

Accepted by: WORM,T  
Revision date: July 2, 2002  
Page: 1 of 2 pages

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 0001146-02

### МОЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ с МАНГО с ГЕНУЛАКТА® каррагинаном тип LRA-50

Освежающие подкисленные молочные десерты с низким содержанием СОМО можно приготовить с ГЕНУЛАКТА® каррагинаном тип LRA-50, который обеспечивает желированную текстуру с кремово-сливочными вкусовыми ощущениями.

Ингредиенты	% по готовому продукту
Молоко, 3.5% жирности	20
Вода	до 100
Сахар	15
ГЕНУЛАКТА® каррагинан тип LRA-50	0.5 – 0.6
Рожковая камедь	0.15
Пюре манго (16% СВ)	10 – 20
Молочная кислота, 40%	до pH 4.5
Итого ингредиентов	100%

Кас. условий производства: существует две технологии производства – непрерывным способом и периодическим, розлив в стаканчики.

#### Непрерывный способ производства

1. Разбавить холодное молоко водой.
2. Смешать сухие ингредиенты и диспергировать смесь в молочно-водную фазу при перемешивании на высокой скорости.
3. Внести пюре манго и перемешивать до получения однородной массы.
4. Молочной кислотой отрегулировать pH на 4.5 при интенсивном перемешивании.
5. Пастеризовать 30 секунд при 90°C.
6. Охладить до 70°C и гомогенизировать под давлением 100 – 150 бар.
7. Разлить и охладить до температуры ниже 30°C. Отправить на хранение.

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: July 2, 2002  
Page: 2 of 2 pages

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 0001146-02**

### **Периодический способ производства – розлив в стаканчики**

1. Разбавить холодное молоко водой.
2. Смешать сухие ингредиенты и диспергировать смесь в молочно-водную фазу при перемешивании на высокой скорости.
3. Внести пюре манго и перемешивать до получения однородной массы.
4. Молочной кислотой отрегулировать pH на 4.5 при интенсивном перемешивании.
5. Разлить в стаканчики при высокой температуре.
6. Пастеризовать 10 – 15 минут при 80°C в водяной бане.
7. Охладить до температуры ниже 30°C. Отправить на хранение.

### **Примечания по ингредиентам**

Вместо пюре манго могут быть использованы другие плодово-ягодные пюре, концентраты или соки. Фруктовый сок развивает чистый внешний вид молочного желе. Однако, значение pH десерта должно находиться в пределах 4 – 4.5, и содержание СОМО должно быть ниже 2 – 3%.

Рожковая камедь защищает белок в процессе термической обработки и модифицирует текстуру каррагинанового студня, делает ее более связной с кремово-сливочными вкусовыми ощущениями.

Гомогенизация обеспечивает однородность и желированность текстуры, но ее можно и не проводить.

Молоко можно заменить натуральным йогуртом, который дает более кремовую текстуру с насыщенными сливочными вкусовыми ощущениями. Йогурт снижает pH, в результате чего внесение молочной кислоты может стать необязательным.

© Copyright CP Kelco ApS,