



Słodyczne

IMPAG Poland

impag 

Słodyczne – najśłodczy wybór

Na rynku słodczy istnieje szerokie pole do innowacji. Odpowiednie składniki mogą prowadzić do ekscytujących zmian w teksturze, smaku oraz zdrowotnym pozycjonowaniu produktów. Wraz z trendami jak: "bez żelatyny", "bezglutenowe", "o niskiej zawartości cukru", "wegetariańskie" lub "wegańskie", składniki roślinne stają się coraz bardziej atrakcyjne zarówno dla producentów, jak i dla konsumentów.

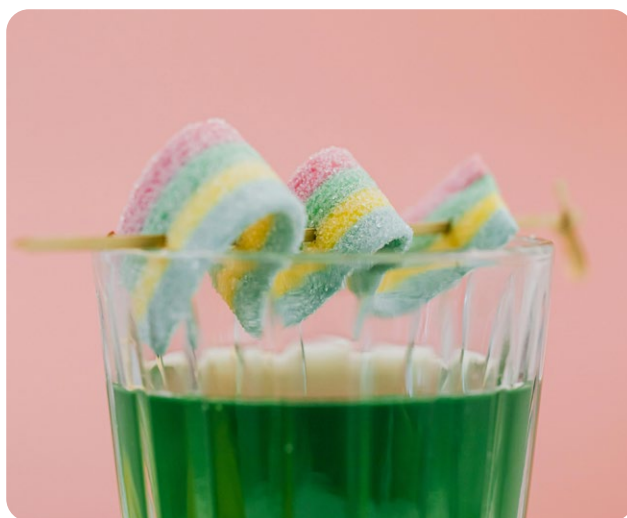
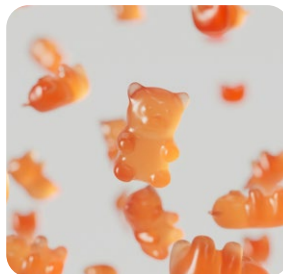


Galaretki i żelki

Roślinny zamiennik żelatyny

Zastosowanie skrobi w galaretkach i gumach jest dobrze znane w branży. Pierwsza generacja skrobi żelujących została wykorzystana do zastąpienia części żelatyny, która jest tradycyjnie używana w tych zastosowaniach, zaś celem było zwykle obniżenie kosztów.

Emox® C 70 S i **Emes® KSA 1502** to skrobie żelujące pierwszej generacji, które zastępują część żelatyny. **Emox® C 70 S** jest stosowany w większych dawkach niż **Emes® KSA 1502** i prowadzi do uzyskania bardziej jędrnych/twardych produktów. **Emes® KOA 3005** to środek żelujący, który jest stosowany jako substytut gumy arabskiej w twardych gumach, takich jak pastylki.



Popularność żywności pochodzenia roślinnego doprowadziła do zwiększenia zapotrzebowania na skrobie przeznaczone do rozwoju produktów w 100 % bez żelatyny. **Emden® ET 15** i **Emden® ET 50**, oferują możliwość tworzenia żelek, gum i galaretek pochodzenia roślinnego. Oprócz tego skrobie **Emden® ET** mają tę zaletę, że są termostabilne. Podczas gdy produkty na bazie żelatyny topią się już w temperaturze 40 °C, produkty z **Emden® ET** nie topią się w temperaturze aż do 80 °C.

Jest to zaleta, gdy żelki są poddawane działaniu wysokich temperatur. **Emden® ET 50** doskonale nadaje się do produkcji galaretek w systemach gotowania ciągłego, zaś ze względu na stosunkowo wysoką lepkość, produkt ten mniej nadaje się do gotowania porcjowego. **Emden® ET 15** ma znacznie niższą lepkość i dlatego nadaje się do wszystkich procesów gotowania słodczy, w tym gotowania porcjowego i gotowania na otwartej patelni / w kotle. Niska lepkość **Emden® ET 15** pozwala również producentom na zwiększenie zawartości suchej masy, oferując możliwość suszenia galaretek w temperaturze pokojowej.



