



## **Солодовые экстракты**

### **Почему они улучшают?**

Как все гениальное, секрет действия солодовых экстрактов очень прост – дело в уникальном природном составе.

#### **Как изготавливаются солодовые экстракты**

Солодовые экстракты изготавливаются из зрелого осоложенного ячменя. Солод дробится, затирается, выдерживается при определенных температурах, в результате чего ферменты солода переводят крахмалы в сахара. Помимо богатого углеводного состава, солодовые экстракты содержат аминокислоты, витамины и микроэлементы, среди которых важную роль играют фосфор и инозит.

Экстракты Малтакс могут храниться в течение года при комнатной температуре. Они не прихотливы в хранении, поскольку имеют очень высокое содержание сухих веществ (до 80%), что существенно снижает вероятность порчи. Солодовые экстракты не теряют своих свойств с понижением температуры и легко выдерживают даже длительную перевозку и зимой, и летом.

Уникальный природный состав экстрактов позволяет использовать их для улучшения качества самых разнообразных продуктов питания.

#### **Хлебопечение и кондитерское производство**

Самое широкое применение солодовый экстракт нашел в хлебопечении и кондитерском производстве. Как известно, одну из самых главных ролей в потребительской привлекательности выпечных изделий играет внешний вид и аромат, и именно эти качества позволяет улучшить солодовый экстракт.

Знакомый аромат поджаристой корочки образуется в процессе тепловой обработки при реакции сахаров и аминокислот, содержащихся в тесте (реакция меланоидинообразования). Чем больше углеводов осталось после брожения, тем более «поджаристой» будет корочка хлеба или поверхность печенья и тем аппетитнее будет аромат. Солодовые экстракты, внесенные при замесе, как раз и добавляют компоненты для этой реакции, в результате естественные процессы идут интенсивнее, поэтому булочки, пряники, печенье, крекер и сухие завтраки получаются ароматным и очень аппетитным.

К тому же солодовый экстракт, добавленный в тесто, благотворно влияет на брожение, обеспечивая богатый субстрат для дрожжей, в результате улучшается структура мякиша и объем, а влагоудерживающая способность экстракта увеличивает срок потребительской свежести изделий.

#### **Детское питание**

Богатый углеводный и витаминный состав позволяет использовать его как незаменимый компонент в производстве детских молочных смесей. Сахара солодового экстракта приближают коровье молоко по составу к материнскому, а витамины группы В, особенно инозит, микроэлементы и ценные аминокислоты естественным способом обогащают детскую молочную смесь.

## **Производство дрожжей**

В дрожжевом производстве солодовый экстракт используется как среда для разведения чистой культуры. Учитывая его состав и микробиологическую чистоту, нет ничего удивительного в растущей популярности применения экстракта.

## **Солодовый экстракт как натуральный краситель**

Специальные солодовые экстракты (золотистый, ржаной, темный) изготавливаются с применением различных солодов, и обладают интересными нюансами аромата и вкуса. Такие экстракты используются как высококачественные натуральные красители, при этом все остальные свойства остаются в силе. Ржаные и темные экстракты используются в производстве ржаных хлебов, золотистые – в производстве сухих завтраков, бисквитов и тортов. Еще одно полезное применение специальных экстрактов – коррекция цветности пива, кваса и безалкогольных напитков.

## **Пиво и напитки**

Охмеленные солодовые экстракты и натуральный концентрат квасного сусла используются как основное и дополнительное сырьё в производстве пива, кваса, медовухи и других напитков брожения. Уже готовое к сбраживанию пивное и квасное сусло позволяет существенно упростить процесс и даёт возможность даже небольшому кафе производить пиво и квас под собственной маркой.

Промышленные производители пива и кваса используют экстракты как дополнительное сырьё для улучшения вкуса, цвета и для упрощения технологического процесса

## **Фармакология и парфюмерия**

Солодовый экстракт со временем завоевывает всё новые области своего применения. В фармакологии экстракты используются в производстве антибиотиков как среда для размножения микроорганизмов и как витаминный компонент. Парфюмерная промышленность освоила экстракт как ценный ингредиент для шампуня и крема. Солодовый экстракт придает нежную структуру, обладает противовоспалительным, увлажняющим действием.

## **Лучшим продуктам – лучшие ингредиенты**

Сегодня проблема качества продуктов как никогда волнует и производителей, и потребляющих наши изделия граждан. Популярность здорового образа жизни побуждает людей тщательно выбирать составляющие своего рациона, отдавая предпочтение всему натуральному.

Солодовый экстракт по праву можно назвать ингредиентом XXI века – имея свою успешную историю, он как нельзя лучше решает задачу совершенствования самых разнообразных продуктов, оставляя их натуральными.