

НИВА-ХЛЕБ

*Технологическое вспомогательное средство и
комплексные пищевые добавки
для хлебобулочных изделий*



Водорастворимая комплексная пищевая добавка **КАРАТ** для защиты изделий от микробиологической порчи

Область применения:

Комплексная пищевая добавка **КАРАТ** предназначена для защиты хлебобулочных и мучных кондитерских изделий от микробиологической порчи, а также для улучшения качества изделий.



Принцип действия: КАРАТ - средство 3 в 1

- эффективно защищает изделия от «картофельной» болезни;
- предупреждает развитие различных видов плесени в процессе хранения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- способствует увеличению объема и формоустойчивости изделий, улучшению пористости и эластичности мякиша.



Дозировки для хлебобулочных изделий (кг/100 кг муки):

для профилактики:

- **КАРАТ** – 0,1 – 0,2

при сильной обсемененности муки:

- **КАРАТ** – 0,3 – 0,5

Дозировка (кг/100 кг готовой продукции):

для мучных кондитерских изделий - 0,3 - 0,8

Способы применения

Добавка **КАРАТ** на приготовление теста хлебобулочных изделий вносится в растворенном виде, применяется при непрерывном и порционном способе приготовления теста.

На мучные кондитерские изделия используется как в растворенном, так и в сухом виде. Добавку **КАРАТ** можно использовать при непрерывном способе тестоведения, вносить в растворенном виде при замесе теста вместе с соевым раствором или водой. При порционном приготовлении теста – в сухом или растворенном виде.



Добавки по предупреждению плесневения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, а также «картофельной» и меловой болезни хлеба **КБ-1, КБ-1 СУПЕР и ФЛОРА СУПЕР**

Область применения:

Комплексные пищевые добавки **КБ-1** и **КБ-1 СУПЕР** предназначены для сохранения микробиологической чистоты:

- хлебобулочных изделий;
- мучных кондитерских изделий.



Принцип действия:

Добавки объединяют 3 функции в одном:

1. продлевают сроки годности упакованных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, защищая от плесневения в процессе длительного хранения;
2. предупреждают развитие «картофельной» болезни хлебобулочных изделий;
3. способствуют улучшению объема, формоустойчивости хлебобулочных изделий, пористости и эластичности мякиша.



Комплексная пищевая добавка **КБ-1 СУПЕР** предотвращает возникновение различного рода плесени, в том числе признаков меловой болезни и фузариоза.

Комплексная пищевая добавка **ФЛОРА СУПЕР** является эффективным средством для предупреждения «картофельной» болезни хлебобулочных изделий.

Благодаря сбалансированному составу добавки **КБ-1, КБ-1 СУПЕР** и **ФЛОРА СУПЕР** не оказывают негативного воздействия на жизнедеятельность дрожжей в процессе брожения теста и расстойки, увеличение дрожжей в рецептурах требуется при максимальной дозировке улучшителя исходя из условий работы производства и технологического оборудования.

Рекомендуемые дозировки:

Изделия	Дозировки
для предупреждения «картофельной» болезни (кг/100 кг муки):	
Хлебобулочные изделия	ФЛОРА СУПЕР – 0,4 – 1,0; КБ-1 – 0,3 – 0,5; КБ-1 СУПЕР – 0,2 – 0,4.
для предотвращения меловой болезни (кг/100 кг муки):	
Хлеб из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки	КБ-1 СУПЕР – 0,4 – 0,5.
для предотвращения плесневения (кг/100 кг муки):	
Хлебобулочные изделия	КБ-1 – 0,4 – 0,8; КБ-1 СУПЕР – 0,2 – 0,4.
Баранки	КБ-1 – 0,5 – 0,7; КБ-1 СУПЕР – 0,4 – 0,5.
для предупреждения плесневения мучных кондитерских изделий (кг/100 кг готовой продукции):	
	КБ-1 – 0,2 – 0,5; КБ-1 СУПЕР – 0,2 – 0,4
Начинка	КБ-1 СУПЕР – 0,4 – 0,5 (к массе начинки)
Слоенные (бездрожжевые) изделия	КБ-1 СУПЕР – 0,3 – 0,4.

Способы применения

При производстве хлебобулочных изделий:

При порционном приготовлении теста добавки можно вносить в сухом виде вместе с мукой или жидкими компонентами при замесе теста.