Roślinny zamiennik żelatyny

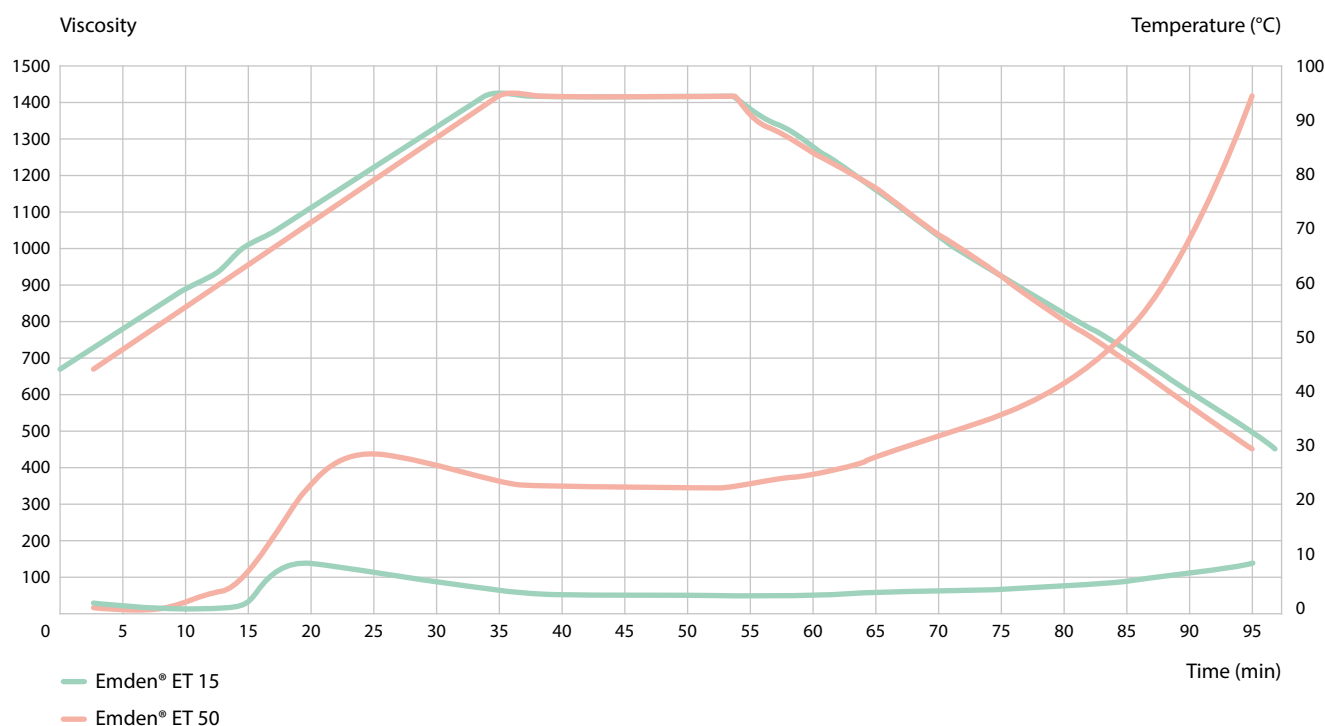
Również w tej kategorii słodczy zamiennik żelatyny znajduje się na pierwszym miejscu wśród producentów. **Emden® ET 15** może zastąpić część żelatyny w wyrobach cukierniczych do żucia i piankach typu marshmallow. W połączeniu z funkcjonalnymi białkami roślinnymi uzyskuje się produkty pochodzenia roślinnego.



