МАСЛОЖИРОВА ПРОМИСЛОВІСТЬ

Спреди, суміші, пасти, вершкове масло

Рекомендації щодо застосування молочних концентратів First Choice Ingredients у спредах, жирових сумішах, масляних пастах і вершковому маслі — залежно від частки заміни молочного жиру рослинним.

ПРОДУКТИ	ДОЗУВАННЯ	ОДИНИЦЯ	ВНЕСЕННЯ
5 рівнів заміни жиру	**0,05–0,35 %**	**% до маси продукту**	**розчин 1 : 4, 50–60 °C**

1 РЕКОМЕНДОВАНІ ПРОДУКТИ ТА ДОЗУВАННЯ

ПРОДУКТ / КОМПОЗИЦІЯ	СМАКОВИЙ ПРОФІЛЬ	ДОЗУВАННЯ, %
Натуральний продукт, заміна до 30 %: Natural Butter Flavor 100 або Natural Cream Flavor 100	Вирівнювання смаку	**0,05–0,1**
Заміна 30–50 %: Natural Butter Flavor 100 + Natural Cream Flavor 100 — 50 : 50	Повний молочний профіль — масло і вершки	**0,15** сумарно
Заміна 50–70 %: Natural Butter Flavor 100 (0,15) + Natural Butter Flavor 689 «Азія» (0,05)	Посилений масляний смак	**0,2** сумарно
Заміна 70–90 %: Natural Butter Flavor 100 (0,2) + Sauteed Butter Flavor 10604 (0,05)	Повний масляний смак з нотою топленого масла	**0,25** сумарно
Заміна понад 90 %: Natural Butter Flavor 100 (0,25–0,3) + Natural Butter Flavor 689 «Азія» (0,05)	Максимальна інтенсивність	**0,3–0,35** сумарно
Вершкове масло: Natural Butter Flavor 100	Посилення смаку вершкового масла	**до 0,35**

Дозування — рекомендаційні. Ви можете змінювати їх на свій лад: шукайте власний смаковий стиль вашого продукту.

2 РЕЗУЛЬТАТ ЗАСТОСУВАННЯ

- ✓ Смак і післясмак вершкового масла при заміні молочного жиру рослинним
- ✓ Маскування присмаку рослинних жирів і сировини нестабільної якості
- ✓ Однаковий смак від партії до партії, незалежно від сезону
- ✓ «Повний» смак у продуктах зі зниженою жирністю
- ✓ Без змін у технологічному процесі

3 ПРИКЛАД РОЗРАХУНКУ

Ваш продукт: заміна 50 % молочного жиру рослинним, 1000 кг
BF 100 — 0,075 % = 0,75 кг; CF 100 — 0,075 % = 0,75 кг; розчин: 1,5 кг + 6 л води

Ваш продукт: заміна 75 % молочного жиру рослинним, 1000 кг
BF 100 — 0,2 % = 2,0 кг; 10604 — 0,05 % = 0,5 кг; розчин: 2,5 кг + 10 л води

4 СПОСІБ ВНЕСЕННЯ

Загальне правило: напряму в жирах продукт не розчиняється, тому спершу розчинити його у воді, молоці чи пахті при 50–60 °C (1 : 4) до повного розчинення.

Спреди, суміші, пасти	розчин внести в жиро-водяну емульсію і ретельно перемішати — бажано до пастеризації
Варіанти	разом із сухими компонентами водної фази або у ванну нормалізації із сухим знежиреним молоком

5 ВАЖЛИВО

- ! Напряму в жирах не розчиняється — у жирову фазу вносити вже розведеним. Найкраще розчиняти у воді від 50 °C: мальтодекстрин розчиняється швидко.
- ! Дозування понад 0,35 % — за результатами пробної виробки, після консультації з нами.
- ! Смак оцінювати після охолодження і дозрівання, поряд із контролем.

Підберемо продукт і дозування під вашу рецептуру
Зразки для пробних виробок і технічні карти продуктів — за запитом.

+38 097 840 13 58
komgrains@ukr.net

Рекомендації мають довідковий характер і не замінюють випробувань у конкретній рецептурі. Дозування орієнтовні; остаточне встановлюють за результатами пробних виробок на вашому обладнанні.