

АСИЛАБ: создаем идеальные текстуры для продукции предприятий любого уровня

Более 100 лет назад появился современный пищевой эмульгатор. Изобрел его в 1917 году основатель компании Palsgaard A/S, ставшей ведущим мировым поставщиком высококачественных эмульгаторов и стабилизаторов для пищевой промышленности. Российские и белорусские производители открыли для себя продукцию компании почти 30 лет назад, с каждым годом ее востребованность только увеличивается, и поставки эмульгаторов и стабилизаторов Palsgaard® продолжают. С той разницей, что с 2022 года работу представительства Palsgaard A/S в России продолжила компания АСИЛАБ. Причем российская компания значительно расширила свои компетенции: она не только импортирует высококачественные эмульгаторы, стабилизаторы, комплексные пищевые добавки Palsgaard®, но и разрабатывает, внедряет собственные инновационные решения, значительно расширив ассортимент продуктов для хлебопеков и кондитеров.



Что предлагает АСИЛАБ современным кондитерам и хлебопекам для обеспечения стабильного качества продукции и расширения ассортимента? Об этом рассказал **Альберт Исхаков, руководитель направления «Хлебобулочные и кондитерские изделия»**.

«Парк пилотных установок позволяет значительно ускорить процесс разработки, сэкономить время и деньги клиентов»

– **Альберт, расскажите немного о собственных разработках АСИЛАБ. Ведь если продукция Palsgaard, которую вы поставляете до сих пор, широко известна, то ваш продукт относительно новый.**

– Производство пищевых ингредиентов собственной разработки в АСИЛАБ стартовало в начале 2023 года, и объем их выпуска растет. Это и альтернативные рецептуры зарекомендовавших себя композиций, и авторские рецептуры специалистов нашего Прикладного исследовательского Центра.

– Что такое Прикладной исследовательский Центр? Какие исследования он проводит и как они могут быть полезны производителям?

– АСИЛАБ сохранил и команду высококлассных специалистов, и всю специализированную материально-техническую базу для разработки и исследований, став преемником Palsgaard. В том числе Прикладной исследовательский Центр, оснащенный уникальным современным оборудованием и лабораторией для проведения широкого спектра исследований. В 2022 году Центр был дооснащен, обновлены методики и регламенты, учитывающие наши реалии и особенности локального рынка. Опытные специалисты нашего Прикладного исследовательского Центра помогают в разработке и совершенствовании продукции.

Парк пилотных установок в составе Центра позволяет воспроизводить реальные технологические процессы в миниатюре. Это значительно ускоряет процесс разработки, образцы исследуются на месте, что экономит время и деньги клиентов.

«Инвестиции в стабильность бисквитного теста – инвестиции в будущее вашего бизнеса»

– Представим, что ваш потенциальный клиент – промышленное хлебопекарное или кондитерское предприятие. В решении каких задач вы можете ему помочь?

– Перед производителями массовых хлебобулочных и кондитерских изделий, как всегда, стоят задачи технологичного бесперебойного производства с минимальными потерями, сохранения или даже снижения себестоимости продукции. Продукт, который они предлагают потребителям, должен сочетать несколько важных свойств: новизна, конкурентная цена, более длительное сохранение органолептических свойств, польза.

Наша работа – это решение именно этого комплекса технологических задач. В нашей компетенции следующие вопросы:

- Стабильное бисквитное тесто.
- Продление сроков хранения изделий.



» Прикладной исследовательский центр компании «АСИЛАБ»

“

Мы можем помочь производителям создать продукты, которые будут пользоваться успехом у потребителей.

- Опыт на стыке отраслей: бисквитные изделия и кремы на растительных маслах.
- Продление свежести хлебобулочных изделий с чистой этикеткой.
- Использование жидкого растительного масла в мучных кондитерских изделиях вместо маргарина и жира.
- Снижение содержания жира в печенье при сохранении его рассыпчатости.

– Ваша продукция предназначена для крупных производителей?

– Мы можем работать непосредственно под заказчика, разрабатывая и внедряя комплексные системы и рецептуры на предприятиях любого уровня. Наши «индустриальные» решения с успехом реализуются и на предприятиях малой и средней производительности.

– Можно сказать, что стабильность бисквитного теста – на первом месте?!

– Бисквитное тесто – это основа для множества кондитерских изделий. Оно должно быть хорошо аэрированным и максимально устойчивым к перекачиванию, хранению и встряскам, чтобы изделие не потеряло товарный вид. Можно сказать, что стабильное бисквитное тесто – стабильный доход производителя. И инвестиции в стабильность бисквитного теста – инвестиции в будущее вашего бизнеса. Достижение ее – это комплексный процесс, включающий автоматизацию производства, внедрение системы НАССР, использование качественных готовых смесей и других ингредиентов.

– А что предлагает для этого непосредственно АСИЛАБ?

– Наши активированные взбивающие эмульгаторы – это один из элементов достижения стабильности бисквитного теста, получения ровных, однородных, красивых бисквитных изделий и кексов. В нашем ассортименте есть как многокомпонентные пасты для взбивания, так и сухие инстантные взбивающие эмульгаторы с коротким составом.

– Чем интересен опыт АСИЛАБ на стыке разработки бисквитных изделий и кремов на растительных маслах?

– Потребительские предпочтения постоянно меняются. И производители, способные адаптироваться и предлагать новые решения, занимают лидирующие

позиции. Наша компания, обладая уникальным опытом на стыке разработки бисквитных изделий и кремов на растительных маслах, предлагает именно такие решения. Мы видим, как эти, казалось бы, разные направления, дополняют друг друга, образуют синергию, которая позволяет нам создавать продукты, отвечающие самым высоким требованиям качества, вкуса и здоровья.

