РОССИЙСКИЕ СОЛИ-ПЛАВИТЕЛИ «М-ФОРМ»
ОТ КОМПАНИИ «ЭКОС»

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ

Технологический отдел компании ООО «ЭКОС», г. Москва, Россия

Плавленый сыр – питательный молочный продукт, ценность которого обусловлена высокой концентрацией белка и жира, наличием незаменимых сбалансированных аминокислот, а также витаминов, солей кальция и фосфора, крайне необходимых для нормальной жизнедеятельности организма человека. Плавленые сыры вырабатывают из различных сычужных сыров, сыров для плавления, творога, масла коровьего и других молочных продуктов с применением разнообразных наполнителей и специй.

Плавление сырной массы достигается путем тепловой обработки при температуре 75–95 С° с применением солей-плавителей.

Фото предоставлено авторами статьи

Фото предоставлено авторами статьи

Соль-плавитель представляет собой комплекс фосфатов и цитратов, которые способствуют получению однородной гомогенной структуры. После нагрева и перемешивания натурального сыра, в присутствии комплекса солей-плавителей, образуется однородная стабильная расплавленная смесь. Пищевая добавка способствует переходу нерастворимых белков сыра в гидратированную дисперсную фазу, при этом происходит связывание воды и эмульгирование свободного жира, высвобожденного в процессе обработки или вносимого непосредственно в продукт в виде сливочного масла.

Соли-плавители играют ключевую роль в производстве высококачественных плавленых сыров. Они, вступая в ряд взаимосвязанных физико-химических реакций с стабилизаторами позволяют добиться необходимой структуры и консистенции готового продукта.

К преимуществам плавленого сыра, изготовленного с использованием комплексов солей-плавителей от компании ЭКОС относится легкость расплавления сырной массы в котлах, хороший чистый вкус, необходимая текучесть сырной массы. В зависимости от вида плавленого сыра, технолог может подобрать и разработать для производства необходимый комплекс солей-эмульгаторов.

М-ФОРМ 918 артикул 9183 и М-ФОРМ 917 артикул 9172 широко применяются для производства плавленого пастообразного сыра. Данные эмульгирующие соли обладают высокими стабилизирующими и бактериостатическими свойствами, значительной кальций-связывающей способностью и помогают достичь умеренного кремообразования, формированию гомогенной эмульсии. М-ФОРМ 918 артикул 9181 рекомендован для производства колбасного плавленого сыра и сырного продукта. Для ломтевых и блочных сыров разработана соль М-ФОРМ 918 артикул 9182. Фосфатные комплексы активно участвуют в ионном взаимодействии с катионами кальция, разрушают структуру казеиновой мицеллы, тем самым способствуют диспергированию белкового и жирового компонента, повышают гидратацию белка в процессе плавления. Использование этих солей придает продукту приятный вкус и запах свежести, способствует созданию плотной, эластичной консистенции. Отлично плавят зрелые сыры.

В ассортименте компании представлены комплексные пищевые добавки, М-ФОРМ 919 артикул 9191, М-ФОРМ 991 артикул 9911, М-ФОРМ 991 артикул 9912, которые в продукте работают как – загустители. Комплексы обладают высокой влагосвязывающей способностью, позволяют повысить вязкость продукта в зависимости от требуемой консистенции конечного продукта, помогают снизить сырьевую себестоимость путем уменьшения использования основного сырья в рецептуре при минимальной дозировке внесения.

Производство плавленого сыра, в своем роде, является искусством сыроделия. Технологи компании ЭКОС тщательно анализируют и подбирают виды натуральных сыров для смеси, вид и дозировку солей-плавителей вместе с стабилизирующими компонентами. Компания ЭКОС создаст идеальный качественный плавленый продукт по вашему технологическому заданию для вашего производства. ■

На правах рекламы