

Эквиваленты и заменители какао-масла ГК «НМЖК»

Рекомендовано к применению специалистами НИИ кондитерской промышленности Россельхозакадемии

В условиях высокой волатильности мировых цен на натуральные какао-продукты, применение заменителей какао-масла становится особенно актуальным.

Татьяна Герасимова,
инженер-технолог ОТПП ГК «НМЖК»
Марина Кузнецова,
начальник ОТПП ГК «НМЖК»

Группа компаний «НМЖК» является стратегическим партнером международной корпорации Wilmar International Ltd, имеющей свои производственные мощности по заготовке и переработке экзотических видов масел, необходимых для создания широкого спектра эквивалентов и заменителей масла какао. Это обеспечивает лучшие рыночные возможности, прочные позиции на мировом и российском рынках ингредиентов, использование развивающегося потенциала передовых инноваций европейских и азиатских лидеров. Образованный ГК «НМЖК» и компанией Wilmar холдинг представляет на российском рынке линейку уникальных продуктов для шоколадной и кондитерской отраслей – эквиваленты и улучшители какао-масла Wilchoc категорий CBE (Cocoa Butter Equivalent) и CBI (Cocoa Butter Improver), заменители какао-масла под брендом MARGO® двух типов: нелауриновый CBR (Cocoa Butter Replacer) и лауриновый CBS (Cocoa Butter Substitute).

Заменители какао-масла класса CBS – наиболее универсальные и востребованные при изготовлении продуктов, для которых требуется большая твердость. Жиры CBS MARGO® – высококачественные нетемпературные заменители масла какао лауринового типа. В их составе содержится большое количество короткоцепочечных жирных кислот (преимущественно

но лауриновой кислоты – до 50%). Такой жирнокислотный состав способствует высокой скорости кристаллизации жира и объясняет крутой профиль плавления. Эти показатели особенно ценятся производителями глазированных орешков и сухофруктов – покрытие глазури остается глянцевым без следов жирового поседения в течение всего срока годности изделия.

Жиры CBS MARGO® в сравнении с какао-маслом, имеют высокие показатели содержания твердых триглицеридов и обладают повышенной твердостью. При этом плавление жира начинается при температуре 34–35°C, а полное расплавление происходит в узком температурном интервале 35,5–36°C («тает во рту, а не в руках»).

ЗМК MARGO® класса CBS характеризуются отсутствием трансизомеров жирных кислот, что делает их биологически полноценными и безопасными продуктами.

В ассортиментном портфеле ГК «НМЖК» представлены несколько видов заменителей какао-мас-



ла CBS-типа: K700-1, K 700-2, K 701-34, K 702-34, K 702-36.

Лауриновые ЗМК MARGO® широко используются для производства кондитерских глазури, глазури для мороженого,

шоколадных плиток, полых фигурок, заменителей сухих сливок для кофе, производства растительных кремов для взбивания и широкого спектра кондитерских изделий.



ВСЕ ГЕНИАЛЬНОЕ ПРОСТО ВКУСНО И ПОЛЕЗНО*

ЗАМЕНИТЕЛЬ МАСЛА КАКАО MARGO®

Продажи:
Россия - Москва (495) 916 93 91
Россия - Центр (831) 275 68 33, 275 69 48
Россия - Северо-запад (831) 275 64 23
Россия - Восток (342) 222 90 99
Россия - Юг (918) 188 55 98
Украина (38 048) 734 64 73
СНГ и Восточная Европа (831) 275 69 37

Маркетинг (831) 275 68 29
Поддержка (831) 275 67 71
b2b@nmgk.ru

НМЖК
торговый дом

MARGO
Ingredients For Life

* Усиливает вкус и аромат шоколада
- Отсутствие трансизомеров

Преимущества использования CBS MARGO®:

- при охлаждении ЗМК MARGO® самопроизвольно кристаллизуется в требуемую β'-форму без дополнительного темперирования, образуя плотную мелкокристаллическую структуру;
- в расплавленном состоянии жир имеет низкую вязкость;
- при кристаллизации дает необходимую усадку, благодаря

чему изделия легко вынимаются из форм;

- обеспечивает хороший блеск готового изделия;
- обеспечивает устойчивость изделий к жировому поседению;
- не содержит трансизомеров жирных кислот;
- имеет высокую окислительную стабильность, обеспечивающую сохранение органолепти-

ческих характеристик в течение всего срока годности.

Продукты категории CBR, представленные в ассортиментной линейке ГК «НМЖК» с производственным кодом К 502-2, являются заменителями какао-масла нелауринового типа. Данные жиры характеризуются хорошей совместимостью с какао-маслом (до 20%), что способствует применению в рецептуре высокожирного какао-порошка, какао тертого, что в дальнейшем влияет на хорошие органолептические характеристики готового продукта. Важным показателем удобства применения ЗМК MARGO® категории CBR является то, что его не нужно темперировать, что значительно оптимизирует производственные затраты.

Нелауриновые ЗМК MARGO® рекомендуются для производства кондитерских глазурей, шоколадных батончиков, конфет, пралиновых начинок, покрытия вафель.