Warunki procesu dla galaretek

	Emden ET 50	Emden ET 15*
Typ przygotowania	Gotowanie ciągłe	Gotowanie ciągłe lub wsadowe / porcjowe
Temperatura premiksu	40 – 50 °C	40 – 50 °C
Temperatura formowania	85 – 90 °C	85 – 90 °C
Temperatura gotowania	128 – 132 °C	128 – 132 °C
Zawartość suchej masy	70 – 72 %	74 – 76 %
Warunki suszenia	36 godzin, 50 °C	36 godzin, 50 °C

* Nadaje się do wszystkich systemów gotowania (na otwartej patelni / w kotle, wsadowe / porcjowe, ekstrudowane)



Ekstrudowane wyroby cukiernicze

Bezglutenowe i roślinne

W wyrobach cukierniczych ekstrudowanych często stosuje się mąkę pszenną, która zawiera gluten. Mąka pszenna powoduje, że tekstura jest krótka, produkty nie są klarowne i mają ziarnisty posmak. Jednym z największych wyzwań w słodyczach ekstrudowanych jest opracowanie produktów bezglutenowych.



Empure® ES 300 i **Emden® ET 50** są przeznaczone do rozwoju bezglutenowych wyrobów cukierniczych ekstrudowanych. Koncepcja ta prowadzi do powstania produktów bezglutenowych o wysokiej klarowności, które nie mają zbożowego posmaku. W porównaniu z mąką pszenną, dawkę skrobi można zmniejszyć o 50%. Nadzienie cukrowe ekstrudowanych wyrobów cukierniczych jest zwykle wiązane żelatyną.

Emjel® ET 50 został stworzony z myślą o zastąpieniu żelatyny w nadzieniach cukierniczych wyrobów ekstrudowanych.

Powlekane wyroby cukiernicze

Szybkość produkcji

Typowym przykładem powlekanych wyrobów cukierniczych są żelki Jelly Beans. Żelki te charakteryzują się „krótkim/szybkim kęsem” i są powszechnie produkowane ze skrobi żelującej. Skrobie te muszą szybko żelować, aby przyspieszyć produkcję i zaoszczędzić koszty energii związane z czasem suszenia. **Emden® ESH 15** to szybko żelująca modyfikowana skrobia grochowa, która prowadzi do powstania żelków o krótkiej konsystencji i teksturze.



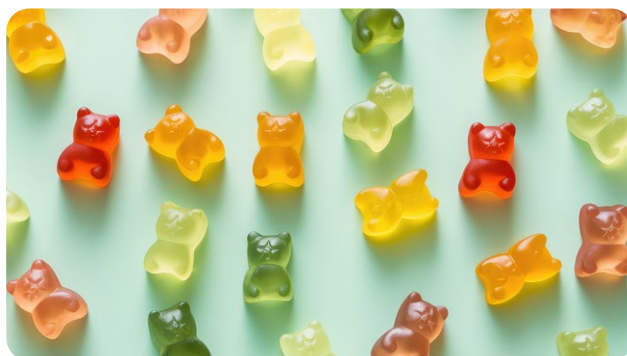
Produkty dla branży cukierniczej

	Aplikacje	Typ	Opis
Emox C 70 S	Galaretki i żelki	Modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1404)	Skrobia żelująca; częściowa redukcja żelatyny w galaretkach i żelkach
Emes KSA 1502	Galaretki i żelki	Modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1420)	Skrobia żelująca; częściowa redukcja żelatyny w galaretkach i żelkach. Daje bardziej miękką, żelową konsystencję niż Emox C 70 S
Emes KOA 3005	Gumy i pastylki	Modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1451)	Skrobia, dająca twardszą teksturę. Może być zamiennikiem gumy arabskiej
Emden ET 50	Wiele zastosowań, zobacz tabelę	Modyfikowana skrobia (E1442)	Skrobia żelująca dająca doskonałą, elastyczną teksturę i transparentność
Emden ET 15	Wiele zastosowań	Modyfikowana skrobia (E1440, E1442)	Skrobia żelująca dająca doskonałą, elastyczną teksturę i transparentność
Empure ES 300	Ekstrudowane słodycze bezglutenowe	Skrobia grochowa – czysta etykieta	Szybko żelująca skrobia grochowa, dająca bardzo krótką teksturę (porównywalna do pektyny); czysta etykieta
Emjel ET 50	Nadzienia i słodycze ekstrudowane	Preżelowana, modyfikowana skrobia (E1442)	Skrobia żelująca instant, mogąca zastąpić żelatynę; spoiwo w masie cukrowej
Emden ESH 15	Nadzienie Jelly beans	Modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1440)	Modyfikowana skrobia grochowa; szybkie żelowanie, krótka tekstura

