**С помощью микроэмульгирования удалось создать новый продукт**

ГК «СОЮЗСНАБ» сообщает о разработке и успешном внедрении инновационной технологии производства жировых начинок для мороженого со вкусами популярных алкогольных напитков и коктейлей, таких как Бейлис, Пина Колада, Блю Кюрасао и кофейный ликер.

Традиционное создание начинок с алкогольными компонентами для мороженого представляет собой сложную технологическую задачу. Это связано с тем, что спирты плохо смешиваются с жирами, приводя к нестабильности эмульсии и расслаиванию продукта. Кроме того, присутствие воды в алкогольных напитках способствует образованию кристаллов льда, что негативно влияет на текстуру мороженого. Не менее важно сохранить специфические ароматические и вкусовые характеристики алкогольных напитков при низкотемпературной обработке.

Специалистам ГК «СОЮЗСНАБ» удалось преодолеть эти сложности, используя комплексный научный подход. В основе технологии лежит микроэмульгирование, позволяющее получить стабильную и однородную структуру начинки благодаря образованию жировых капель нано-размера. Для контроля активности воды подобраны ингредиенты, связывающие влагу и предотвращающие кристаллизацию. Многоступенчатый процесс высокоскоростного перемешивания и гомогенизации обеспечивает однородность смеси на всех этапах, стабилизирует эмульсию, помогает сохранить и усилить аромат и вкус, характерные для алкогольных напитков.

Таким образом, ГК «СОЮЗСНАБ» разработала не просто новую линейку продуктов, но и продемонстрировала возможности научного подхода в решении сложных технологических задач.