

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ ПОДХОД К МАСЛУ КАКАО



Огромный интерес к области пищевой промышленности России вызывает спрос на высококачественное сырье, в частности на специализированные промышленные жиры. Новейшие технологии помогают развивать такие процессы как фракционирование, переэтерификация и гидрогенизация растительных масел, это позволяет производить не только фритюрные жиры и маргарины широкого спектра использования, но и другие высокотехнологичные жиры специального назначения, а именно эквиваленты и заменители масла какао, разнообразные кондитерские жиры, заменители молочного жира.

Обратимся к словарю...

«Масло Какао это жир, выжимаемый из зёрен плодов шоколадного дерева. Беловато-жёлтого цвета, имеет твёрдую и ломкую консистенцию при комнатной температуре, характерный приятный запах. Различают натуральное какао-масло и дезодорированное (которое подвергается дополнительной переработке)».

Какаовое масло используется как жировая основа для производства различных кондитерских изделий и шоколада.

Чем же обусловлен интерес к альтернативной замене:

- нестабильностью состава и свойств масла какао;
- высокой ценой масла какао и подверженностью ее к достаточно сильным изменениям;
- сложностью технологического процесса производства шоколадных изделий при использовании масла какао;
- нестабильностью блеска шоколадных изделий;
- необходимостью специальных условий темперирования масла и шоколадных изделий с целью получения стабильной кристаллической структуры.

Об эквивалентах и улучшителях...

Эта группа альтернатив какао масла отличается химическим составом, от самого масла, но использование её помогает достичь тех же вкусовых эффектов.

Она имеет необходимую хрупкость для плавления, полностью совместима с маслом какао, это дает прекрасный результат при изготовлении шоколадной глазури и формового шоколада. В качестве сырья, как правило, используют масла и жиры растений экзотического типа (кокум, шиа, илиппе), пальмовое масло.

Основные преимущества:

- увеличивает срок годности готовой продукции;
- обеспечивает отличные вкусовые качества и хорошее высвобождение аромата;

- обеспечивает хороший блеск изделий;
- стабилизирует молочный шоколад, делая его более твердым, ломким и хрустящим;
- позволяет снизить себестоимость готовой продукции;
- обладает более стабильными показателями по сравнению с маслом какао;
- повышает устойчивость к жировому поседению, что позволяет дольше сохранять товарный вид изделия.

ЗАМЕНИТЕЛИ НЕЛАУРИНОВОГО ТИПА (СВР)

Заменители масла какао нелауриновых кислот обладают необходимыми свойствами для приготовления шоколадных изделий-температура плавления составляет 35 С⁰.

При комнатной температуре они сохраняют форму, потому что кристаллизация у жиров происходит легко.

Часто применяют масла подвергаемые гидрогенизации и фракционированию, такие как хлопковое, рапсовое, кукурузное, пальмовое или соевое масло.

При создании кондитерских изделий какао масло смешивается с заменителем.

Общая часть масла какао в продукте без примесей составляет 20-25%, остальное заменители. Смесь помогает не только улучшить вкусовые качества, но и увеличить мягкость жира. Важной особенностью этого составляющего следует выделить его неплохую смешиваемости с натуральным какао маслом и другими типами масел.

Добавление заменителей способствует не только снижению цены на готовый товар, но и улучшает качество самого продукта, так, например, структура изделий, созданных с помощью заменителей, характеризуется меньшей степенью ломкости, поэтому часто СВР входит в состав глазури тортов или пирожных.

Заменитель «Мелано» получают путем фракционирования и гидрогенизации масел, отличающихся высоким составом жирных кислот - С16 и С18.

Легок в использовании, длителен в хранении, помогает сохранить прекрасный внешний вид





готового изделия. Применяется в производстве вафель, бисквитов в глазури, конфет.

Преимущества заменителей нелауринового типа:

- не требуют темперирования;
- хороший профиль плавления;

- совместимы с какао-маслом (до 20%);
- исключают опасность появления мыльного привкуса;
- позволяют использовать все типы какао-порошка и сухих молочных продуктов;
- увеличивают сроки годности готовой продукции;
- обеспечивают хорошее высвобождение аромата и хороший блеск изделия;
- устойчивы к окислению;
- снижают себестоимость готовой продукции.

ЗАМЕНИТЕЛИ ЛАУРИНОВОГО ТИПА (CBS)

Лауриновые заменители масла какао (CBS) основаны на лауриновых жирах, обладают высокой твердостью, хорошо и быстро плавятся.

Данный продукт имеют высокую скорость кристаллизации и великолепную усадку. Благодаря этому составляющему изделие легко извлекается без деформации своей формы. Жиры не нуждаются в темперировании. Они выступают привлекательную альтернативу «какао», потому что он очень дешев в использовании.

При применении лауриновых жиров необходимо избегать использования сырья с наличием фермента липазы и несвязанной влаги, так как они активируют гидролиз.

Заменитель «Палкена» на лауриновой основе получают путем гидрогенизации и фракционирования лауриновой кислоты.

Из-за плохого сочетания с натуральным маслом, он придает изделию мягкую консистенцию и располагает к появлению поседения жира.

Как правило, в изделие с и заменителем «Палкен» добавляют сухое обезжиренное молоко и какао порошок 10-12% жирности. Такая глазурь обладает великолепными вкусовыми качествами и идеальной поверхностью.

Преимущества заменителей лауринового типа:

- обеспечивают превосходный вкус, аромат и хороший блеск, желаемую консистенцию изделия;
- придают устойчивость к жировому поседению;
- устойчивы к окислению;
- обладают высокой твердостью и хрупкостью, обеспечивая превосходный хруст при разламывании шоколадных плиток;
- снижают себестоимость готовой продукции;
- нет необходимости в темперировании;
- обеспечивают стабильность качества;
- увеличивают срок годности готовых продуктов;
- обеспечивают хорошее плавление изделия во рту, не оставляя ощущения жирности.

В настоящее время натуральный прототип характеризуется слишком высокой ценой.

Не каждый производитель сможет себе позволить использование какао масла в своем производстве. Одним из неблагоприятных отзывов о масле считается его нестабильные свойства, которые с течением времени могут существенно ухудшаться.

А заменители какао могут храниться долгое время, не утрачивая своих отличительных качеств.

Выбор за Вами!

Валерия Евсеенкова



95-98% пищевой кальций хлористый безводный
ЭФФЕКТИВНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ

- Максимальное содержание основного вещества — до 98%
- До 20% экономичнее импортных аналогов
- Исключительная чистота продукта
- Упаковка в соответствии с ISO 9002 с защитой от влаги и ультрафиолетовых лучей
- Контроль качества продукта от сырья до упаковки за счет собственных сырьевых составляющих

НАЛИЧИЕ ПРОДУКТА НА СКЛАДЕ В РЕГИОНЕ ПРИМЕНЕНИЯ
ПОСТАВКА В ТЕЧЕНИЕ 3-Х ДНЕЙ

тел.: +7 (8442) 494-999
факс: +7 (8442) 499-444

e-mail: sales@zirax.com
www.zirax.ru