

Előretörés a specifikus használatú zsiradék mimetikában

A különleges keményítőket gyártó National Starch vállalat újfajta, speciális felhasználási célokat szolgáló zsiradékutánzatokat dolgozott ki, amelyek most vannak terjedőben az európai élelmiszeriparban. Ez az újítás azt jelenti, hogy az élelmiszergyártók kiterjeszhetik s egyben javíthatják is kalóriaszegény termékeik sorát. Az N-Lite termékcsalád egyedülálló olyan szempontból, hogy minden egyes készterméknek megfelelő zsír- vagy olajféleség tulajdonságait utánozni tudja. Ezek használatával elérhető, hogy a kalóriaszegény késztermékeknek éppen olyan legyen az íze, mintha kalóriadús zsiradékkal készült volna.

Az új termékcsalád kifejlesztésében használt technológia abban különbözik a megszokottól, hogy figyelembe veszi azt, hogy a zsiradékoknak milyen egyedi tulajdonságai játszanak szerepet a különböző gyártási eljárásokban, s ezeket utánozza. Lényegében az válik lehetővé, hogy a keményítőt a zsiradék árnyalt érzékszervi és funkcionális tulajdonságaival ruházzuk fel.

Az N-Lite sorozat négy, funkciójában merőben eltérő zsiradékutánzataból áll, amelyek kifejezetten bizonyos ételcsoportok elkészítésére valók. Ezek közül kettő folyadékok, egy péksütemények, egy pedig tejtermékek előállítására készül.

Az **N-Lite S** a legkiválóbb minőségű zsírtalan termékek recepttúrájába illeszthető: kanalazható salátaöntetek, kenőszajtok, levesek, mártások előállításánál használható. Igen magas hő- és alakváltozási tűrése folytán ellenáll az ultrahőkezelésnek és a csírátlanító kezelésnek egyaránt, amellet a homogenizálás ellenére is a zsiradék érzetét kelti a szájban.

Az **N-Lite SP** folyékony ételek hideg technológiával való készítésére szolgál, ahol nagyfokú kenőképességre, olajosságra és a kocsonyásodással szembeni ellenállásra van szükség. A hideg

eljárással készült termékek, mint például a folyékony, zsírszegény salátaöntetek, mikrohullámú felmelegítésre alkalmas levesek és mártások számára az N-Lite SP ajánlható, mert a szájból minden könnyűsége ellenére a zamatosság érzését kelti.

Az új termékcsalád kiváló hosszú távú tartóssága biztosítja, hogy megőrzi viszkozitását bármely külső körülmények között, beleértve a mélyhűtést is. Hő-, sav- és alakváltozási tűrésük folytán a termékek a legkülönbözőbb gyártási eljárásnak megfelelnek.

Az **N-Lite B** viaszos tengeri-alapú malátadextrin, amellyel egész sor péktermékben a zsiradéknak több, mint 50 %-a helyettesíthető. Hőnek, fagynak és olvadásnak ellenáll és emulgeáló szer nélkül is eredményes a használata. Az N-Lite B és a víz vegyi rokonsága miatt a végtermék nedvesen frissnek hat étkezéskor, de ugyanakkor sokáig tartható az üzletben.

Tejtermékek előállítására készült az **N-Lite D** különleges zsiradékutáncat. Gyakorlatilag minden olyan követelményt kielégít, amelyek az ilyen termékeknek, például fagyasztott desszerteknek, joghurtoknak és tejszeles készítményeknek, mindenfajta savanyú tejszínterméknek dús, krémszerű állagot kölcsönöz, azokat szájból olvadóvá teszi.

Sokfajta szokványos zsiradékutáncattal szemben az N-Lite D-nek semmi íze sincs. A zsírtalan joghurt és aludttej termékeket krémszerűvé teszi a szájból és ezek az ételek zselatin vagy más hidrokolloid hozzáadása nélkül pontosan olyan ízűek, mintha teljes zsiradékkálciónyú alapanyagokból készültek volna.

Suzy Sinyor

További felvilágosítás: National Starch & Chemical, 8083 Csákvár,
Jókai u. 37. Tel/fax 06 22 354 286