

Accepted by: WORM,T
Revision date: August 21, 2001
Page: 1 of 4 pages

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 0001037-03

ДЕСЕРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА ХРАНЕНИЯ НА ОСНОВЕ СКВАШЕННОГО ИЛИ ПОДКИСЛЕННОГО МОЛОКА

с ГЕНУ пектином тип YM-115H и ГЕНУЛАКТА каррагенаном тип LRA-50

В дополнение к традиционному ассортименту нейтральных молочных десертов длительного срока хранения технологи компании разработали рецептуры десертов длительного срока хранения на основе сквашенного и подкисленного молока.

ГЕНУЛАКТА каррагенан тип LRA-50 развивает в продуктах разнообразные текстуры и вкусовые ощущения в зависимости от температуры розлива, значения pH и дозировок каррагенана.

Возможные текстуры:

- желированная, подобная текстуре йогурта термостатного способа производства со сливочным вкусом
- слабжелированная, плотная, можно есть ложкой, кремообразная
- подобная текстуре соуса, насыщенная и сливочная
- текучая, вязкость – высокая, тело – полное

Рецептуры ниже включают ГЕНУ пектин тип YM-115H, который стабилизирует казеиновые частицы в кислой среде в условиях термической обработки.

Кроме разнообразия текстур, эти десерты отличают и многочисленные ароматические компоненты, использованные по отдельности или в сочетании друг с другом. Как основной ароматизатор рекомендуется использовать ароматизатор ванили в сочетании с фруктами, фруктовым пюре, соком или ароматизатором.

Основу первой рецептуры составляет сквашенное молоко, второй - подкисленное молоко. По запросу предоставляются рецептуры со специфическими текстурными характеристиками или ароматическими компонентами.

Accepted by: WORM,T
Revision date: August 21, 2001
Page: 2 of 4 pages

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 0001037-03

ДЕСЕРТ ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА ХРАНЕНИЯ НА ОСНОВЕ ЙОГУРТА С ПЮРЕ МАНГО

Продукт имеет слабозеленоватую текстуру с насыщенными вкусовыми и сливочными ощущениями. Пюре манго способствует развитию дополнительного тела в продукте.

Содержание молочного жира:	2.9%
Содержание СОМО:	7.5%
Содержание сухих веществ:	20%
Величина рН готового продукта:	4.2 – 4.3

Порядок внесения	Ингредиенты	%
A	ГЕНУЛАКТА каррагенан тип LRA-50 ГЕНУ пектин тип YM-115-H Сахар Ароматизатор ванили Бета каротин	0.8 – 1.1 0.20 8.0 по вкусу 0.05
Б	Йогурт, 9% СОМО, 3.5% м.д.ж.	84 – 85
В	Пюре манго (рН ~ 3.5 без сахара)	7

Технология производства

1. Смешать сухие ингредиенты (А).
2. Диспергировать смесь (А) в йогурт с помощью трехлопастной мешалки или высокоскоростного миксера. Йогурт может быть использован охлажденным или при температуре сквашивания.
3. Необходимость проведения гомогенизации йогурта определяется изготовителем. Гомогенизация не обязательна, если йогуртовый ступок был тщательно перемешан до проведения термообработки. Если гомогенизация включена в технологический цикл, ее проводят при следующих параметрах: давление 50 – 100 Бар, температура 55 - 60°C.
4. Термизация йогурта осуществляется при температуре 90°C в течение 30 секунд.
5. Стерилизовать пюре манго (В) и смешать в потоке с термизированной йогуртной массой.
6. Охладить до 40 - 35°C и разлить в асептических условиях в десертные стаканчики.

Because we cannot anticipate or control the many different conditions under which this information and our products may be used, we do not guarantee the applicability of this information or the suitability of our products in any individual situation. Any information or instruction pertaining to the use of our products shall be regarded solely as non-binding suggestions and shall at no time form the basis – totally or partially – of a liability on our part. For the same reason, the products discussed are sold without warranty, express or implied. Statements concerning the possible use of our products are not intended as recommendations to use our products in the infringement of any patent.

Accepted by: WORM,T
Revision date: August 21, 2001
Page: 3 of 4 pages

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 0001037-03

Варианты

Сухая смесь также может включать в себя и крахмал (1% от готового десерта). Температура розлива 20 - 15°C развивает в продукте загущенную однородную консистенцию.

Возможные ароматизаторы

Вместо пюре манго можно использовать сок клубники, малины, апельсина или томатов, или фруктовые ароматизаторы лимона, ананаса или банана.

ДЕСЕРТ ДЛИТЕЛЬНОГО СРОКА ХРАНЕНИЯ НА ОСНОВЕ ПОДКИСЛЕННОГО МОЛОКА С АРОМАТИЗАТОРАМИ АБРИКОСА И ВАНИЛИ

Продукт имеет загущенную консистенцию, его можно есть ложкой, и характеризуется сливочным вкусом.

Содержание молочного жира:	1.3%
Содержание СОМО:	7.8%
Содержание сухих веществ:	20%
pH готового продукта:	4.3 – 4.4

Порядок внесения	Ингредиенты	%
А	ГЕНУЛАКТА каррагенан тип LRA-50	0.9 – 1.1
	ГЕНУ пектин тип YM-115-H	0.25
	Сахар	8.0
	Ароматизатор ванили	по вкусу
	Ароматизатор абрикоса	по вкусу
	Бета каротин	0.04
Б	Восстановленное или свежее молоко, 9% СОМО, 1.5% м.д.ж.	89 – 90
В	Молочная кислота, 40% р-р в/в	1.1

Accepted by: WORM,T
Revision date: August 21, 2001
Page: 4 of 4 pages

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 0001037-03

Технология производства

1. Смешать сухие ингредиенты (А).
2. По рецептуре используется восстановленное или свежее молоко. Добавить сухое обезжиренное молоко к свежему, чтобы получить требуемое содержание молочного остатка (СОМО). Нагреть молоко до температуры 55 - 60°C.
3. Диспергировать смесь (А) в молоко (Б) с помощью высокоскоростного миксера.
4. Перемешивать молоко 5 минут.
5. При включенной мешалке внести молочную кислоту.
6. Тепловая обработка десерта осуществляется при температуре 90°C в течение 30 секунд.
7. Охладить до температуры 35 - 30°C и разлить в асептических условиях в десертные стаканчики.

Варианты

К сухой смеси ингредиентов можно добавить и крахмал (1% от готового десерта). С крахмалом текстура продукта становится более насыщенной и связной.

Типовая текстура десертов длительного срока хранения

Температура: При температуре розлива 40°C десерт имеет слабожелированную структуру со сливочным вкусом. При комнатной температуре розлива продукт не будет желированным, его текстура будет ровной и кремоподобной.

Нормы внесения: Нормы внесения ГЕНУЛАКТА каррагенана тип LRA-50 находятся в пределах 0.9 – 1.1%, а в сочетании с 1% крахмала – на 10% ниже.

21 августа 2001 г.