

Заменитель масла какао POP-типа 33946



Выбор кондитерской глазури – сложный вопрос для любого предприятия. В зависимости от требования к конечному продукту, особенностей оборудования, корпуса изделий, позиционирования на рынке, сроков годности, удобства работы и т.д. на данный момент все виды кондитерской глазури разделяются на две большие группы:

» Михаил Рыбин, технолог сопровождения продаж по кондитерской отрасли РУСАГРО

– **лауриновая** (на основе ЗМК лауринового типа). В качестве основы используется полностью гидрогенизированные фракции кокосового или пальмоядрового масла;

– **нелауриновая** (на основе ЗМК нелауринового типа, эквивалента, ЗМК POP-типа). В качестве основы используются: масло пальмовое, его фракции, гидрогенизированные жидкие масла (подсолнечное).

В последнее время на рынке появился ЗМК смешанного типа, но по своим свойствам глазурь относится к лауриновой группе.

Каждая группа имеет свои особенности работы, рекомендованную область использования и отличия. Основными отличиями являются: требования к какао-продуктам, сроки годности, влажность покрываемого корпуса, совместимость с сырьевыми ингредиентами, технологические параметры работы и т.д. (таблица №1).

Таблица №1. Особенности использования кондитерских глазурей на основе разных жиров

Особенности использования	ЗМК смешанного типа	ЗМК нелауринового нетемперированного типа	ЗМК POP-типа	ЗМК лауринового типа	Эквивалент масла какао
Особые требования к какао-продуктам	✓			✓	
Конфеты с высокой влажностью		✓	✓		✓
Требуют темперирования			✓*		✓
Нет ограничений на наличие ореховых масел		✓	✓		✓
Выраженная колкость глазури	✓			✓	
Риск возникновения мыльного привкуса	✓			✓	

* – в зависимости от рецептур

Таблица №2. Отличительные особенности ЗМК POP-типа

По сравнению с ЗМК лауринового типа	По сравнению с ЗМК нелауринового типа	По сравнению с ЗМК смешанного типа
<ul style="list-style-type: none"> • Нет ограничений на использование какао-продуктов • Нет ограничений на влажность покрываемого корпуса конфет <ul style="list-style-type: none"> • Нет образования мыльного привкуса • Свободное использование на производстве пралиновых конфет <ul style="list-style-type: none"> • Нелауринового типа, нет образования эвтектической смеси 	<ul style="list-style-type: none"> • Отсутствие трансизомеров • Совместимость с маслом какао не менее 25% • Отличия: на некоторых рецептурах с большим содержанием какао тертого или натурального какао-порошка глазурь может требовать темперирования 	<ul style="list-style-type: none"> • Использование любых видов какао-порошка и какао тертого <ul style="list-style-type: none"> • Нелауринового типа, нет образования эвтектической смеси • Свободное использование на производстве пралиновых конфет • Нет ограничений на влажность покрываемого корпуса конфет

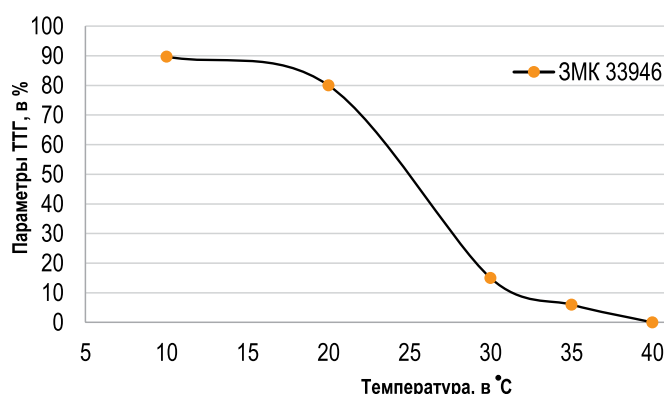
ЗМК POP-типа 33946 обладает следующими функциональными свойствами:

- Имеет оптимальную скорость кристаллизации.
- Высокая совместимость с какао-маслом (до 25%) дает возможность использовать его в начинках конфет, глазированных шоколадной глазурью.
- Позволяет использовать в конечном изделии все виды какао-порошка, молочных продуктов и какао тертого.
- Содержание лауриновой кислоты менее 1% исключает риск проявления мыльного привкуса.
- Обеспечивает высокую технологичность при производстве конфет методом отливки за счет хорошей усадки при охлаждении.
- Способствует хорошему освобождению аромата и придает блеск изделиям.

В качестве итога подчеркиваем, что кондитерские глазури всегда являются «брендом», или «лицом» предприятия, так как отвечают за внешний вид готового продукта, тем самым обеспечивая первое потребительское впечатление после внешней упаковки.

Необходимо отметить, что с января 2026 года по требованиям ТР ТС с рынка практически уйдет группа ЗМК нелауринового нетемперированного типа из-за ограничения трансизомеров жирных кислот. Данная группа широко используется при производстве пралиновых конфет и нелауриновых глазурей. Таким образом, вопрос замены на данный момент стоит очень остро. В процессе перехода на альтернативы обязательно требуется процедура отлежки продукции для подтверждения сроков годности. Понимая сложившуюся ситуацию, компания «Русагро» в качестве альтернативы предлагает новый **ЗМК POP-типа 33946**.

Параметры ТТГ ЗМК POP-типа 33946



Данный вид ЗМК относится к группе нелауриновых жиров, полностью удовлетворяет требованиям нового законодательства ТР ТС. Как было сказано выше, можно говорить только об отличительных особенностях кондитерских глазурей, исходя из этого, новый продукт выделяется следующими отличиями (таблица №2).

ЗМК POP-типа 33946 предназначен для использования при производстве кондитерских глазурей, кондитерских плиток, полых фигур, корпусов шоколадных конфет и других кондитерских изделий. Высокая совместимость с какао-маслом (до 25%) дает возможность в рецептурах использовать все виды какао-продуктов.

В заключение отмечаем, что в портфеле компании «Русагро» имеются другие виды жиров для создания всего спектра видов кондитерских и шоколадных глазурей (ЗМК лауринового типа, эквивалент масла какао). Но ни один из них не способен заполнить нишу ЗМК нелауринового типа, которая освободится в январе 2026 г. Понимая надвигающуюся ситуацию, предлагаем вам новую альтернативу, которой и является ЗМК POP-типа 33946.

