



UTS
G R O U P



Экономический эффект применения натуральных усилителей вкуса (дрожжевых экстрактов)

Денис Харитонов, Генеральный Директор

Евгения Пошиваник, Менеджер-технолог по работе
с ключевыми клиентами

21.06.2023

- 1. Группа Компаний ЮТС**
2. Натуральные усилители вкуса – дрожжевые экстракты
3. Другие решения для увеличения ценности продукции
4. Выводы

Группа Компаний ЮТС – 30 лет на рынке ингредиентов

Основана в **1993 году** в партнерстве с крупной международной компанией.

Передовые международные инновации для
российского пищевого сектора:



WWW.UTSGROUP.RU
ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



Задачи

- Усиление, полнота вкуса
- Устранение привкусов, офф-нот
- Обогащение продуктов
- Снижение расходов, себестоимости

Решения

- Дрожжевые экстракты
- Модуляторы вкуса
- Витаминно-минеральные премиксы
- Антиоксиданты, ферменты

Содержание

1. Группа Компаний ЮТС
- 2. Натуральные усилители вкуса – дрожжевые экстракты**
3. Другие решения для увеличения ценности продукции
4. Выводы

У России большой потенциал использования Д.Э.



	Россия	Европа
Потребление Д.Э.	618 т	87 310 т
Потребление Д.Э. на человека	4,3 г	98 г
Мясопереработка	363 т	2 352 т
Основные отрасли применения	мясопереработка (59%) сухие супы (11%) «доширак» (6%) соусы (6%)	супы (22%) соусы (11%) бульоны (10%) снеки (5%) мясопереработка (3%)

Источник: Giract, 2021

Мясное сырьё - формирование вкуса

АМИНОКИСЛОТЫ



САХАРА

РЕАКЦИЯ МАЙЯРА

ВРЕМЯ+ТЕМПЕРАТУРА



ЦВЕТ

АРОМАТ

СТРУКТУРА

ВКУС



У дрожжевых экстрактов много общего с мясом (по составу)

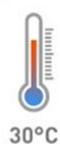
Почему Дрожжевой Экстракт

- Преимущества ДЭ по сравнению с другими белковыми источниками – высокое содержание аминокислот, нуклеотидов – сложный, интересный вкус каждого продукта
- Множество схожих компонентов между натуральным мясом и ДЭ
- Термическая реакция между различными ингредиентами, придающая различные вкусовые профили и ароматические направления

ВКУСОВЫЕ КОМПОНЕНТЫ	МЯСО	ДЭ	АРОМА	MSG
ГЛУТАМИНОВАЯ КИСЛОТА	■	■	■	■
АМИНОКИСЛОТЫ	■	■	■	■
МОНО-СОДИУМ ГЛУТАМАТ	■	■	■	■
АРОМАТИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ	■	■	■	■
НАТУРАЛЬНЫЕ НУКЛЕОТИДЫ	■	■	■	■
ОРГАНИЧЕСКИЕ КИСЛОТЫ	■	■	■	■
ЖИРЫ	■	■	■	■
СОЛИ	■	■	■	■
САХАРА	■	■	■	■

Производство дрожжевых экстрактов

1 Ферментация



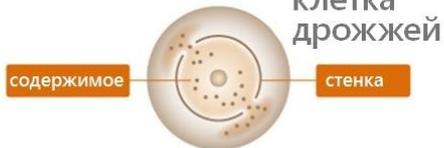
30°C



Дрожжи подпитываются сахаром и начинают расти

+кислород

2 Измельчение



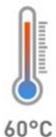
При легком нагревании белки дрожжей распадаются под воздействием натуральных ферментов. Стенки клеток разрушаются и остается жидкость со вкусом бульона.