При производстве мучных кондитерских изделий:

Добавки рекомендуется вносить в сухом виде при приготовлении пряничного, кексового, песочного или бисквитного теста. При приготовлении теста для заварных полуфабрикатов добавки вносят в сухом виде вместе с яйцом.

Технологическое вспомогательное средство для хлебобулочных изделий

ЭКО ГРИН

Выпечка хлеба без Е-ингредиентов

Область применения:

ЭКО Грин - высокоэффективное технологическое вспомогательное средство для продления свежести и улучшения качества:

- массовых сортов хлебобулочных изделий;
- изделий из смеси пшеничной и ржаной муки;
- сдобных и слоено-дрожжевых изделий.

Технологическое вспомогательное средство «**ЭКО Грин**» подходит для автоматизированных линий, способствует стабилизации тестоведения.



Принцип действия:

- ускорение созревания теста;
- значительное увеличение объема;
- улучшение структуры пористости (нежный пушистый мякиш), отбеливание мякиша;
- корректировка качественных показателей изделий при использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами;
- улучшение вкусовых свойств;
- мягкость и продление свежести изделий.

Состав «ЭКО Грин»: мука пшеничная, технологические вспомогательные средства (ферментные препараты микробного происхождения).

Имеет статус «технологическое вспомогательное средство», а значит в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» может не выноситься на этикетку.



Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг муки):

- хлебобулочные изделия из пшеничной муки, смеси ржаной и пшеничной муки: 0,3 – 0,8;
- сдобные и слоено-дрожжевые изделия: 0,3 – 1,0.

Способ применения

Средство применяют в технологиях опарного, безопарного и ускоренного способов приготовления теста. Вносят в муку в сухом виде при замесе теста.

Применение «**ЭКО Грин**» решает проблему продления сроков свежести хлебобулочных изделий за счет комплексного воздействия ферментных препаратов, содержащихся в его составе, позволяет сохранить этикетку «чистой» без кодов Е и вырабатывать высококачественную и конкурентоспособную продукцию на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.



Сухие закваски для хлебобулочных изделий **ЭКСТРА-Р, РОЖЬ, РОСТОК**

Область применения: сухие закваски **РОЖЬ** и **ЭКСТРА-Р** применяются для хлебобулочных изделий, в том числе заварных сортов.

Характеристика: порошок от коричневого до темно-коричневого цвета. В состав добавок входит ржаной солод, который придает изделиям приятный аромат и цвет, более насыщенный вкус хлеба.

Преимущества:

- прекрасная альтернатива традиционным закваскам;
- простое использование, ускорение брожения теста;
- идеально подходят для хлебозаводов и пекарен с небольшим и нестабильным объемом заказов;
- использование в качестве подкислителей для улучшения вкуса и аромата изделий в дополнение к традиционным закваскам;
- эффективное применение для стабилизации кислотности при возобновлении или сокращении традиционной закваски.



Комплексную пищевую добавку **РОСТОК** рекомендуется применять при переработке пшеничной и ржаной муки с пониженными хлебопекарными свойствами:

- мука с высокой автолитической активностью (низкое ЧП);
- пшеничная мука со слабой клейковиной;
- мука нового урожая (свежесмолотая).

РОСТОК легко регулирует кислотность теста, устраняя повышенную заминаемость и липкость мякиша ржано-пшеничных и пшеничных хлебобулочных изделий.

Применяется в качестве:

- сухой закваски взамен традиционной;
- подкислителя для улучшения вкуса и аромата изделий в дополнение к традиционным закваскам.

Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг пшеничной и ржаной муки):

ЭКСТРА-Р и РОЖЬ:

в качестве сухой закваски – 1,0 – 2,0;

в качестве подкислителя - 0,5 – 0,8.

РОСТОК:

в качестве сухой закваски – 0,5 – 1,0;

в качестве подкислителя - 0,4 – 0,6;

в качестве улучшителя при переработке муки с пониженными хлебопекарными свойствами - 0,5 – 1,0.



ДЛЯ МЯГКОСТИ и ПРОДЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ
комплексные пищевые добавки
СУПЕР ПЫШКА, ОРБИТА, СЮРПРИЗ ПЛЮС,
технологическое вспомогательное средство **ЭКО ГРИН,**
смесь для продления сроков годности **ФРЕШ**

СУПЕР ПЫШКА – придает изделиям пышный объемный внешний вид, мякиш супер мягкий, как у тостового хлеба или гамбургера.

