеком для удовольствия, но и лечебно-профилактическим продуктом.

Родина кефира – Северный Кавказ. Горцы считали его «небесным даром» и одним из факторов собственного долголетия. Способ приготовления напитка был строго засекречен.

Кефир – действительно уникален. Он готовится из закваски, которая представляет симбиоз многих полезных микроорганизмов.

Известный ученый И.И. Мечников, изучавший процессы старения, утверждал, что они связаны с отравлением организма гнилостными бактериями в кишечнике. А кефир ученый считал прекрасным средством нормализации микрофлоры и «напитком долголетия».

Творожный биодесерт обладает нежным творожным вкусом и ароматом, мягкой консистенцией. Десерт вырабатывается на основе творожной смеси без отделения сыворотки, и таким образом попутно решается проблема использования этого

Творог богат кальцием, фосфором и молочным белком казеином, при этом легко усваивается и переваривается.

Регулярное употребление этого продукта улучшает зрение и повышает иммунитет. Кроме того, он используется для профилактики ожирения и как компонент множества диет.

ценного пищевого продукта. Готовый десерт богат кальцием, белком и обогащен пробиотическими культурами, что делает его очень полезным. Он может подаваться как в охлажденном, так и в замороженном виде.

Творожный биодесерт уже завоевал своих поклонников не только в России, но и в Китае. Крупный производитель мороженого Байдзаде выпустил этот продукт на китайский рынок, где он пользуется большой популярностью. Многие российские производители, попробовав творожный биодесерт на семинаре «Ярмарка идей», который прошел осенью 2016 г. в ГК «СОЮЗСНАБ», высоко оценили потребительские качества продукта и проявили интерес к технологии его производства. Уверены, что в ближайшее время и российские любители мороженого увидят полезный биодесерт на прилавках магазинов.

В соответствии с Техрегламентом на молоко и молочные продукты при формировании наименований кисломолочных продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками, допускается использование приставки «био».

Кроме того, при производстве всех выше перечисленных видов мороженого в рецептуру можно вносить пищевые волокна Nutriosa FB 06, которые являются пребиотиком. Использование этого ингредиента в рецептуре позволяет также выпускать биопродукт.

Функциональность пищевых волокон пшеничных Nutriosa FB 06 в продукте:

- Является источником сладости в продуктах без сахара, источником сухого вещества и пищевых волокон.
- Снижает калорийность в изделиях с высоким содержанием сахарозы.
- Обладает пребиотическим эффектом.
- Обуславливает постепенное высвобождение энергии.
- Имеет низкий гликемический и инсулиновый индекс.

При сравнении с аналогичными продуктами, например полидекстрозой, которая имеет ограничение по потреблению 90 г в сутки, или с инулином, максимальная норма потребления которого 6–8 г в сутки, суточная норма потребления пищевых волокон пшеничных Nutriosa FB 06 значительно выше. При превышении норм потребления человеком полидекстрозы или инулина могут возникать расстройство кишечника и сильное газообразование. Проведенные клинические испытания пищевых волокон пшеничных Nutriosa FB 06 показали, что даже при потреблении их более 100 г в сутки не наблюдалось никаких отрицательных реакций организма. Это свойство позволяет обогащать



продукты питания пищевыми волокнами до норм, рекомендуемых ВОЗ.

Одним из важнейших преимуществ пищевых волокон пшеничных Nutriosa FB 06 является их позиционирование как пищевого ингредиента, который не имеет индекса Е в отличие, например, от полидекстрозы.

В соответствии с ГОСТ Р 54059-2010 «Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования» пищевые волокна являются унифицированным продуктом и включены во все классы функциональных продуктов. Это говорит о высокой биологической ценности данного ингредиента для человека.

Российский рынок мороженого имеет перспективы и будет развиваться устойчивыми темпами – 2–3% в год. Мороженое пользуется лояльностью у населения, а низкий уровень его потребления предполагает естественные возможности роста, в том числе и в секторе HoReCa.

Рост конкуренции на рынке и присутствие крупнейших иностранных компаний («Юнилевер», «Нестле», «Баскин Роббинс») также свидетельствуют о его перспективности. И в силах наших российских производителей не только нарастить объемы производства, составить конкуренцию зарубежным компаниям, но и повернуть рынок в сторону полезного для здоровья мороженого, ведь кому, как ни нам, должно быть безразлично здоровье наших детей и здоровье нации.

Получить рецептуры кисломолочного мороженого, заказать образцы ингредиентов и технологическую помощь вы можете в ГК «СОЮЗСНАБ», позвонив по телефону: +7 (495) 937-87-34