



Сахаристые кондитерские изделия: особенности формирования вкусоароматического профиля

Интервью с технологами KEMA CLUB Аленой Хохловой и Диной Гайбуллаевой



Алена Хохлова



Дина Гайбуллаева



Современный рынок сахаристых кондитерских изделий развивается под влиянием сразу нескольких факторов: рост требований потребителей к качеству и составу продукции с одной стороны, и стремление производителей создавать продукты с ярким, стабильным и запоминающимся органолептическим профилем, с другой стороны. Один из ключевых инструментов формирования привлекательного вкуса – ароматизаторы, но их выбор требует учета особенностей конкретной технологии производства.

Состав сахаристых кондитерских изделий, их структура и технология производства могут существенно различаться от категории к категории: зефир, суфле, пастила, маршмеллоу, мармелад, железные конфеты, нуга, помадные изделия, карамель и ирис.

Мы поговорили с технологами Kema Club Аленой Хохловой и Диной Гайбуллаевой о том, что важно учитывать при ароматизации разных категорий сахаристых кондитерских изделий.

– Как на восприятие аромата влияет состав продукта?

– Один и тот же ароматизатор в разных рецептурах может раскрываться по-разному. Важную роль играет содержание сахара: его концентрация влияет на интенсивность отдельных ароматических нот и их соотношение. При разработке новых продуктов также важно учитывать тренд на снижение содержания сахара. Рецептуры с его частичной заменой могут отличаться по восприятию вкусоароматического профиля. Поэтому при изменении рецептуры может потребоваться дополнительная оценка интенсивности и баланса аромата.

Не менее важен желирующий компонент, особенно при производстве мармелада. Агар, пектин и желатин по-разному взаимодействуют с ароматическими веществами. Белковая матрица желатина может связывать часть аромата, поэтому в такой рецептуре может потребоваться более высокая дозировка. Пектин, напротив, может способствовать более полному раскрытию профиля.

– Как технологический процесс влияет на выбор ароматизатора?

– Важным фактором является температурная обработка. Зачастую ароматизатор вводят после основных

этапов нагрева, чтобы минимизировать потери летучих компонентов. Однако такой способ внесения возможен не всегда. В некоторых технологиях ароматизатор подвергается длительному нагреву, и тогда требуются более устойчивые формы – например, инкапсулированные ароматизаторы или концентраты.

Также необходимо учитывать условия хранения и упаковку. Стабильность аромата оценивают не только сразу после производства, но и в течение срока годности. Перед органолептической оценкой готовому продукту рекомендуется дать время на стабилизацию – от 12 часов.

– Отличается ли подход к ароматизации разных категорий изделий?

– Да. В зефире, суфле и маршмеллоу важны чистота и сбалансированность профиля: пористая структура способствует быстрому раскрытию аромата, а ароматизатор должен гармонично работать с белковой матрицей.

В мармеладе и железных конфетах необходимо учитывать высокое содержание влаги, структуру продукта и особенности желирующего компонента. В нуге, помадных конфетах и кремовых начинках аромат должен гармонично сочетаться с молочными, сливочными, карамельными и ореховыми оттенками рецептуры.

– Как подобрать ароматизатор для конкретного продукта?

– Необходимо учитывать желаемый вкусовой профиль, технологический процесс, тип изделия и ингредиентный состав. В Kema Club представлены решения для разных категорий сахаристых кондитерских изделий. Например, для зефира – KFP1369 «Соленая карамель», для маршмеллоу – KFP0159 «Шоколад молочный», для суфле – KFP0298A «Вишня». Для мармелада выбор ароматизатора может зависеть от используемого желирующего компонента. Так, для мармелада на агаре в портфеле Kema Club представлен KFP0387 «Манго», на пектине – KFP1034SD «Дыня сладкая», на желатине – KFP1282A «Сакура». Это лишь отдельные примеры: ассортимент включает больше решений для различных видов изделий и вкусовых направлений.

Беседу провела Ольга Дечко

www.kemaclub.ru

г. Москва, Россия