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,3 - 2,0.

ОРБИТА – эффективно продлевает свежесть, мягкость и сроки годности хлебобулочных изделий.

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,1 - 0,5.



СЮРПРИЗ ПЛЮС – сохраняет свежесть и мягкость булочных и сдобных изделий после выпечки и в процессе хранения, повышает выход продукции за счет связывания дополнительного количества воды при замесе (1 кг **СЮРПРИЗ ПЛЮС** связывает 2,5-3,0 л воды). **Дозировка (кг/100 кг муки):** 0,5 – 0,9.

ЭКО Грин - высокоэффективное технологическое вспомогательное средство для продления свежести и улучшения качества: массовых сортов хлебобулочных изделий, изделий из смеси пшеничной и ржаной муки, сдобных и слоено-дрожжевых изделий, замороженных полуфабрикатов в тесте. **ЭКО Грин** позволяет сохранить этикетку «чистой» без кодов Е.



Дозировки (кг/100 кг муки):

- хлебобулочные изделия из пшеничной муки, смеси ржаной и пшеничной муки: 0,3 – 0,8;
- сдобные и слоено-дрожжевые изделия: 0,3 – 1,0.

Смесь **ФРЕШ** - предупреждает плесневение и продлевает свежесть изделий в течение длительного срока годности за счет хорошей водопоглотительной способности (связывает воду в соотношении 1 : 3, повышая выход продукции).

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,5 – 0,7.

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ СМЕСИ ПШЕНИЧНОЙ И РЖАНОЙ МУКИ

Для улучшения качества и продления сроков годности:

комплексные пищевые добавки **РЖ–БИО, КРЕПЬ** эффективно использовать как при ускоренном приготовлении ржано-пшеничного теста на сухой закваске, так и при традиционной технологии на густых или жидких заквасках.

РЖ–БИО - применяется при непрерывных способах приготовления теста и дозируется в растворенном виде. Эффективен для снижения крошковатости мякиша и продления его свежести. Хлебобулочные изделия отличаются высоким объемом, хорошо разрыхленным мякишем и ярко выраженным ароматом. Незаменим при переработке муки с высоким ЧП (низкой автолитической активностью). **Дозировка (кг/100 кг муки): 0,04 – 0,08.**

КРЕПЬ — позволяет получить сухое и стабильное по консистенции тесто, легко формующееся на любом оборудовании. Тестовые заготовки и выпеченные изделия хорошо сохраняют форму, имеют однородную структуру и мягкий мякиш.

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,4 – 0,8.

СУПЕР ПЫШКА - эффективная комплексная пищевая добавка для сохранения свежести.

Делает тесто мягким и сухим в разделке, улучшая его реологические свойства. Благодаря сбалансированному составу добавка удерживает влагу мякиша, сохраняя мягкость изделия.

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,5 – 1,0.



ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Для улучшения качества предлагаем:

комплексные пищевые добавки **КРЕПЬ**, **ОСКАР**, **РЖ-БИО** и **БРАВО**

КРЕПЬ и **ОСКАР** – эффективно стабилизируют консистенцию

теста, легко формирующегося на любом оборудовании, устраняют липкость, увеличивают объем изделий. Тестовые заготовки и выпеченные изделия хорошо сохраняют форму и четкость рельефа для фигурных изделий, однородность структуры и мягкость мякиша.

ОСКАР надежно работает при переработке муки со слабой клейковиной или пониженным ЧП, сохраняя форму и объем изделий.

Дозировки (кг/100 кг муки): **КРЕПЬ** и **ОСКАР** - 0,3 – 0,8.

РЖ-БИО и **БРАВО** - предназначены для непрерывных способов приготовления теста и дозируются в растворенном виде. Применяются для снижения крошковатости мякиша и продления его свежести. Хлебобулочные изделия отличаются высоким объемом, золотистым цветом корки, хорошо разрыхленным мякишем и выраженным ароматом.

Незаменимы при переработке муки с высоким ЧП (низкой автолитической активностью).

Дозировки (кг/100 кг муки): **РЖ-БИО** и **БРАВО** - 0,04 – 0,06.



При переработке муки свежесмолотой, со слабой по качеству клейковиной, либо смолотой с добавлением проросшего зерна

Рекомендуется использовать комплексную пищевую добавку РОСТОК.

