

Есть ли альтернатива соевым текстуратам?

Нехватка отечественного сырья для производства соевой текстурированной муки, связанная с погодными условиями в регионах Дальнего Востока — местах произрастания высокобелковых сортов сои и, соответственно, рост цен на импортное сырье, вынуждают производителей соевых текстуратов искать альтернативу.

Отвечая требованиям рынка, компания ЗАО «Партнер-М» — известный российский произ-

водитель соевых текстурированных продуктов — расширил линейку выпускаемой продук-

ции новой уникальной группой ингредиентов — функциональными пшеничными текстуриро-

ванными продуктами торговой марки «Протекс — А», которые позволяют, в том числе, частично заменять соевый текстурат.

Продукты «Протекс — А» являются результатом экологически чистого метода экструзионной обработки пшеничного сырья отечественного производства по эксклюзивной технологии компании. В настоящее время на рынке России, стран ближнего и дальнего зарубежья все большую популярность приобретают текстурированные продукты не только на основе сои, но и из других зерновых культур — пшеницы, кукурузы, риса, картофеля. Поэтому для компании, продукты которой занимают в настоящее время не менее 25% отечественного рынка текстурированной пищевой продукции, это вполне закономерный шаг в сторону развития ассортимента.

Экструзия природных биоматериалов предполагает их трансформацию. Данный вид обработки применим практически ко всем пищевым источникам сырья и обеспечивает:

- возможность получения при переработке традиционного сырья продуктов с потребительскими и технологическими характеристиками, ранее им не свойствен-

ными — холоднанабухающей пшеничной муки с высокой влагоудерживающей способностью, инстантной манной крупы, бездрожжевой панировки и т.д.;

- абсолютную стерильность получаемых продуктов, что особенно актуально при применении экструзионных продуктов в детском питании;

- исчерпывающую инактивацию содержащихся в сырье термолabile антинутриентов — полученные продукты пригодны для использования в диетическом, нутриентном и спортивном питании (безглютеновые сорта хлеба и т.д.);

- повышение усвояемости основных питательных веществ за счет кратковременного нагрева продукта во влажной среде, что позволяет получать различные полуфабрикаты для приготовления инстантных продуктов — супов, каш, не требующих варки, сухих готовых к употреблению продуктов в виде хлопьев, снеков различной конфигурации слоисто-волоконно-пористой структуры (сухие завтраки, компоненты мюсли и т.д.);

- сохранность в продукте за счет кратковременности нагрева в процессе производства всех полезных веществ исходного сырья: макро- и микроэлементов, витаминов группы А и В, аминокислот и др.

В процессе производства ингредиентов торговой марки «Протекс-А» продукты переработки пшеницы образуют объемно-пористый текстурированный продукт, являющийся или самостоятельным конечным продуктом — зерновым текстуратом, или полуфабрикатом, который далее направляется на помол до 100 или 200 меш и разделяется на фракции в зависимости от размера частиц. В результате экструзионной обработки углеводная и белковая составляющие сырья модифицируются; продукт хорошо набухает (диспергирует) в холодной воде, образуя вязкие текстурные суспензии, резко возрастает его влагосвязывающая способность, инактивируется ферментативная активность белков.

В условиях дефицита соевого текстурированного белка технологическим подразделением нашей компании совместно с технологами предприятий-партнеров изучались возможные



варианты полной или частичной замены муки соевой текстурированной на пшеничный текстурат «Протекс-А» марок 10/4Р1 и 10/4Р2. Обобщенные результаты этой работы в помощь технологам предприятий-производителей представлены в таблице. Методом тестирования модельных продуктов с использованием в рецептурах пшеничной текстурированной муки «Протекс-А» и опытом промышленных выработок подтверждена актуальность и целесообразность использования этих продуктов. А также определен оптимальный уровень содержания муки пшеничной текстурированной в рецептурах мясных изделий, как самостоятельного продукта,

так и для частичной или полной замены крахмала, манной крупы, панировочных сухарей или в качестве традиционного текстурата — 5–6% сухого продукта к массе готовой продукции.

Расширяя ассортимент, компания «Партнер-М» старается предложить производителю максимально натуральные и экономически эффективные продукты в сложившейся рыночной ситуации, готова оказать конкретную помощь по их внедрению и надеется на сотрудничество по стороны производителей.

И. Н. БУЛЫЧЕВ,
 кандидат технических наук,
 исполнительный директор
 ЗАО «Партнер-М»

Визитная карточка

ЗАО «Партнер-М»
 Калужская обл.,
 г. Малоярославец,
 пер. Калинина, д. 11
Тел.: +7 (901) 995-35-65

Офис в Москве:
 ул. Талалихина, д. 26,
ВНИИМП
Тел.: +7 (499) 270-01-65
 (многоканальный)
 E-mail: partnertd@list.ru

Варианты применения муки пшеничной текстурированной «Протекс-А» марка 10/4ТР1 и 10/4ТР2 на примере типовых рецептур мясных полуфабрикатов

Сырье и материалы	Рецептура №1 - до 4% текстурата в рец.		Рецептура №2 - до 8% соевого текстурата в рецептуре		
	50/50 соев./пшен.	только пшеничный	75/25 соев./пшен.	50/50 соев./пшен.	25/75 соев./пшен.
Говядина 2 сорта	24	24	20	20	20
Свинина жирная	24	24	16	16	16
Мясо птицы мехобвалки	24	24	20	20	20
Мука текстурированная:					
- соевая Протекс М /Росстекс	2	-	6	4	2
- пшеничная Протекс А 10/4	2	4	2	4	6
Вода на гидратацию	12	12	24	24	24
Лук – репка	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Соль повар.	1,2	1,5	1,2	1,2	1,2
Перец черный молотый	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Фосфат пищевой	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
ИТОГО:	100	100	100	100	100

NB: компенсация дефицита белка в готовом продукте достигается введением изолятов соевого белка или животных белков торговых марок Протемакс А и Протемакс В.