

Эмульгаторы для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Крупнейший производитель пищевых ингредиентов – группа компаний «Союзснаб» – представил линейку эмульгаторов для взбивания DENFAI®. В нее вошли три комплексные пищевые добавки: «Эмульгатор для взбивания 24.100 Люкс», «Эмульгатор для взбивания 24.200 Люкс» и «Эмульгатор для взбивания 24.300 Люкс». В этой статье мы подробно расскажем об их свойствах.

Создать изделия, отличающиеся аппетитным ароматом, сочностью и продолжительным сроком хранения, удастся далеко не каждому производителю. Данные эмульгаторы для взбивания помогут создать такой продукт.



«Эмульгатор для взбивания 24.100 Люкс» DENFAI®

Комплексная пищевая добавка для бисквитного полуфабриката не содержит таких компонентов, как пропиленгликоль и сорбитовый сироп, поэтому является полностью безопасной и даже подходит для детского питания.

Преимущества:

– Однофазный замес (одновременная закладка всех ингредиентов).

– Дозировка эмульгатора 0,5–2% к массе сырья.

– Оптимизация рецептурных компонентов позволила создать более бюджетный пастообразный эмульгатор.

Экономическая эффективность

Позволяет снизить сырьевую себестоимость до 35%. Замена до 50% яйца на воду. Экономическая эффективность при производстве 1000 кг готового бисквитного полуфабриката составит 420 000 российских рублей.

«Эмульгатор для взбивания 24.200 Люкс» DENFAI®

Данная комплексная пищевая добавка также отличается полностью безопасным составом. Именно благодаря ей производители с легкостью смогут создать сдобное печенье.

Преимущества:

– Не содержит пропиленгликоль и сорбитовый сироп.

– Подходит для детского питания.

– Дозировка 1,0% к массе готового продукта.

Экономическая эффективность

Позволяет заменить до 40% жира в рецептуре на воду и муку с сохранением качественных характеристик готовых изделий. Экономическая эффективность при производстве 1000 кг составит 30 000 российских рублей.



Заказать бесплатные образцы и получить технологическую поддержку вы можете по электронной почте mail@ssnab.ru или по телефону +7 (800) 707-15-09

Официальный сайт ГК «СОЮЗНАБ»:

«Эмульгатор для взбивания 24.300 Люкс» DENFAI®

Эта комплексная пищевая добавка поможет не только создать качественные изделия, но и увеличить срок их годности.

Использование данного ингредиента позволяет:

– связать все компоненты и получить однородный, эластичный и сочный мякиш;

– обрабатывать высокорцеатурные тестовые полуфабрикаты на производственных линиях (придает машинабельность тесту);

– создавать более пористую и развитую структуру готового изделия.

Экономическая эффективность

Позволяет улучшить потребительские свойства готовых изделий сроком годности 2–3 месяца и продлить сроки его реализации до 6 месяцев. Это также дает возможность расширить географию поставок продукта и отвечать высоким требованиям торговых сетей.

Контактные данные:

Адрес: РФ, г. Красногорск, Ильинский тупик, 6.