Мы знаем, как оптимизировать структуру бисквита, создавать кремы с превосходным вкусом и текстурой, как сочетать ингредиенты для достижения оптимального баланса, как различные ингредиенты взаимодействуют друг с другом и как их можно использовать для достижения желаемого результата.

– Можно несколько примеров подобных разработок? Это универсальные рецептуры или же для каждого производителя они уникальные?

– В нашем Прикладном исследовательском Центре совершенствуются рецептуры бисквитных изделий и растительных сливок для взбивания (КРМ). Мы получаем продукты с отличными органолептическими свойствами, высокой стабильностью при производстве, хранении, заморозке и дефростации. АСИЛАБ также разрабатывает безбелковые КРМ, более выгодные по себестоимости; и даже рецептуры с минимальным содержанием жира в составе, что обеспечивает максимальный экономический эффект при сохранении высочайшего качества продукции.

Мы можем помочь производителям создать продукты, которые будут пользоваться успехом у потребителей. Наша помощь – это разработка новых или оптимизация существующих рецептур, технологическая поддержка на всех этапах производства, консультации по выбору лучших ингредиентов, разработка продуктов под вашей торговой маркой, учитывая ваши требования к брендингу и упаковке.

– Какие бисквитно-кремовые решения успешно реализованы на практике?

– Это веганские бисквитные торты с воздушным кремом на кокосовом масле, которые пользуются огромной популярностью у потребителей. Это идеальные для лета бисквитные пирожные с кремом на основе подсолнечного масла с добавлением фруктовых пюре. Бисквитные рулеты с кремом на основе соевого масла с пониженным содержанием сахара идеально подходят для людей, следящих за своим здоровьем.

«Улучшитель для продления свежести хлебобулочных изделий с чистой этикеткой»

– Как АСИЛАБ помогает клиентам в достижении максимальных сроков хранения выпечки?

– Наша работа с рецептурой ХБИ направлена на снижение активности воды (для устранения условий микробиологической порчи продукта), продления мягкости, сохранение органолептических свойств свежего продукта на более длительное время.

– Что именно вы предлагаете добавлять в тесто, чтобы хлеб долго не черствел?

– Эмульгаторы и влагоудерживающие ингредиенты – незаменимые помощники в борьбе с черствением выпечки. Правильное использование этих компонентов позволяет сохранить свежесть, мягкость и аромат выпечки на более длительный срок, делая ее более привлекательной для потребителей и увеличивая срок годности продукции. В использовании эмульгаторов и влагоудерживающих компонентов важно следовать рекомендациям по их количеству, учитывать состав продукта. Например, для изделий с высоким содержанием жира подойдут одни эмульгаторы, а для изделий с низким содержанием жира – другие.

– Скажите, а улучшители для хлебобулочных изделий действительно совместимы с чистой этикеткой?

В нашем ассортименте есть универсальные и специализированные улучшители. Для продления свежести хлебобулочных изделий мы предлагаем улучшитель с чистой этикеткой. Это инновационный продукт, разработанный с учетом современных требований к натуральности и эффективности. При его использовании изделия остаются мягкими даже через 5 дней.

Улучшитель содержит специально подобранную комбинацию натуральных ингредиентов, которые взаимодействуют с крахмалом и белками в тесте, замедляя процесс ретроградации крахмала – основную причину черствения хлеба.

Делаем выпечку более полезной, легкой и вкусной!

– Вы предлагаете использовать в кондитерских изделиях жидкое растительное масло. Какие преимущества оно дает по сравнению с традиционными жирами?

– Традиционно массовые МКИ – кексы, маффины, масляный бисквит, пирожные брауни, сдобное печенье – готовятся на маргарине, в составе которого имеются насыщенные жиры. Но многие покупатели, заботящиеся о своем здоровье, предпочитают продукты, в которых нет насыщенных жиров. И использование жидкого растительного масла может стать хорошей альтернативой, сделать выпечку более полезной, легкой и вкусной.

– Экономически это выгодно?

– Использование жидкого растительного масла может снизить себестоимость изделий. Однако такой переход



иногда требует работы над рецептурой и использования специальных ингредиентов, удерживающих жидкое масло в изделии. АСИЛАБ имеет опыт в этой области и оказывает поддержку предприятиям в разработке таких изделий.

– А можно ли снизить содержание жиров в печенье, сохранив его рассыпчатость?

– Отказаться от жиров совсем при выпечке печенья нельзя – они играют ключевую роль в формировании текстуры изделия. При снижении количества жира печенье может получиться более плотным, жестким, менее рассыпчатым и менее привлекательным на вкус. Эмульгаторы в печенье могут частично заменить жир, обеспечивая мягкость и текстуру; помогая удержать воздух в тесте; стабилизируя структуру печенья, предотвращая его разрушение и сохраняя рассыпчатость.

Для современного потребителя важно, чтобы печенье было не только вкусным и рассыпчатым, но и менее калорийным...

Эмульгаторы, которые поставляет АСИЛАБ, помогают снизить содержание жира в печенье при сохранении его рассыпчатости. Это позволяет получить менее калорийный продукт и снизить его себестоимость. Выбор конкретного эмульгатора зависит от типа печенья, желаемого результата и личных предпочтений. Чтобы определить оптимальное количество эмульгатора для конкретного рецепта, рекомендуется провести несколько тестовых выпечек.

– Это можно сделать в вашем Прикладном исследовательском Центре?

– Безусловно! Приглашаем производителей к сотрудничеству!



Получить подробную консультацию о продуктах АСИЛАБ, технологические и практические рекомендации по их применению можно по телефонам:

офис +7 (495) 987-11-89,

отдел продаж +7 (495) 185-06-45.

Электронная почта – alb@asilab.ru. www.asilab.ru
г. Москва, Россия