Преимущества использования:

- не требуют темперирования;
- совместимы с маслом какао до 20%, с молочным жиром до 10–15%;
- исключают опасность появления мыльного привкуса;
- обеспечивают хороший глянец изделия;
- устойчивы к окислению;
- увеличивают сохранность готовой продукции.

Помимо производства заменителей какао-масла категорий CBS и CBR ГК «НМЖК» импортирует совместно с интернациональной компанией Wilmar на российский рынок уникальные продукты типа CBE и CBI – Wilchoc.

Продукты группы Wilchoc являются эквивалентами какао-масла, производятся на основе экзотических и тропических масел. При производстве шоколадных изделий используются для частичной или полной замены какао-масла. Продукт имеет аналогичную какао-маслу структуру и степень кристаллизации, а также нуждается в темперировании.

Основные преимущества использования продуктов группы Wilchoc:

- полная совместимость Wilchoc и какао масла дает воз-

можность использовать в производстве обезжиренный какао-порошок (10–12%), какао-порошок с жирностью 20–22%, а также какао тертое и какао-масло;

■ в продуктах, содержащих эквиваленты какао-масла Wilchoc, можно применять такое же количество молочного жира, как и в молочном шоколаде на основе какао масла;

■ не вызывают размягчения при смешивании с какао-маслом;

■ физико-химические показатели полностью соответствуют лучшим сортам натурального какао-масла;

■ кристаллизация и характер плавления и застывания подобные какао-маслу;

■ жирнокислотный и триглицеридный состав идентичен лучшим сортам масла какао.

Эквиваленты масла какао Wilchoc применяются в производстве шоколадных глазурей, глазурей, плиточного шоколада, корпусов и покрытий конфет, обеспечивая совместимость жировых систем в начинке и оболочке.

ГК «НМЖК» тесно сотрудничает со своими заказчиками: эквиваленты какао-масла Wilchoc могут быть разработаны с требуемыми потребителю свойствами.

Продукт имеет удобную для потребителя упаковку: полиэтиленовые мешки, которые помещены в картонные коробки весом 20 кг. Продукт необходимо хранить в оригинальной упаковке в прохладном и сухом месте при температуре не выше 20°C и относительной влажности 60%. Продукт не должен находиться под действием прямых солнечных лучей и вблизи материалов с сильным запахом.

В 2011 году ГК НМЖК и Delta Wilmar были удостоены золотой медали престижного международного конкурса «Ингредиент года» в номинации «Инновационный продукт» за эквивалент какао-масла Wilchoc.

Отдавая предпочтение заменителям масла какао нашего холдинга, Вы получите изделия с отличными вкусовыми качествами, насыщенным шоколадным цветом и превосходным блеском, даже маленький кусочек этого чуда, тая во рту, даст удивительное ощущение радости.

Рис. 1. Графики плавления заменителей какао-масла CBS-типа

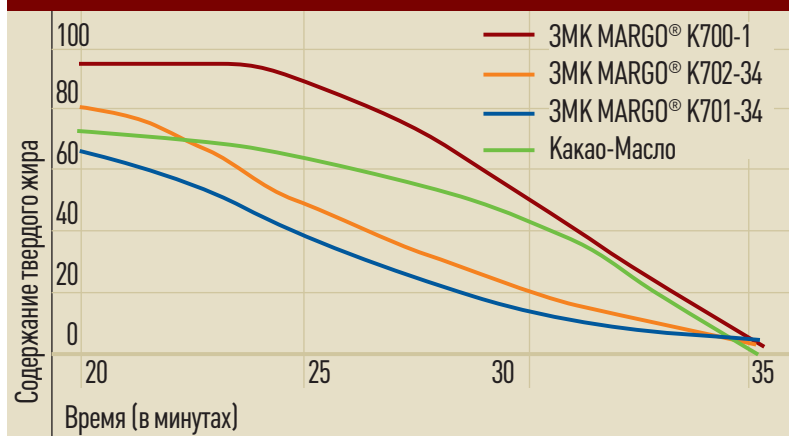


Рис. 2. Графики плавления ЗМК MARGO® К 502-2, Willarine 800 и какао-масла

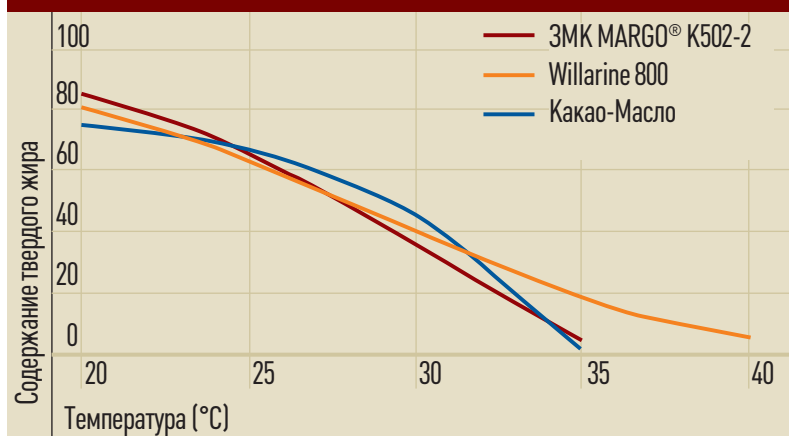


Рис. 3. Графики плавления MARGO® (Wilchoc sp) и какао-масла