3 Разделение в центрифуге

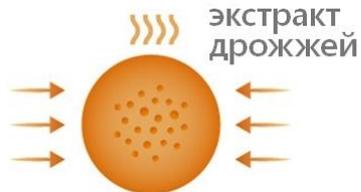


Остатки клеточных стенок и нерастворимые частицы удаляются в центрифуге, получаем чистый дрожжевой экстракт

4 Выпаривание и концентрирование

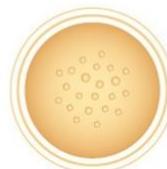


60°C



Дрожжевой экстракт концентрируется под воздействием вакуума

5 Высушивание



Концентрированная жидкость высушивается и измельчается в порошок горячим воздухом

Дрожжевые экстракты используются для построения базы и середины «пирамиды вкуса»

ТОП НОТЫ

от поставщиков
вкусо-ароматических
веществ

УСИЛЕНИЕ ВКУСА

Продукты линейки **Махагоме®**

НАПРАВЛЕНИЕ ВКУСА

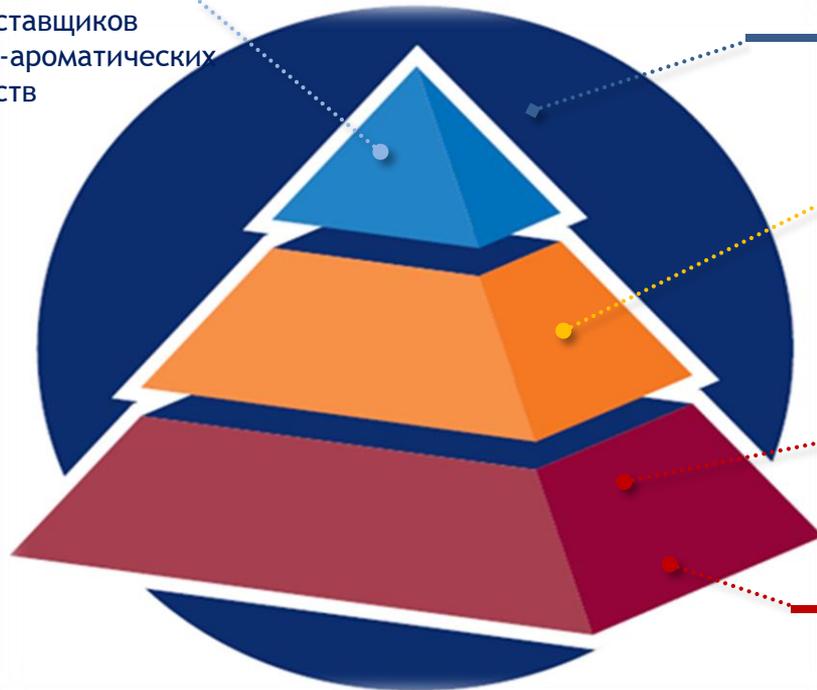
Продукты линеек **Махавор Key®**
(концентрированные вкус+аромат),
Махавор® и **Plantex®** (аромат + вкус),
Expresa 2200S (вкус сыра)

БАЗОВЫЙ НАПРАВЛЕННЫЙ ВКУС

Продукты линейки **Махагусто®**

ОСНОВА ВКУСА

Продукты линеек **Gistex®** и **Multirome®**
Basetex™





Прямая:

- снижение дозировки ароматизаторов;
- снижения содержания дорогостоящих основных ингредиентов;
- замена натурального жира и белка растительными (маскировка привкуса).



Увеличение ценности продукции:

- «чистая этикетка»;
- насыщенный, привлекательный натуральный вкус.

Как следствие: повышение категорийности продукции, возможность увеличить цену / объем продаж

Задача

усилить вкус варёной говядины и замаскировать замены сырья, сохранив привычный аромат

Что сделано

разработано несколько рецептур, с частичной заменой поточного ароматизатора на дрожжевые экстракты

Результат

- сохранили аромат, знакомый покупателям;
- вкус колбасы при этом стал более насыщенным, объемным, обволакивающим, без горечи ММО и посторонних нот;
- удалось снизить себестоимость закладки вкусо-ароматики.



Пример проекта использования Д.Э.

Ингредиент	Базовая рецептура	Рецептура 1	Рецептура 2	Рецептура 2
Ароматизатор, топ-нота	0,25%	0,05%	0,05%	0,05%
Базовый Д.Э.		0,20%	0,15%	0,15%
Д.Э. с профильным вкусом			0,05%	0,05%
Д.Э. для маскировки/усиления вкуса				0,05%
Грамм на кг:	2,5 г	2,5 г	2,5 г	3 г
Себестоимость:	5 руб.	2,8 руб.	3,13 руб.	3,93 руб.

