

# Rousselot® ProTake™

*Повысьте содержание протеина,  
улучшив рецептуру продуктов  
с помощью гидролизованного*

Rousselot® ProTake™ - это полученный из пищевой свинины источник протеинов, разработанный для увеличения питательной ценности пищевых продуктов. Он помогает разработчикам рецептур достичь своих целей по повышению содержания протеина и улучшению рецептуры продукта, что является одной из основных задач в пищевой отрасли.

Rousselot® ProTake™ соответствует международным нормам в области продовольственных продуктов, включая европейские Регламенты (ЕС) № 853/2004 и 2073/2005, а также их последние редакции, действующие на дату публикации этого документа.



## Перспективы использования протеина

Потребители хорошо информированы о благотворной роли, которую протеины занимают в процессах усвоения питательных веществ. На сегодняшний день, обогащенные протеином продукты являются важной составляющей частью рациона питания при активном образе жизни.

Для удовлетворения быстро растущего спроса на продукцию для здорового питания, производители продуктов питания ищут новые ингредиенты, которые помогли бы им значительно повысить содержание протеина в конечных продуктах.

Для достижения этой цели можно использовать чистый протеин ProTake. Он также может помочь преодолеть технологические трудности при

составлении различных рецептур с протеинами.

### Основные преимущества ProTake

**Источник протеина:** ProTake содержит 90% протеина. Его можно смешивать с другими протеинами для получения продуктов с высоким содержанием протеина. Он не содержит ГМО и аллергенов (Регламент ЕС 1169/2011).

**Информация о пищевой ценности:** ProTake не содержит жиров и углеводов.

**Универсальность применения:** При использовании в качестве наполнителя помогает достичь высокого уровня содержания протеина в различных пищевых продуктах.

В зависимости от уровня содержания протеина в конечном продукте, он может позиционироваться как: «источник протеина», «высокое содержание протеина» или «обогащенный протеином».

ProTake имеет практически нейтральные органолептические характеристики, в нем содержатся 8 из 9 основных важнейших аминокислот.

Гидролизированный желатин очень легко усваивается. Эти свойства позволяют легко вносить его в разные продукты, такие как, порошковые смеси, питательные батончики, заменители мяса, супы, готовые к употреблению продукты и многие другие.

## Создание обогащенных протеином продуктов с помощью ProTake

ProTake можно использовать в разных видах продуктов для повышения уровня содержания протеина. В частности, он хорошо подходит для питательных батончиков и порошковых смесей.

### ProTake в батончиках

В батончиках ProTake является идеальным ингредиентом для связывания различных сухих компонентов и для получения превосходной текстуры. Он также помогает снизить содержание углеводов.



### ProTake в порошковых смесях

Поскольку ProTake совместим с большинством ингредиентов, его можно очень просто использовать в порошковых смесях для приготовления быстрорастворимых продуктов, в том числе для быстрого растворения в холодной воде.



Reaching Further Together

  
**Rousselot**

**DARLING**  
INGREDIENTS

# Решение для изменения рецептуры

Большинство потребителей, по рекомендациям специалистов в области здравоохранения, по мере своих возможностей, выбирают здоровое питание. Для удовлетворения потребностей потребителей, перед производителями пищевых продуктов стоит задача выпускать высококачественные пищевые продукты со сбалансированным составом.

Однако изготовление более «здоровых» продуктов за счет снижения содержащихся в них жиров и сахара не является таким простым делом, как кажется. Жир и сахар обеспечивают важные функциональные свойства, например, служат наполнителями и формируют разнообразные вкусовые ощущения. В большинстве случаев, при создании продуктов для здорового питания, для сохранения свойственных им вкусовых качеств, требуется полное изменение рецептуры.

Поэтому очень важно заменять жир и сахар ингредиентами, которые смогут воспроизвести некоторые, или все их ключевые функциональные свойства. ProTake-P является идеальным решением для этих целей.



## Основные преимущества ProTake

**Технологичность:** ProTake не образует пыли в процессе производства. Его можно использовать в качестве наполнителя, связующего компонента, эмульгатора, стабилизатора и рафинирующего ингредиента.

**Низкое содержание жира и снижение калорийности:** Удаление жира из рецепта продукта может отрицательно сказаться на его вкусе и текстуре. ProTake-P сохраняет текстуру и вкусовые качества, такими же, как в продуктах с высоким содержанием жиров, но при этом содержит меньше калорий (4 Ккал/г), чем жир (9 Ккал/г).

**Снижение содержания сахара:** ProTake-P может существенно снизить уровень содержания сахара без ухудшения структуры продукта, и также, он служит наполнителем за счет своих влагоудерживающих свойств. Пониженное содержание сахара в продукте – одно из основных преимуществ, для потребителя выбирающего здоровое питание.

**Эффект насыщения:** Являясь чистым протеином, ProTake дает ощущение сытости, что помогает потребителю контролировать вес.

**«Чистая этикетка»:** ProTake - это пищевой ингредиент (без E-номера), он не требует специальных разрешений и оценки безопасности для использования в пищевых продуктах в отличие от других заменителей жира. Это значит, что его можно включать в рецептуры продуктов с чистой этикеткой.



## Разработка продуктов для здорового питания, обогащенных ProTake

Прикладная лаборатория компании Rousselot разработала несколько рецептов с применением ProTake. Специалисты компании Rousselot помогут Вам улучшить рецептуры Ваших продуктов.

### Жевательный мармелад из фруктового пюре (Fruity Delight)

C Rousselot® 100-150PS & ProTake

На 12% меньше сахара, чем в традиционном жевательном мармеладе  
Повышенное содержание протеина

В этой рецептуре фруктовое пюре является единственным источником вкусовых свойств и цвета. Для получения традиционной текстуры этого продукта были использованы 2 ингредиента от Rousselot - желатин и ProTake. Были разработаны рецептуры с содержанием пюре черники, вишни и манго, содержащие 5% ProTake. 306 Ккал/100 г.



### Маложирная Панна-Котта

C Rousselot® 200 PS и ProTakP

Низкое содержание жира  
Много протеина

Желатин Rousselot® 200 PS действует как стабилизатор и обеспечивает получение Панна-Котты с однородной консистенцией. Rousselot ProTake-P добавляется для имитации жира в этом маложирном продукте. Он содержит 5% ProTake. 127 Ккал/100 г.



Больше информации доступно на:  
[www.rousselot.com](http://www.rousselot.com)  
Email: [gelatin@rousselot.com](mailto:gelatin@rousselot.com)