

## **РЕШЕНИЯ ДЛЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ АЛЬТЕРНАТИВ МОЛОЧНЫМ И КИСЛОМОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ**

Растительные альтернативы молока – это продукты из орехов, бобовых и злаковых культур на водной основе, органолептические показатели которых в результате технологической обработки и внесения ингредиентов приближены к молочным продуктам. Эти продукты только недавно пришли на российский рынок, однако категория растительных альтернатив имеет огромный потенциал и на сегодняшний день сложно найти отрасль в пищевой промышленности, которая развивается такими же темпами.

### **ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНЫХ АЛЬТЕРНАТИВ МОЛОКА**

Чаще всего растительную основу гидратируют и измельчают для экстракции компонентов или сухое сырье перемалывают в муку и диспергируют в воде. После сепарирования или фильтрации, нормализации и стандартизации смесь при необходимости подвергается обработке ферментами для разрушения крахмалов, гомогенизации, пастеризации и фасуется. Большинство продуктов на растительной основе имеют форму суспензии, при хранении наблюдается расслаивание, а консистенции может не хватать однородности и гладкости. При этом, поскольку такие продукты часто ассоциируются с правильным питанием, производители хотят сделать продукт сладким без добавления сахара и по содержанию витаминов и минералов близким к коровьему молоку.

### **ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ**

При производстве сквашенных растительных продуктов часто наблюдаются факторы, препятствующие нормальному развитию микрофлоры: не все штаммы молочнокислых микроорганизмов могут эффективно развиваться в среде, содержащей нетипичные сахара, их метаболиты отличаются от привычных и часто отрицательно влияют на органолептику продукта. В результате проведенных разработок нашими специалистами были подобраны специализированные заквасочные культуры, позволяющие не только сквасить, но и скорректировать сенсорные свойства продукта, замаскировать нежелательные привкусы, а также придать продуктам дополнительную биологическую ценность. Например, сделать доступнее пользу пробиотиков для вегетарианцев и других людей, не употребляющих кисломолочные продукты.

Низкое содержание белка в растительных основах, а также его функциональные свойства, отличные от молочных белков, в большинстве случаев не могут обеспечить желаемый уровень вязкости и вкусовых ощущений близких к традиционному йогурту. Для соответствия требуемым показателям мы разработали решения с использованием стабилизаторов, обеспечивающих хорошую питьевую или десертную «йогуртную» структуру и при этом максимально понятный и «прозрачный» состав. Они препятствуют неизбежному расслоению, происходящему при росте кислотности, стабилизируют и обеспечивают однородность консистенции, а также повышают ощущение вязкости и «тела» продукта.

**Компания Милорада предлагает ингредиенты и готовые решения для производства растительных альтернатив молока и молочных продуктов:**

- **гидроколлоиды для стабилизации,**
- **подсластители, ароматизаторы и модуляторы вкуса для улучшения вкусовых ощущений,**
- **заквасочные и пробиотические культуры для ферментации,**
- **фруктово-ягодные наполнители,**
- **витамины, минералы и пребиотики для обогащения.**