Пищевая добавка устранит дефекты хлеба, связанные с качеством муки: отслоение мякиша, темные пузыри на верхней корке, липкость и клеклость мякиша. Приведет в соответствие с нормативной документацией внешний вид, состояние мякиша и объем изделия.

Принцип действия:

- увеличивается водопоглощительная способность муки, и улучшаются упруго-эластичные свойства клейковины;
- облегчается формовка тестовых заготовок (более сухое тесто), повышается их устойчивость в процессе расстойки;
- повышается формоустойчивость изделий;
- увеличивается эластичность мякиша, исключаются его заминаемость и комкуемость при разжевывании;
- улучшается окраска корки.



При переработке пшеничной муки пониженного качества использование добавки **РОСТОК** позволяет выдерживать заданную влажность теста, не снижая выхода готовой продукции.

Рекомендуемая дозировка (кг/100 кг муки): 0,4 – 1,0.



ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

с товарным знаком:



ПЫШКА и **УНИВЕРСАЛ** - высокоэффективные комплексные пищевые добавки для улучшения качества и сохранения свежести массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной, смеси ржаной и пшеничной муки, а также сдобных изделий.

Рекомендуется применять при переработке пшеничной муки **со средней по качеству клейковине** (ИДК 65 - 75 ед., ЧП 300 – 360 сек.).

Технологический эффект:

- улучшается газоудерживающая способность теста;
- отличный объем готового изделия;
- улучшение структуры пористости и эластичности мякиша;
- изделия дольше сохраняют естественную свежесть;
- снижение крошковатости мякиша в процессе хранения.

Дозировки (кг/100 кг муки): 0,3 - 1,0.

ПЫШКА ПЛЮС - высокоэффективная комплексная пищевая добавка для улучшения качества хлебобулочных изделий из пшеничной муки и смеси пшеничной и ржаной муки.

Рекомендуется применять при переработке пшеничной муки **со средней и слабой клейковине** (ИДК до 100 ед.) или пониженным ЧП, муки нового урожая (свежесмолотой).

Технологический эффект:

- улучшается водопоглотительная способность муки;
- стабилизируются упруго-эластичные свойства клейковины при замесе теста;
- облегчается формовка тестовых заготовок (тесто более сухое на ощупь);
- увеличивается объем, и сохраняется формоустойчивость изделий;
- улучшается структура пористости и эластичность мякиша;
- увеличивается срок сохранения свежести изделий.

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,1 - 0,3.

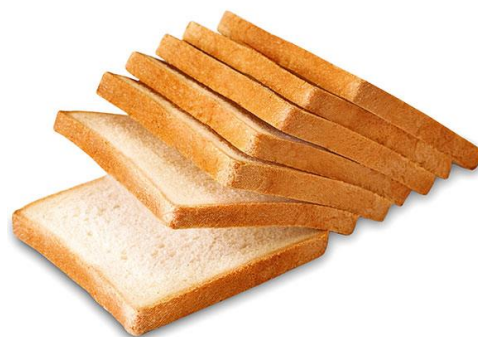
СУПЕР ПЫШКА - комплексная пищевая добавка для улучшения качества:

- хлебобулочных изделий из пшеничной муки;
- сдобных и слоеных изделий;
- булочек для гамбургеров и тостовых хлебов;
- изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.



Технологический эффект:

- увеличение объема и осветление мякиша;
- улучшение реологические свойства теста, необходимых при разделке;
- улучшение структуры пористости и эластичности мякиша;
- снижение крошковатости и получение нежного «ватного» мякиша;
- идеальное заполнение формы тостового хлеба;
- продление свежести изделий.



Дозировки (кг/100 кг муки):

- хлебобулочные изделия из пшеничной муки: 0,3 – 0,5;
- сдобные и слоеные изделия: 0,5– 1,0;
- хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки: 0,5– 1,0;
- булочки для гамбургеров и тостовых хлебов: 1,0 – 2,0.

УНИВЕРСАЛ ПЛЮС - комплексная пищевая добавка для повышения потребительских свойств и сохранения свежести хлебобулочных изделий

- из пшеничной муки;
- из смеси ржаной и пшеничной муки.

Рекомендуется применять при переработке пшеничной свежесмолотой муки, а также муки **со средней и слабой по качеству клейковины**.