Przegląd zastosowań i użycia Emden® ET 50 i Emden® ET 15

Emden® ET 50 i Emden® ET 15 to skrobie wielofunkcyjne, które mogą być stosowane w kilku segmentach cukierniczych. Poziomy wykorzystania tych skrobi zależą od segmentu i pożądaney tekstury.

Aplikacje	Emden ET 50	Emden ET 15
Galaretki	7 – 9 %	10 – 12 %
Żelki	1 – 3 %	2 – 4 %
Batoniki z galaretką	10 – 12 %	12 – 16 %
Pianki	2 – 4 %	6 – 8 %
Słodycze ekstrudowane	14 – 18 %	14 – 20 %
Nadzienia	1 – 3 %	4 – 6 %



Batony zbożowe i czekoladowe

Batony zbożowe są często spożywane jako pożywna przekąska między posiłkami lub jako śniadanie.

Chociaż batony zbożowe są postrzegane jako zdrowa alternatywa dla innych batonów, takich jak batony czekoladowe, nadal zawierają niezdrowy poziom cukrów. **Emspray® KA 2** to środek adhezyjny na bazie skrobi ziemniaczanej, który pozwala na znaczną redukcję cukru w batonach zbożowych. **Emspray® KA 2** może być również stosowany jako środek adhezyjny do „przyklejania” cząstek, takich jak nasiona, do powierzchni produktów piekarniczych.



Produkty do batonów zbożowych i czekoladowych

	Typ	Opis
Emspray KA 2	Rozpuszczalna w zimnej wodzie, modyfikowana skrobia ziemniaczana (E1420)	Skrobia, która może być używana jako środek adhezyjny w batonach zbożowych (zamiennik cukru)
Empo E 86 F 30	Izolat białka grochu, min. 84 % zawartości białka	Białko grochu o drobnej wielkości cząstek, wzbogacająca zawartość białka
Emfibre EF 60	Błonnik grochowy	Błonnik grochowy o drobnej wielkości cząstek, wzbogacająca zawartość błonnika

Receptura przygotowania batonika zbożowego – Emspray® KA 2

Składniki	Zawartość [%]
Emspray® KA 2 (40 %)	22 %
Miód	8 %
Rodzynki	10 %
Ziarna słonecznika	15 %
Zboża	45 %

Proces

Przygotowanie 40 % roztworu Emspray® KA 2 (roztwór adhezyjny)

- Wykorzystaj mikser
- Dodaj 400 gramów **Emspray® KA od 2** do 600 ml ciepłej wody, mieszając mikserem z dużą prędkością
- Przerwij mieszanie po 5 minutach
- Roztwór jest gotowy do użycia

Przygotowanie mieszanki

- Wymieszaj w mikserze płatki zbożowe, rodzynki, nasiona słonecznika i miód
- Dodaj roztwór do suchej mieszanki
- Po 10 minutach mieszania wyłóż mieszaninę na blachę do pieczenia
- Piecz przez 10 minut w temperaturze 135 °C
- Wytnij do pożądanego kształtu batoników

**Dystrybucja przez**

IMPAG Chemicals Poland Sp. z o.o.
ul. Burakowska 14
01-066 Warszawa
Polska

+48 22 418 40 00
info@impag.pl
www.impag.pl