

Солодовые экстракты в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий

Экстракты солода давно и широко применяются для улучшения аромата, вкуса и внешнего вида крекера, печенья, сухих завтраков, пряников, булочек и хлеба.

Солодовые экстракты изготавливаются из соложенного цельного зерна ячменя, иногда с добавлением других злаков путем затирания с водой и экстракции до консистенции густого сиропа. Этот продукт обладает повышенной стабильностью за счет минимального количества воды и высокого содержания сахаров, что позволяет обойтись без применения консервантов. При производстве экстракта не используются добавки, и экстракт солода сохраняет полезные свойства пророщенного зерна.

Анализ состава солодового экстракта на примере финских экстрактов Maltax показывает, что наряду с характерными вкусовыми веществами он содержит целый ряд различных углеводов, которые представляют интерес для кондитерского производства.

Уникальным свойством солодового экстракта является его участие в образовании аромата и поджаристой поверхности изделий. Как известно, хлебный аромат и цвет корочки формируются в процессе меланоидинообразования, связанного с взаимодействием остаточных сахаров с продуктами распада белков. Солодовый экстракт содержит богатый набор необходимых для этой реакции веществ, поэтому изделия с солодовыми экстрактами отличаются румяной поверхностью и аппетитно хрустят. Образующиеся в процессе меланоидинообразования ароматические вещества проникают в мякиш, придавая ему выраженный хлебный аромат и вкус. Специальные сорта солодовых экстрактов

Таблица 1. Состав солодовых экстрактов Maltax (Финляндия)

Сорт	Maltax 10 (стандартный)	Maltax 200F (ржаной)	Maltax 1500 (темный)
Сухих веществ	не менее 80%	71–73%	73–76%
Цветность (в 10% растворе)	5–15°EBC	160–220°EBC	1 000–1 100 °EBC
pH (в 10% растворе)	5,2–6,2	4,2–5,2	3,7–4,5
Физико-химические показатели	Белки		5,0–8,0%/абс. с.в.
	Жиры		менее 0,12%
	Свободный аминный азот(в 10% растворе)		180–200 мг/кг
	Редуцирующие сахара (глюкоза, фруктоза, мальтоза, сахароза, мальтотриоза)		не менее 65%/абс. с.в.

Таблица 2. Применение солодовых экстрактов в кондитерском производстве

Отрасль/ Продукция	Назначение/ Свойства
Мучные кондитерские изделия: печенье затыжных сортов, галеты и крекер	Придание поджаристого цвета и румяной корочки Получение упругого теста Увеличение срока хранения изделий
Пряники, бисквиты, кексы	Улучшение вкуса, цвета и воздушных качеств Увеличение срока хранения изделий
Сахарные кондитерские изделия: помадка, карамель, шоколадные батончики	Предотвращает кристаллизацию при изготовлении инвертного сиропа Придание карамельного вкуса и цвета Нередко используется вместо патоки
Сухие завтраки: кукурузные палочки, хлопья	Придание вкуса и аромата Золотистость изделий Увеличение срока хранения продуктов
Хлебопечение: хлеб, сухари	Придание поджаристого цвета и румяной корочки Увеличение срока хранения изделий Придание и усиление солодового вкуса и аромата (в сортах, использующих солод ржаной ферментированный)
Производство дрожжей	Обеспечение идеальной стабильной среды для размножения дрожжей

(таблица 1) применяются при выпечке оригинальных изделий для получения характерных натуральных оттенков (от золотистого до шоколадного), дополняют вкус и аромат.

Благодаря этой способности солодовые экстракты нашли широкое применение в кондитерском производстве (таблица 2). В ГосНИИ хлебопекарной промышленности при участии специалистов компании «Тэдди Бир» проведены исследования экстрактов Maltax, показавшие их эффективность, и разработана техническая документация на ряд хлебобулочных и кондитерских изделий с их применением.

Помимо благотворного влияния на цвет и аромат изделий, солодовые экстракты обладают многими другими полезными свойствами. Они повышают газообразующую способность дрожжевого теста – в ре-

зультате получается нежный равномерный мякиш у хлеба, бисквита и булочек, а объем изделий увеличивается. Мальтодекстрины, содержащиеся в солодовом экстракте, увеличивают влагоудерживающую способность, что благотворно сказывается на сроках хранения. Эта способность используется также при производстве начинок, помадок и карамели.

Солодовые экстракты обогащают продукт ценными нутриентами – в них содержится калий, магний, фосфор, медь, железо, витамины группы В. Известно, что ячмень и продукты его переработки снижают уровень холестерина. Благодаря своему составу солодовый экстракт входит в рецептуры многих продуктов для детей и спортсменов.

Все это свидетельствует о том, что солодовые экстракты представляют собой здоровые, натуральные, приятные на вкус пищевые ингредиенты многоцелевого назначения. Они способны естественным способом повысить вкусовые качества, пищевую ценность и доставлять удовольствие от потребления кондитерских изделий.

Ирина Ларионова,
ООО «Тэдди Бир»

Светлый, ржаной, темный

СОЛОДОВЫЙ ЭКСТРАКТ

МАЛТАКС - натуральный улучшитель из Финляндии - это аппетитный вид, вкус и аромат Вашей продукции



Рекомендации по применению и образцы солодовых экстрактов доступны по Вашему запросу

Компания Тэдди Бир, Москва
(095) 420-21-67, 420-21-68
ул. Академика Капицы, 26-1, оф. 143
www.teddybeer.ru, info@teddybeer.ru