В результате испытаний клиент выбрал третью рецептуру, полностью решившую все поставленные задачи. Это позволило увеличить продажи продукта на 15% за полгода.

Содержание

1. Группа Компаний ЮТС
2. Натуральные усилители вкуса – дрожжевые экстракты
- 3. Другие решения для увеличение ценности продукции**
4. Выводы

Как еще увеличить ценность продукции

Витаминно-минеральные премиксы



Антиоксиданты



Стартовые культуры. плесени



Содержание

1. Группа Компаний ЮТС
2. Натуральные усилители вкуса – дрожжевые экстракты
3. Другие решения для увеличения ценности продукции
4. **Выводы**

Натуральные ингредиенты – необязательно увеличение себестоимости

Легко – вносятся со всеми сухими ингредиентами на стадии замешивания.

Выгодно – улучшают вкус конечного продукта при сниженных дозировках дорогого сырья и ароматики.

Вкусно – создают полноценный, стабильный, насыщенный, плотный, натуральный мясной вкус.

Доступно – большинство ингредиентов являются складскими позициями, дозировки для мясной продукции до 0,7%.

Качественно – строгие стандарты производства, стабильный результат.

Спасибо за внимание!

Подходите за образцами

Денис Харитонов

Генеральный Директор ООО «Мэджик Фуд»

denis.kharitonov@magicf.ru

+7 499 255 2999, вн. 217

Евгения Пошиваник

Менеджер-технолог по работе с ключевыми клиентами

evgeniya.poshivanik@magicf.ru

+7 499 255 2999, вн. 153

Елена Кузнецова

Заместитель генерального директора ООО «Мэджик Фуд»

elena.kuznetsova@magicf.ru

+7 499 255 2999, вн. 251



WWW.UTSGROUP.RU

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



Приложение 1

Почему Дрожжевой Экстракт

- Преимущества ДЭ по сравнению с другими белковыми источниками – высокое содержание аминокислот, нуклеотидов – сложный, интересный вкус каждого продукта
- Множество схожих компонентов между натуральным мясом и ДЭ
- Термическая реакция между различными ингредиентами, придающая различные вкусовые профили и ароматические направления

			СЫР	ГРИБЫ	МЯСО	БУЛЬОН	ОВОЩИ	СОЕВЫЙ СОУС	НУР	Д.Э. БАЗОВЫЕ	Д.Э. УСИЛЕНИЕ	РЕАКЦИОННЫЕ	АРОМАТИКА	СОЛЬ	MSG	I&G
		<ul style="list-style-type: none"> ■ Высокая концентрация □ Относительно высокая концентрация □ Присутствует 														
Groups	Основные вкусовые компоненты (включая несколько примеров аромата**)	Эффект														
Нуклеотиды	IMP	УСИЛЕНИЕ														
	GMP															
Соли	Sodium (Chloride)	СОЛЬ														
	Potassium (Chloride)															
Аминокислоты	Glutamic acid	УМАМИ														
	Aspartic acid															
	Alanine															
	Threonine															
	Proline	СЛАДОСТЬ														
	Serine															
	Glutamine															
	Phenylalanine															
	Tyrosine															
	Leucine															
	Iso-Leucine	ОСТРОТА														
	Methionine															
	Valine															
	Arginine															
Peptides																
Органические кислоты	Lactic acid	КИСЛИНКА														
	Citric acid															
	Malic acid															
Сахара	Glucose	СЛАДОСТЬ														
	Fructose															
Жиры	Various Lipids	ЖИРНОСТЬ														
Ароматические соединения	2-methyl-3-furanthiol	ГОВЯДИНА														
	4.5-dimethylthiazole	КУРИЦА														
	3.5-di-(2-methylpropyl)-1.2.4-trithiolane	СВИНИНА														
	mercaptomethylbutanol	МЯСО														
	3-hydroxy-4.5-dimethyl-2(5H)-furanone	БУЛЬОН														
	trimethylamine	РЫБА														
	dimethyl disulfide	ОВОЩИ														
	1-octen-3-one	ГРИБЫ														
	butanoic acid	СЫР														
	2-methylbutanal	ФЕРМЕНТАЦИЯ														