

# ОТ ФЕРМЕНТАЦИИ ДО ИДЕАЛЬНОЙ ТЕКСТУРЫ: СТАБИЛИЗАТОРЫ М-ФОРМ КОМПАНИИ ЭКОС В МИРЕ ЙОГУРТОВ

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ

Технологический отдел  
ООО «ЭКОС», г. Москва

Мировой рынок йогуртов продолжает расти. С 2021 по 2023 год общий объем производства вырос на 6,5 %, продажи увеличились на 4,3 %. Всего в год производится около 44,17 млн тонн продукта.

Йогурт любят не только за пользу. Этот продукт характеризуется: доступной ценой, разнообразием вкусов, готовностью к употреблению, портативным форматом. Очевидно, что йогурт не только сохраняет актуальность, но и имеет перспективы для роста популярности. Компании, которые его производят, конкурируют за инновации. Это обуславливает появление новых тенденций в отрасли. Родиной йогурта считается Болгария, однако по миру этот кисломолочный продукт распространился во многом благодаря русскому ученому Мечникову.

Консистенция йогурта существенно зависит от содержания в нем сухих веществ. Установлено, что увеличение содержания сухих веществ с 12 до 16 г/100 г существенно увеличивает плотность сгустка. У большинства йогуртов, поступающих в продажу, этот показатель составляет 14–15 г/100 г. Повышать содержание сухих веществ в молочной смеси, используемой для производства йогурта, можно различными методами. Наиболее простым является добавление сухого обезжиренного молока, концентрата молочного белка,

сухой деминерализованной сыворотки или казеина и казеината натрия. При этом в зависимости от вида использованного ингредиента изменяются физические и органолептические свойства йогурта.

Стабилизационные системы для йогурта играют ключевую роль в формировании его текстуры, вкуса и общего качества. Эти системы обеспечивают устойчивость продукта при хранении, предотвращая разжижение и отделение сыворотки, что особенно важно для сохранения привлекательного внешнего вида и консистенции. Основные виды стабилизаторов, используемых в производстве йогурта, включают натуральные и синтетические загустители, такие как желатин, каррагинан, агар-агар, а также различные модифицированные крахмалы, пектины и камеди. Они не только улучшают текстуру йогурта, но и могут оказывать положительное влияние на пищеварительную систему благодаря своей клетчатке. Регулирование дозировок позволяет получать питьевой, десертный, свежий и термизированный йогурт. Правильно подобранные гидроколлоиды обеспечивают необходимую плотность, глянцевую текстуру, отсутствие синерезиса на всем сроке хранения.

Основная цель добавления стабилизаторов к молочной основе – улучшение и сохранение таких важных характеристик йогурта, как структура и консистенция, вязкость, внешний вид и вкус.

При производстве йогурта сгусток (коагулят) часто подвергается механической обработке, например:

- перемешивание сгустка в резервуаре в конце сквашивания или перемешивание в резервуаре для охлаждения;
- перекачивание сгустка в пластинчатый или трубчатый охладитель;
- перемешивание при введении в сгусток фруктов или ароматизаторов с последующим перекачиванием в фасовочно-упаковочный автомат;
- тепловая обработка сгустка после сквашивания для получения пастеризованного йогурта, УВТ-йогурта или йогурта длительного хранения.



В результате такой обработки йогурт может стать менее вязким или может произойти отделение сыворотки. Добавление стабилизаторов позволяет преодолеть эти недостатки.

В компании «Экос» специалисты с большим опытом предложат производителям различные варианты для создания качественного йогурта. Стабилизационные системы под маркой М-Форм разработаны из тщательно отобранных ингредиентов с учетом различных потребностей производителей кисломолочной продукции.

М-ФОРМ 931 – разработан для производства йогурта резервуарным способом. Позволяет сохранить идеальные структурно-механические свойства даже при нахождении продукта при комнатной температуре в течении нескольких часов.

М-ФОРМ 913 – линейка стабилизаторов, разработанная для производства питьевого йогурта. Придает продукту стабильную однородную плотную консистенцию, сохраняя ее неизменной при транспортировке и хранении.

М-ФОРМ 929 – линейка без крахмальных стабилизаторов и без кода «Е». Обогащает незаменимыми аминокислотами и позволяет получить продукт с «чистой этикеткой». Дает хороший результат при изготовлении йогурта термостатным и резервуарным способом.

М-ФОРМ 925 обеспечивает получение готового продукта с безупречными структурно-механическими свойствами, обладает загущающими и эмульгирующими способностями, образует гомогенную структуру, глянецовую ровную поверхность, способствует достижению эффекта «ямка», характерного для десертного йогурта.

М-ФОРМ 922 – стабилизатор, разработанный для высокобелковых йогуртов как питьевой, так и десертной группы.

Ассортимент комплексных пищевых добавок компании «Экос» постоянно увеличивается. Мы работаем для каждого клиента и учитываем все особенности производственного процесса. Компания «Экос» гарантирует высокое качество и эффективность своих стабилизаторов, подтвержденные многочисленными испытаниями и положительными отзывами от производителей. ■