Технологический эффект:

- облегчается формовка тестовых заготовок (тесто более сухое на ощупь);
- улучшается водопоглотительная способность муки;
- улучшается формоустойчивость тестовых заготовок во время окончательной расстойки;
- повышаются упруго-эластичные свойства мякиша;
- увеличивается объем, и сохраняется формоустойчивость готовых изделий;
- продлевается свежесть готовой продукции.

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,3 – 0,5.

РОЖЬ - комплексная пищевая добавка для повышения качества и улучшения вкусовых свойств хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки. **Дозировки (кг/100 кг муки)** при соотношении ржаной и пшеничной муки: 50:50 – 1,0; 60:40 – 1,5; 70:30 – 2,5.



ТОСТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ, БУЛОЧКИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ, СЭНДВИЧЕЙ и БУРГЕРОВ

К булочкам для гамбургеров предъявляются особые требования: мелкопористый белый мякиш, ровная поверхность золотистого цвета, тончайшая корочка, высокий объем, отсутствие крошливости.

Для получения продукта соответствующего качества необходимо применять улучшители специального назначения. К данной категории относятся комплексные пищевые добавки **СУПЕР ПЫШКА**, **ОСОБЫЙ-П** и **ОРБИТА-К**.



Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг муки):

- **СУПЕР ПЫШКА** - 1,0 - 2,0; **ОСОБЫЙ-П** - 0,5 - 2,0; **ОРБИТА-К** – 1,0 - 2,0.

ЛЕПЕШКИ И ЛАВАШ (бездрожжевой)

Для улучшения качества предлагаем:

комплексные пищевые добавки **СЮРПРИЗ ПЛЮС**, **СУПЕРБЕЙК**, **КБ-1 СУПЕР** и смесь для продления сроков годности изделий **ФРЕШ**.

СЮРПРИЗ ПЛЮС – сохраняет свежесть и мягкость изделий. Образует нерезиновый, некрошащийся мякиш лепешек и тонкий, легко сворачивающийся лаваш, нервущийся без усилий.

Внесение добавки выгодно, повышается выход продукции за счет связывания дополнительного количества воды при замесе (1 кг **СЮРПРИЗ ПЛЮС** связывает 2,5 - 3,0 л воды).

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,5 – 0,9.

СУПЕРБЕЙК - улучшает разрыхленность лепешек, придавая мелкопористую структуру. **Дозировка (кг/100 кг муки):** 1,0 – 1,5.

КБ-1 СУПЕР - предупреждает плесневение лепешек и лаваша в процессе хранения, в т.ч. длительного. **Дозировка (кг/100 кг муки):** 0,2 – 0,5.

Смесь **ФРЕШ** - предупреждает плесневение и продлевает свежесть лепешек в течение длительного срока годности за счет хорошей водопоглотительной способности (связывает воду в соотношении 1 : 3, повышая выход продукции). **Дозировка (кг/100 кг муки):** 0,5 – 0,7.



ТОНКИЙ ЛАВАШ

Сегодня очень распространены блюда, приготовленные на основе тонколистового лаваша или тонкой лепешки (итальянской, мексиканской, тортильи и др.), в которые завёрнута разнообразная начинка.

Такие блюда (буррито, тако, шаурма, роллы и т.д.) готовят как непосредственно в местах общественного питания, так и на пищевых предприятиях, заворачивая в лаваш и лепешку начинку и замораживая.

Для улучшения качества изделий предлагаем комплексную пищевую добавку **ОРБИТА-К**.

ОРБИТА-К - повышает пластичность теста при разделке, облегчает формование и придает мягкость изделиям как после выпечки, так и в процессе хранения, предотвращает лаваш от растрескивания при скручивании.

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,8 – 1,0.

Рекомендуемые дозировки могут изменяться в сторону уменьшения или увеличения (в зависимости от условий производства и сроков годности) и устанавливаются на каждом предприятии индивидуально.

ОРБИТА-К вносится в сухом виде вместе с мукой или жидкими компонентами при замесе теста. Тесто после замеса следует оставить на отлёжку (для релаксации напряжения) на 20-30 минут, а затем направить на формовку и выпечку. Толщина пласта теста 0,2 мм. Длина печи ≈ 6 м. Температура выпечки 380 – 400⁰С. Продолжительность выпечки 45 – 50 сек. Сбрызгивание водой 25 г/м².



