

Emulgatori u hrani – inovacije

Tokom pandemije virusa kovid-19 industrija hrane bila je podstaknuta da se suočava sa različitim izazovima. Ljudi su postali svesniji uticaja koji hrana ima na kvalitet njihovog života, pa je samim tim bilo potrebno da proizvođači isprate trendove i da se prilagode zahtevima tržišta, što u današnje vreme, morate priznati, nije lako.

Procena vrednosti globalnog tržišta emulgatora hrane je u 2020. godini iznosila 3,2 milijarde američkih dolara, dok se predviđa da će do 2025. dostići porast do 4,0 milijarde američkih dolara. Što prema kompatibilnoj godišnjoj stopi rasta (CAGR) predstavlja porast tržišta za 4.7% do kraja 2025. godine. Shodno tome, možemo očekivati veću upotrebu emulgatora u hrani u narednom periodu, te će biti potrebno da proizvođači uvode konstantne promene i rade na kontinuiranom razvoju. Da bi se obezbedio što efikasniji proces proizvodnje kao i što bolja prodaja finalnog proizvoda, proizvođači teže da modifikuju recepte shodno odgovarajućoj tehnologiji. Inovacije su neophodne kako bi pospešili samu proizvodnju i sistem rada, ali i uticali na snižavanje cena kao i produžetak roka trajanja.

Aktivirani emulgator

Jedna od takvih inovacija koja može biti interesantna u budućem periodu jeste aktivirani emulgator u prahu (estri mlečne kiseline mono i diglicerida masnih kiselina (E-472b) i propan-1,2-diolni estri masnih kiselina (E-477)) koji je dobijen zahvaljujući odgovarajućoj tehnologiji sušenja raspršivanjem. Namenjen je da olakša proces proizvodnje kolača i pekarskih smeša. Ovakva vrsta aktiviranog emulgatora ne mora prethodno da prođe kroz predtretman hidratacije, za razliku od ostalih koji se najčešće uključuju u recept u obliku hidrata ili gelova što utiče na stabilnost krajnjeg

proizvoda kao i na samo doziranje.

Može da obezbedi sledeće:

- Dobru kompatibilnost sa ostalim pekarskim miksom kao i u proizvodima koji su namenjeni za kućnu upotrebu
- Lako doziranje
- Duži rok trajanja

Smanjenje troškova za korišćenje skupih sirovina na što efikasniji način predstavlja izazov za pekarsku industriju. U skoro svim receptima za kolače osnovna i ujedno jedna od najskupljih sirovina su jaja. Upravo iz tog razloga ovakva vrsta emulgatora može biti idealno rešenje. Aktivirani emulgator može procentualno smanjiti upotrebu jaja i na taj način sniziti krajnju cenu proizvoda. Takođe glavna svojstva proizvoda ostaju nepromenjena.



Prednosti korišćenja ovakve vrste emulgatora su u tome što se svi sastojci u receptu mogu mešati zajedno obezbeđujući bolju krajnju teksturu samog proizvoda. Smanjuje se vreme mućenja, ugrađeni vazduh je ravnomerno raspoređen i stabilizovan u samom testu. Takođe, on utiče na poboljšanje samog testa, te se dobija glatka struktura, veći volumen testa, a finalni proizvod je mekan sa poboljšanim organoleptičkim svojstvima.



Vanja Pandurović
prehrambeni tehnolog
Vita Nova



Recept sa redukcijom jaja u kome je upotrebljen aktivirani emulgator

Kolač koji se nalazi na levoj strani, koji je prikazan i na slici, odgovara receptu sa redukcijom jaja koji sadrži aktivirani emulgator, dok je sa desne strane prikazan kolač koji je rađen po identičnom receptu ali je izostavljen aktivirani emulgator.

Emulgator na bazi skroba

Ovakva vrsta emulgatora razvijena je korišćenjem brojnih procesa i tehnika, kao što su hidroliza, hladna želatinizacija, rastvaranje-taloženje, taloženje, inkapsulacija i nanošenje hidrofobnog elementa. Ovi procesi su doveli do razvoja emulgatora na bazi skroba koji efikasno pomažu u vezivanju interfejsa, što dovodi do veoma dobre stabilnosti prehrambenih proizvoda. Različite vrste izvora skroba, poput ječma, zobi, krompira i kukuruza se mogu upotrebiti za dobijanje takvih stabilizujućih emulgatora za hranu, na osnovu njihovih individualnih karakteristika, funkcija i svojstava. Takav napredak u razvoju emulgatora hrane mogao bi dodatno doprineti porastu tržišta, a sa druge strane uticati na smanjenje troškova samih proizvoda i postizanje dužeg roka trajanja istih.

Vita Nova - oficijalni zastupnik renomiranih stranih proizvođača najkvalitetnijih sirovina namenjenih za farmaceutsku, kozmetičku, prehrambenu i druge industrijske grane.

U ponudi imamo: minerale i mineralne soli, vitamine i vitaminske mešavine, emulgatore, stabilizatore,

karotenoide, enzime, arome, biljne ekstrakte, proizvedene po najnovijim tehnologijama i proizvodnim procesima vrhunskog kvaliteta u fabrikama naših partnera širom Evrope. Vita Nova nudi svojim kupcima zajedničku saradnju na polju razvoja novih proizvoda i znanja u njihovoj primeni u proizvodnim procesima.



Adresa : Mihaila Gavrilovića 31/9,
Beograd, Srbija Tel: +381 34 72 090
Adresa : Gjorgji Sugare
14/18, Skoplje, Makedonija
Tel: +389 2 2771 254