

Компания ООО ТД «Дан Трейд» на протяжении многих лет занимается поставками пищевых ингредиентов для всех отраслей пищевой промышленности. Наша главная цель – стать надежным и стабильным партнером для потребителя. Сегодня производители стараются расширить ассортимент выпускаемых продуктов за счет новых видов изделий, правильного позиционирования производимых продуктов и продвижения их на рынке. И именно это делает нас партнерами – команда наших специалистов с удовольствием готова делиться своими знаниями предлагая новые идеи и технологии, отвечающие мировым стандартам.

СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ IFF-DANISCO – ВАШ КЛЮЧ К УСПЕХУ

Компания IFF-DANISCO обладает широким ассортиментом функциональных систем для кисломолочных продуктов, который позволит удовлетворить любые запросы покупателей. В условиях жёсткой конкуренции на рынке молочных продуктов перед производителями стоит сложная задача поиска новых решений, однако, главной целью всё же остаётся производство высококачественных продуктов по приемлемым ценам.

Стабилизаторы IFF-DANISCO просты в обращении и могут добавляться в молоко практически на любой стадии до процесса гомогенизации, пастеризации и сквашивания. Стабилизаторы TM GRINDSTED легко диспергируются в холодном молоке.

ПРЕИМУЩЕСТВА стабилизационных систем GRINDSTED®

- Повышают вязкость
- Увеличивают сливочность
- Улучшают консистенцию и текстуру
- Снижают риск синерезиса
- При внесении до заквашивания не влияют на процесс ферментации
- Снижают затраты за счёт замещения СОМО или жиров
- Удобство в применении
- Подходят для применения в производстве широкого ассортимента продуктов

Название	Дозировка*, %	Сферы применения	Состав
GRINDSTED SB 251	0.6-0.8	Йогурт, сметана, кефир, др.	Желатин, крахмал, модифицированный крахмал (E1422), пектин (E440)
GRINDSTED SB 258A	0.5-0.8	Йогурт, сметана, кефир, др.	Модифицированный крахмал (E1422), желатин
GRINDSTED SB 264**	2.2-2.6	Кисломолочные продукты, в т.ч. термизированные	Модифицированный крахмал (E1442), желатин, пектин (E440)
GRINDSTED SB 550A	0.9-1.2	Йогурт, сметана, кефир, др.	Модифицированный крахмал (E1442), пектин (E440)
GRINDSTED SB 555	0.9-1.8	Йогурт, сметана, кефир, др.	Модифицированный крахмал (E1422), пектин (E440)
GRINDSTED ES 258	0.9-1.3	Йогурт, сметана, кефир, др.	Модифицированный крахмал (E1422), эмульгатор (E471), пектин (E440)
GRINDSTED Pectin SY 240		Йогурт, сметана, кисломолочные продукты	Пектин низкоэтерифицированный (E440)

* Приблизительная дозировка. Точная дозировка зависит от сферы применения и рецептуры

** Для продуктов длительного хранения

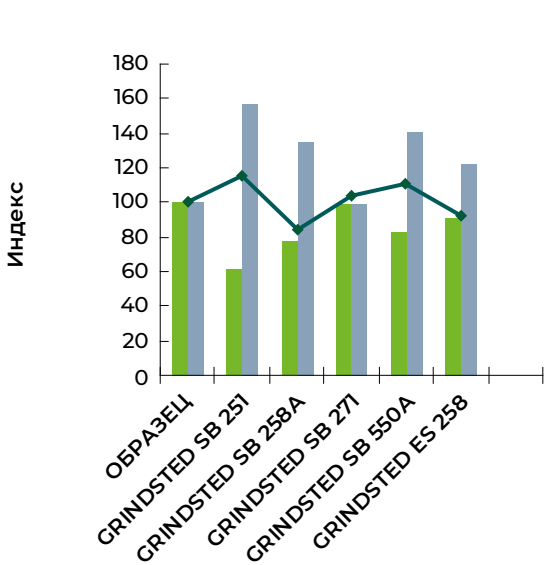


Рисунок 1. Влияние функциональных систем GRINDSTED на вязкость и синерезис.

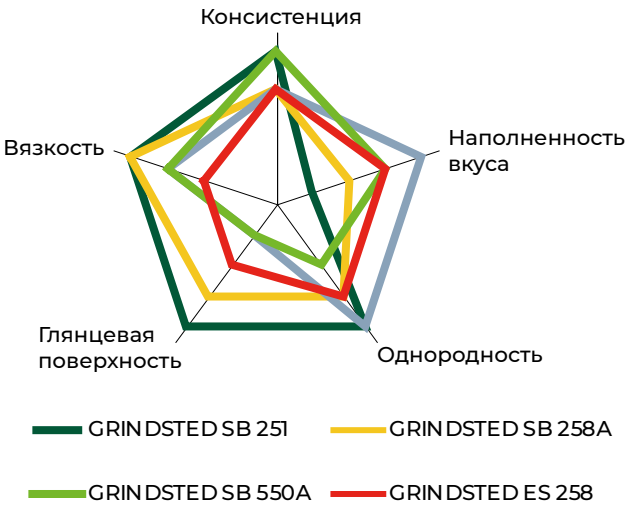


Рисунок 2. Характеристика йогурта, при производстве которого использовались функциональные системы GRINDSTED.

Контрольный образец: Йогурт 1.5%-ой жирности и 12% СОМО (индекс 100)
Йогурт с добавлением стабилизаторов: 1.5% жира и 10% СОМО
Степень вязкости измеряется по методу Брукфилда (сР), индекс 100 = увеличение вязкости
Синерезис измеряется по методу Даниско, индекс ниже 100 = повышение устойчивости к синерезису
Все образцы сквашиваются с помощью культуры YO-MIX 300 LYO

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ

На примере производства йогурта по предложенной рецептуре

Ингредиенты, %	Йогурт из цельного молока жирностью (3,5%)	Низкожирный йогурт (1%)
Цельное молоко	97.40	26.20
Обезжиренное молоко	-	70.00
Сухое обезжиренное молоко	-	1.00
Сахар	2.00	2.00
GRINDSTED SB 251	0.60	0.80
Культура линии YO-MIX	+	+
Фрукты	+	+

Технологический процесс:

- Смешать все сухие ингредиенты и добавить в молоко при постоянном перемешивании
- Предварительно нагреть до 60-65°C
- Гомогенизировать при 60-65°C/175-200 бар
- Пастеризовать при 90-95°C в течение 5-10 минут
- Охладить до 40-42°C
- Добавить заквасочную культуру линии YO-MIX™
- Сквашивать до pH 4.5
- Охладить до 20-25°C
- Разлить и хранить при 5°C

