

Kondenspiim – mitu head külge

REPRO

Ehkki meil värsket piima kättesaadavusega probleeme pole, on meie polettidel oma eluõigust tõestanud ka kondenspiim.

Kondenspiimil on tootena mitmeid plusse. Esiteks, tootmistehnoloogia kindlustab piimast sobiva koostise ja tihedusega kontsentraadi valmistamise.

Teadupärast on piimas koostisosadest kõige rohkem vett, seega võimaldab vee eemaldamine piima teisi kasulikke aineid kontsentreerida ning pikemalt ja ökonoomsemalt säilitada.

Teiseks, erinevalt joogipiimast on kondenspiim hulga pikema säilimisajaga. Tõsi, ka selle toote puhul kehtivad lõpuks ikkagi aegumistähtjad.

Kolmandaks, kondenspiima on palju lihtsam ladustada ja transportida kui tavalist pakendatud joogipiima, kokkuhoid tuleb eeskätt eemaldatud vee arvelt.

Neljandaks, suhkruga magustatud kondenspiim on väärtuslik tooraine nii kompekvialmistajatele, küpsiseküpsajatele, jäätisetegijatele, kondiitritele kui ka koduköögis askeldajatele.

Viiendaks, lisades magustatud kondenspiimale sobivas koguses kas kohvi- või kakaokontsentraati, saame joogipõhja, millest on ime lihtne valmistada kohvi või kakaod, kui lisada sellele kuuma vett.

Kuuendaks, ei tasu unustada sedagi, et kondenspiima austajate hulka kuuluvad äärmuslikes tingimustes ja kauges eraldatuses elavad inimesed. Selle toote kujul on neilgi võimalik piima säilitada ja kasutada.

Hea on seegi, et nüüdne tootmistehnoloogia võimaldab kondenspiima pakendada lihtsasti taasavatavasse ja -suletavasse kergpakendisse.

Seitsmendaks, kondenspiima tootmine võimaldab piima ülekülmise korral väärtuslikku joogipoolist talletada.



Kondenspiima sobib kasutada ka toiduvalmistamisel.

Kauasäilivate kondenspiimakonservide tootmise põhiküsimus on piimast vee eemaldamine. Seda saab teha mitmel viisil. Üks võimalus on lähtepiima külmutada ja tekkinud jääkristallid eemaldada.

Teine variant on kasutada erilisi membraane, mis lasevad väikesemõõtmelised veemolekulid läbi, kuid suuremaid piima kuivaineid hulka kuuluvaid molekule mitte.

Osa vett ära!

Kõige levinum viis kondenspiima tootmiseks ongi sõna otseses mõttes kondenseerimine. Piimal lastakse vaakumtingimustes keema minna.

Vaakum on vajalik selleks, et siis on piima keemistemperatuur mõnevõrra madalam kui tavatingimustes. Madalam keemistemperatuur aga säästab piima koostisosi muutuste eest, näiteks väheneb piimasuhkru karamellistumise risk ning oht piimavalkude korbemiseks.

Keemisel eraldub osa piima koostisveest auruna, aur kondenseeritakse veeks, mis lõpuks eemaldatakse. Protsessi lõpptulemus on nõuetekohase kuivainesaldusega (see näitaja on nii oluline, et märgitakse lausa pakendile) piimakont-

sentraat. Edasi toimitakse tavaliselt kahel viisil.

Suhkruga või ilma?

Kui lähtepiimast on vajalik osa vett eemaldatud, muudetakse saadud kontsentraat kõrge temperatuuri ja rõhu koostoimel mikroobivabaks. Nii saadakse suhkruta kondenspiim. Sellest võib vajaliku veekoguse lisamisega hiljem valmistada joogipiima. Tõsi, niisuguse piima maitse on mõnevõrra teistsugune kui toorpiimal või pastöriseeritud piimal, kuid inimese maitsemisemeel harjub suhteliselt kiiresti.

Teine kondenspiima tootmise võimalus rajaneb samuti vee osalisel eemaldamisel lähtepiimast, kuid saadud tootele lisatakse arvestatavalt suhkrut. Lisatud suhkur on ühtaegu nii konservandi kui magustaja rollis, kasjuures toote suhkrusisaldus jääb tavaliselt 40–50% vahele.

Sellised magusad piimakonservid leiavad toidutööstuses kasutust mitme maiustuse tootmisel. Tavainimesed pruugivad seda kohvi valgendamiseks ja magustamiseks, paadunud maiasmokad lasevad venivmagusal ollusel niisama hea maitsta, matkajatele on see kergekaaluline ja kauasäiliv kont-