

eXact® Tvorog Plus 1&2: «Творог, каким от должен быть»

Компания Chr.Hansen представила на рынке новые заквасочные культуры для производства традиционного творога - eXact® Tvorog Plus 1&2. Новое решение дает возможность экономически эффективно производить продукт «хорошо знакомый с детства», который благодаря выраженному аутентичному вкусу быстро завоевывает предпочтения потребителей.

Традиционный творог: что хочет потребитель?

«Наши наблюдения за рынком молочных продуктов и постоянный контакт с нашими клиентами показывают, что традиционный творог устойчиво остается в топе потребительских запросов. Несмотря на общее снижение потребления молочных продуктов, официальная статистика показывает устойчивый прирост производства этой продуктовой категории – в среднем на 6% в год*. Традиционный творог в полной мере отражает запрос потребителей на питательный продукт полезный для здоровья, который содержит минимальное количество углеводов, сбалансирован по содержанию жира и богат полезным молочным белком, - говорит Наталья Тютикова, директор по маркетингу компании «Хр.Хансен». - Еще одно условие успеха для творога – аутентичность, «узнаваемость» вкуса. Все чаще потребители объясняют свой выбор в пользу того или другого продукта тем, что он «обладает вкусом и ароматом таким, как в детстве», или «таким, каким он должен быть».

В отношении творога это значит, что он должен быть рассыпчатый, умеренно влажный, с характерной вкусом, с балансом характерных сливочных нот и легкой кислинки. При этом предпочтения отдаются продукту, доступному по цене от местного производителя. Именно такой творог можно получить, используя новые заквасочные культуры eXact® Tvorog Plus 1&2 от компании Chr.Hansen для производства традиционного творога со специфичным вкусом и текстурой, знакомым многим россиянам с детства. Благодаря своим технологическим особенностям новое решение будет удобно для малых и средних региональных предприятий и даст возможность получить привлекательную экономику производства.

Ответ за запрос производства

С точки зрения ответа на запросы молочных заводов, новые мезофильные ароматообразующие культуры дают возможность производить творог с аутентичным вкусом по привлекательной цене на местных, региональных, предприятиях – их фасовка адаптирована под малые и средние объемы производства, но они могут быть использованы и на крупных заводах. Культуры eXact® Tvorog Plus 1&2 имеют удобную фасовку (250U), их можно использовать в производстве творога различной жирности. Умеренный уровень газообразования дает возможность использовать их и при открытом типе производства, и на автоматизированных линиях. Адаптивность культур eXact® Tvorog Plus 1&2 при различных температурных режимах позволяет получать различный профиль сквашивания, а варьирование ферментации по времени дает возможность решать технологические задачи и обеспечивать привлекательную экономику производства. Еще одно важное свойство новых культур – высокий выход готового продукта.

Высокий выход – один из ключевых запросов производителей

Проведенные испытания показали**, что применение новых культур eXact® Tvorog Plus 1&2 не только обеспечивает стабильность технологического процесса, но и дает возможность производить больше творога из того же объема молока-сырья. Было подсчитано, что при оптимальных технологических параметрах возможно получать дополнительно от 18 до 26 кг готового продукта из 10 тонн молока сырья.

*По данным Росстата за 2017 и 2018 г.г.

**По результатам испытаний на производственных площадках в Польше

При среднем объеме производства 2 500 тонн/год это дает дополнительные 45 тонн творога, или до 5,5 млн. рублей дополнительного дохода. Культуры eXact® Tvorog Plus 1&2 показывают исключительно высокую устойчивость к фагам и хорошо вписываются в ротационную схему с другими заквасочными культурами компании Chr.Hansen, поскольку они были разработаны на основе анализа фагов, которые чаще всего встречаются на производствах в Восточной Европе и России. Это обеспечивает стабильность производства при неизменно высоком качестве готового продукта.

«Задача производителей ингредиентов – предложить решение, которое будет удовлетворять потребностям и производителей и потребителей молочных продуктов, - говорит Тамара Горина, технолог-эксперт молочного направления компании «Хр.Хансен». – Культуры eXact® Tvorog Plus 1&2 дают возможность экономически эффективно производить качественный продукт с отличными органолептическими характеристиками. Такой творог с выраженным традиционным вкусом по доступной цене будет востребован конечным потребителем. По сути, мы предлагаем универсальное решение, которое легко адаптировать под технологические возможности любого предприятия».