

Обогащение волокном — естественный способ сделать изделия наиболее вкусными и полезными для здоровья

Наталья Семикина,
технологический отдел
ЗАО “Ковчег & Ко”

При выборе продуктов питания современный покупатель оперирует двумя ключевыми понятиями: здоровье и удовольствие. Выбирая продукты в магазине, человек обратит внимание не только на цену и способность продукта укреплять жизненные силы организма, но и на тот факт, насколько продукт вкусен и полезен для организма. Все шире ряд продуктов питания, которые воспринимаются покупателями не просто как пища, необходимая для утоления голода или жажды, а как источник веществ, необходимых для укрепления здоровья. Идеальным ингредиентом для продуктов питания нового поколения является Fibregum.

Fibregum — это натуральное многофункциональное растворимое пищевое волокно на основе смолы акации. Fibregum — благотворно влияет на здоровье человека, в частности: обладает пребиотическим эффектом, улучшает пищеварение, снижает гликемический индекс, что чрезвычайно важно для больных сахарным диабетом, и влияет на нормализацию уровня холестерина в крови и т.д.

Гуммиарабик Fibregum был специально разработан французской компанией CNI для использования в полезных продуктах питания. Компания CNI приобрела огромный опыт по отбору специфических сортов акации с высоким содержанием волокна и обеспечению промышленности натуральным и эффективным ингредиентом высокого качества. Данная смола образуется в виде камеди, выступающей из естественных трещин или искусственных надрезов стволов и деревьев акации, произрастающих на протяжении нескольких тысяч километров в суровых засушливых условиях Сахельской зоны Африки. Fibregum очищают только физическими методами. Он не изменяется в процессе экстрагирования и не подвергается химической или ферментативной обработке.

Еще несколько лет назад производители хлебобулочных изделий не использовали смолу акации в своих традиционных рецептурах. Однако когда возникла необходимость уменьшить количество калорий или сахара в продуктах, они обратили внимание на уникальный ингредиент Fibregum. Помимо того, что им можно частично заменить сахар (при этом количество калорий уменьшится почти в три раза), Fibregum рекомендуется использовать для обогащения продуктов натуральным растворимым волокном.

Fibregum, помимо обогащения и положительного влияния на организм человека,

имеет целый ряд полезных технологических свойств.

Использование Fibregum в хлебобулочных изделиях:

- Способствует увеличению сроков хранения хлебобулочных изделий — уменьшению черствения, что достигается благодаря влагоудерживающей способности гуммиарабика.
- Удерживает влагу при режимах замораживания-размораживания и замораживание-выпечка.
- Замедляет плесневение хлеба благодаря регулированию активности воды.
- Улучшает органолептические показатели изделий. Готовые изделия характеризуются большим удельным весом, более мелкой, равномерной и тонкостенной пористостью, приятным вкусом, ароматом и интенсивно окрашенной корочкой.
- Способствует подъему теста.
- Заменяет яйцо в составе для смазывания тестовых заготовок перед выпечкой, при этом изделия приобретают больший глянец и привлекательность.
- Возможно совместное использование диетического волокна Fibregum с заквасками на пробиотических культурах микроорганизмов при производстве хлебобулочных изделий лечебно-профилактического назначения.

Добавление Fibregum в мучные кондитерские изделия способствует увеличению сроков хранения изделий, повышает пластичность теста для сахарного печенья, песочного полуфабриката, позволяет сделать песочный полуфабрикат менее крошащимся, делает поверхность изделия более гладкой. Пористость печенья становится более развитой, равномерной, тонкостенной. Сохраняются превосходные вкусовые качества на протяжении всего срока хранения продукта.

Fibregum представляет собой легкосыпучий порошок, хорошо растворимый даже в смесях с высоким содержанием сухих веществ. Не изменяя технологический процесс, его добавляют непосредственно в глюкозный сироп в качестве частичного или полного сахарозаменителя.

Были изучены результаты добавления Fibregum в рецептуру приготовления снеков методом экструзии. В результате снеки, содержащие волокно, имеют более однородную форму и текстуру, улучшенный хруст и более длительный срок хранения.

Fibregum является эффективным связующим компонентом при производстве зерновых продуктов, особенно батончиков мюсли без сахара.

Использование Fibregum в батончиках из злаковых культур имеет ряд функциональных преимуществ. Сохраняется текстура батончиков во многом благодаря способности смолы

акации связывать влагу с компонентами молекулы. В результате сокращается водный обмен между вязким сиропом батончика и другими его компонентами (злаковыми культурами, фруктами и др.), а также между самим продуктом и атмосферой. В связи с этим батончики приобретают более привлекательный внешний вид. В результате проведенных компанией CNI исследований было доказано, что батончики из злаковых культур с Fibregum теряют меньше влаги в процессе хранения в нормальных условиях температуры и влажности по сравнению с традиционными батончиками. Следовательно, волокно акации способно победить хорошо известную проблему пищевой промышленности — черствение продуктов питания.

Традиционная дозировка Fibregum может составлять от 3 до 12% (с точки зрения органолептики последнее значение является предельным). Даже при использовании 2% проявляются такие технологические свойства Fibregum, как уменьшение потери влаги, сохранение текстуры продукта на протяжении всего срока хранения. На упаковку продукта, содержащего 6% Fibregum, можно выносить следующую информацию: “высокое содержание волокна”. Более того, в отличие от других растворимых волокон, Fibregum проявляет стабильность при высоких температурах и в условиях очень кислой среды.

Таким образом, применение растворимого волокна вместо нерастворимого способствует улучшению внешнего вида батончиков из злаковых культур, их органолептических характеристик, а также уменьшению числа калорий.

В чем заключается польза Fibregum как диетического продукта?

Fibregum полезен благодаря своему пребиотическому эффекту, подтвержденному клиническими исследованиями *“in vitro”* и *“in vivo”*, согласно которым Fibregum стимулирует рост лактобацилл и бифидобактерий в кишечнике.

Благодаря своему высокому молекулярному весу и сложной разветвленной структуре смола акации не только превосходно ферментируется, но и проявляет наилучшую стабильность по сравнению с другими камедями, существующими на рынке гуммиарабика.

Компания CNI постоянно совершенствует ассортимент своих продуктов, создавая новые и одновременно полезные для здоровья пищевые ингредиенты.

03056, г. Киев
ул. Борщаговская, 145, оф. 170
тел/факс: (044) 457-88-35, 457-70-78
e-mail: milk@kovcheg.kiev.ua