



EXPONENTA GROUP

Сывороточный пермеат из Беларуси – новый тренд!

Инновационная альтернатива сыворотке, лактозе и СОМ в хлебобулочных и кондитерских изделиях.



Общая информация о компании-производителе

EXPONENTA GROUP – это многопрофильный международный холдинг, в состав которого входят предприятия по производству продуктов питания и сырья, компании, оказывающие услуги по внедрению технологий, поставке компонентов, оборудованию и упаковке, консалтинговые компании (финансово-аналитическое и маркетинговое агентства), животноводческие комплексы, предприятия общепита и спортивные организации.

Миссия EXPONENTA GROUP – создавать уникальные продукты и услуги, которые меняют мир к лучшему, повышают качество жизни и укрепляют здоровье будущих поколений.

В ассортиментном портфеле компании – более 100 зарегистрированных товарных знаков и более 500 SKU. Основные бренды: **EXPONENTA**, **DANKE**, «Молочные Горки», «Сыроварня Трубецких».

Ключевое направление деятельности **EXPONENTA GROUP** – это развитие молочной категории. На заводах этой группы компаний производится широкий спектр молочных продуктов от классических (молоко, творог, сыры, масло) до инновационных (линейки кисломолочных и молочных продуктов с высоким содержанием сывороточных белков).

Также **EXPONENTA GROUP** предлагает широкий ассортимент сухих молочных продуктов:

- сухое обезжиренное молоко;
- сухое цельное молоко;
- сухая подсырная сыворотка;
- концентрат сывороточных белков;
- **сухой сывороточный пермеат.**

Сухой сывороточный пермеат

В этой статье мы хотели бы более подробно поделиться информацией про относительно новый и, на наш взгляд, недооцененный на рынке продукт – **сухой сывороточный пермеат**.

Все без исключения, будь то кондитеры, хлебопеки или производители мучных изделий, в составе вырабатываемых продуктов используют молочные компоненты, такие как сухая сыворотка, сухое обезжиренное молоко (СОМ) или сухое цельное молоко (СЦМ). Все отработано, рецептуры настроены, технологи спокойны. НО в условиях большой конкуренции на рынке, чтобы не отстать, необходимо или предлагать ниже цену, не теряя в качестве, или удивлять покупателя. Выход – разработка новых рецептур и использование более дешевых, но в то же время качественных альтернативных компонентов. Мы готовы предложить один из таких молочных компонентов – **сывороточный пермеат**.

Для начала давайте более подробно разберемся, что это за продукт, в чем его преимущества, для каких целей он предназначен. **Сухой сывороточный пермеат** представляет собой мелкодисперсный порошок светло-желтого цвета, получаемый при ультрафильтрации сыворотки подсырной и дальнейшего процесса сушки. Сухой сывороточный пермеат содержит более 80% лактозы, минеральные вещества (3–4%) и белок (2–3%). Обладает мягким, молочным, сладковатым вкусом. Пермеат по своему составу занимает почетное место между лактозой (*молочным сахаром*) и подсырной сывороткой.

По своей структуре пермеат – это сыворотка с пониженным содержанием белка и повышенным содержанием лактозы. В большинстве продуктов, где используется сыворотка, может быть использован пермеат.

EXPONENTA GROUP имеет 10-летний опыт в производстве данного продукта, заводы холдинга – одни из первых в Российской Федерации и Республике Беларусь, кто начал в промышленных масштабах производить сухой сывороточный пермеат.

Партнерами **EXPONENTA GROUP** – покупателями пермеата – являются крупные мультинациональные компании (МАРС, «Эссен», «Пуратос», КДВ и др.). Также пермеат реализуется на экспорт (в Китайскую Народную Республику, Узбекистан, Казахстан и др.)

Ежемесячно заводы **EXPONENTA GROUP** производят порядка 700 тонн сухого сывороточного пермеата, в планах – увеличить объемы производства до 1500 т/мес.

Основные преимущества

А) **функциональность** (сыпучий, быстрорастворимый в воде, обладает высокой гидрофильностью);

Б) **вкус** (продукт отличается высоким уровнем содержания лактозы, не менее 80–85%, именно этим объясняется его тонкий, «спокойный», молочный аромат; приятный вкус и молочный аромат позволяют использовать пермеат в производстве мучных кондитерских изделий, шоколада, ириса, начинок и др.);

В) **экономия** (может легко заменить, полностью или частично, более дорогие молочные Ingredi-



енты, такие как лактоза, сыворотка, сухое молоко; пермеат дешевле лактозы, сыворотки и сухого молока, что делает его более привлекательным с экономической точки зрения).

Сравнение пермеата с лактозой:

- пермеат дает более стойкий молочный аромат;
- пермеат имеет более сладкий вкусовой профиль.

Сравнение пермеата с сывороткой:

- у пермеата более чистый молочный вкус, нет металлического послевкуся;
- пермеат может полностью или частично заменить сыворотку в рецептурах без существенных изменений в качестве конечных продуктов.

Сравнение пермеата с СОМ:

- пермеат дешевле в несколько раз;
- пермеат может заменять частично СОМ, что делает конечный продукт более привлекательным по себестоимости;
- вкус пермеата более спокойный, чем у СОМ;
- пермеат лучше растворяется в воде, чем СОМ.

Рекомендации по применению сухого сывороточного пермеата

Сывороточный пермеат позволяет улучшить вкус и текстуру продуктов, а также снизить затраты на их производство:

- хлебобулочные изделия и выпечка (подрумянивает, увеличивает в объеме, повышает пищевую ценность, удешевляет (самый дешевый сухой молочный продукт);
- шоколад (приятный молочный вкус, удешевляет);
- кондитерские изделия;
- начинки;
- имитация сгущенки;
- наполнитель, подсластитель;
- супы, соусы, напитки;
- корма для животных.

Получить подробную консультацию по вопросам использования и приобретения сухого сывороточного пермеата можно по телефону:

+375 (29) 105-48-59, Елена Казаченок.

(Для рынков Беларуси и ЕАЭС).

e-mail: alena11177@mail.ru.

www.exponenta.by

ИООО «Горецкий пищевой комбинат» УНП 790822958