

УДК 637.3

# Твердому сыру – твердые гарантии



Рассматриваются преимущества и область применения хлористого кальция производства Химического завода им. Л.Я. Карпова.

**Ключевые слова:** хлористый кальций, сыроделие.

**Ischakov R.N. Hard guarantees to the hard cheese**

Advantages and elds of applications of the calcium chloride manufactured at the Chemical plant after L.Ya. Karpov are considered.

**Key words:** calcium chloride, cheese making.

**Что такое пищевая добавка и как она влияет на качество пищевого продукта? На этот вопрос действующий в Российской Федерации Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» дает такой ответ: «Пищевые добавки – природные или искусственные (синтезированные) вещества, преднамеренно вводимые в пищевой продукт с целью сохранения и (или) придания им заданных свойств». Согласно СанПиН при производстве сыра, творога, сухого молока, пива и безалкогольных напитков, джема, желе, мармелада, консервированных овощей и фруктов регламентируется использование пищевой добавки Е-509 (хлористого кальция).**

**Процедура использования Е-509 в процессе получения продуктов питания подробно описана в технологической инструкции. Сложнее выбрать поставщика этой добавки, определиться с ее надежным производителем. Для решения этой задачи без ошибок предлагаем продукцию ОАО «Химический завод им. Л.Я. Карпова».**

Пищевая добавка Е-509 используется при производстве ферментированных молочных продуктов и играет большую роль в формировании сгустка. В технологических процессах производства твердых сыров хлористый кальций применяют на стадиях подготовки молока к свертыванию. Его добавление ведет к увеличению выхода конечного продукта. Он компенсирует низкий уровень содержания кальция в молоке, а также его потерю после пастеризации, влияет на продолжительность образования и вкусовые качества сгустка, так как ионы кальция способствуют связыванию белков. Следует отметить, что кальций – важнейший элемент костной ткани человеческого организма.

В технологическом процессе получения любых синтезированных веществ (пищевых добавок особенно) наиболее

сложными являются стадии очистки основного вещества от примесей. Примеси – это и нерастворимые в воде вещества, и растворимые в воде «посторонние» катионы и анионы. Именно они способствуют протеканию побочных реакций, в результате которых образуются вещества, придающие пищевому продукту горечь и вызывающие процессы ускоренной порчи готового продукта. Чем меньше примесей содержит пищевая добавка, тем качественнее получается конечный *пищевой* продукт и более управляемым становится технологический процесс его производства.

Чтобы не ошибиться при выборе поставщика этой важной добавки, предлагаем продукцию надежного производителя – ОАО «Химический завод им. Л.Я. Карпова». Предприятие традиционно специализируется на производстве и реализации особо чистых химических веществ минерального происхождения. Выпуск химических реактивов, фармакопейных субстанций, лекарственных средств и пищевых добавок составляет высокотехнологичную основу бизнеса предприятия.

Пищевикам мы предлагаем две марки хлористого кальция:

- **кальция хлорид** (Р N003964/01 от 18.01.2010 г.) с пометкой U.S.P. (аптечное качество);
- **хлористый кальций 2-водный чистый для пищевой промышленности** (ТУ 6-09-5077–83).

Если о преимуществах качества фармакопейного кальция хлорида говорить излишне, так как он применяется для инъекций в виде «горячих уколов», то для представления качества хлористого кальция 2-водного (ТУ 6-09-5077–83) следует привести данные экспертного заключения 20581, выданного 13.02.2008 г. ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в

Республике Татарстан». Согласно этому документу содержание основного вещества составляет 99 %; железа – соответствует норме – 0,004 %; мышьяка – в 100 раз ниже нормы – 0,02 мг/кг (или 0,000002 %, или 0,02 ppm); свинца – в 24 раза, кадмия – в 8 и ртути – в 50 раз ниже нормы.

Таким образом, применение хлористого кальция производства ОАО «Химический завод им. Л.Я. Карпова» в молочной промышленности дает ряд очевидных преимуществ – безопасность, твердую гарантию качества и позволяет получать конечный продукт без горечи во вкусе и с хорошими реологическими свойствами.

**Сыроделами востребованы обе марки хлористого кальция. Это зависит от бренда и страны происхождения твердого сыра.**

На рынках пищевого и фармакопейного хлористого кальция мы работаем с 1950 г. В настоящее время производство организовано в одном технологическом модуле, оснащенном химической и микробиологической лабораториями, где обеспечивается жесткий контроль за качеством сырьевых потоков и готовой продукции.

Имея немалый опыт работы на рынках медицинских препаратов и пищевых добавок, мы с особой ответственностью относимся к вопросам качества продукции. И как результат – *полная удовлетворенность российских и зарубежных партнеров качеством продукции, стабильностью и надежностью поставок.*

Все производства аттестованы и соответствуют требованиям отечественного и международного стандартов ISO серии 9000. □

Раиф Нургалиевич Исхаков,  
начальник отдела маркетинга  
ОАО «Химический завод  
им. Л.Я. Карпова»

Тел/факс:  
8(85549) 2-14-48 отдел продаж;  
2-21-75 отдел маркетинга;  
2-12-85 отдел ВЭС  
Почтовый адрес: 423650, РФ,  
г. Менделеевск, ул. Пионерская, 2.  
E-mail: market@karpovchem.ru  
buro@karpovchem.ru  
ftd@karpovchem.ru  
www.karpovchem.ru