Пищевая добавка для технологии быстрого замораживания **ОСОБЫЙ-П**

Комплексная пищевая добавка **ОСОБЫЙ – П** - идеальное решение для «шокового» замораживания. Высокое содержание клейковины и оптимальное содержание аскорбиновой кислоты (для укрепления клейковины) позволяет использовать добавку для повышения потребительских свойств:

- изделий, вырабатываемых из муки с пониженными хлебопекарными свойствами (с низким содержанием клейковины или слабой по качеству);
- слоеных дрожжевых изделий «прямым» способом, если требуется получить супер объем;
- булочных, слоеных, сдобных изделий, производимых по технологии быстрого замораживания тестовых полуфабрикатов;
- хлебов с высокой влажностью типа Чиабатта (W=45-49%).



Технологический эффект

Состав добавки позволяет использовать ее в различных направлениях «шокового» замораживания:

- замораживание блоков теста;
- замораживание после формования (багеты, батоны, слойки, и т.д.);
- замораживание после частичной расстойки (сдоба, слойка, слоеные дрожжевые изделия).

В сортовых хлебах типа Чиабатта добавка обеспечивает отличную пористость (крупные альвеолы) и эластичный мякиш (снижение крошковатости).

При использовании муки с пониженным содержанием клейковины обеспечивает изделиям необходимый объем, снижает крошковатость, увеличивает срок хранения.

Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг муки):

- слоеные изделия - 1,5 – 4,0;
- замороженные полуфабрикаты со сроком хранения 1 месяц – 1,5 - 3,0;
- замороженные полуфабрикаты со сроком хранения до 6 месяцев – 2,0 - 4,0;
- изделия из муки с низким содержанием клейковины – 0,5 - 3,0;
- изделия типа Чиабатта – 2,0 - 3,0.



СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Для улучшения качества и продления сроков годности предлагаем:

комплексные пищевые добавки **ТРИУМФ**, **ОРБИТА-К**, **ОСОБЫЙ-П** и **КБ-1 СУПЕР**.

ТРИУМФ - предназначен для увеличения объема и слоистости дрожжевых изделий, сохранения свежести и улучшения вкусовых свойств.

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,5 - 0,7.

ОРБИТА-К – предназначена для улучшения внешнего вида, объема и слоистости, а также сохранения свежести дрожжевых и бездрожжевых (кондитерских) слоеных изделий.

Дозировка (кг/100 кг муки): 0,5 - 0,7.

ОСОБЫЙ-П:

- повышает пластичность теста при раскатке и формировании заготовок;
- улучшает газодерживающую способность теста и формоустойчивость тестовых заготовок;
- обеспечивает развитую пористость и эластичность мякиша изделий;
- улучшает качество изделий, вырабатываемых из муки с низким содержанием клейковины, увеличивая объем и укрепляя структуру мякиша.

Дозировка (кг/100 кг муки): 1,5 - 4,0.



КБ-1 СУПЕР – предупреждает плесневение в процессе хранения, продлевая сроки годности слоеных изделий, в том числе с начинкой.

Рекомендуемые дозировки:

- для дрожжевых слоеных изделий - 0,2 – 0,4 кг/100 кг муки;
- для бездрожжевых (кондитерских) слоеных изделий - 0,3 – 0,4 кг/100 кг готовой продукции.



Пищевые добавки для производства высокоресептурных сдобных изделий

Предлагаем эффективные комплексные пищевые добавки:

ПЫШКА, УНИВЕРСАЛ, КРЕПЬ, СУПЕР ПЫШКА.

Сдобное тесто с применением добавок остается сухим на ощупь, легко разделяется на любом технологическом оборудовании и сохраняет четкий рисунок фигурных изделий.

Готовые изделия имеют привлекательный внешний вид – пышные, с тонкой золотистой корочкой, длительное время сохраняют мягкость и вкус сдобы.

Рекомендуемые дозировки (кг/100кг муки):

- **ПЫШКА** – 0,5 - 1,0;
- **УНИВЕРСАЛ** - 0,5 - 1,0;
- **КРЕПЬ** – 0,5 - 1,0;
- **СУПЕР ПЫШКА** – 0,5 - 1,0.



СТАБИЛИЗАТОР ПРИМАФИКС

Комплексная пищевая добавка **СТАБИЛИЗАТОР ПРИМАФИКС** применяется:

- для приготовления фруктово-ягодных, овощных, творожных, мясных начинок;
- для загущения готовых фруктовых начинок или творога при производстве сдобных и слоеных изделий.

Преимущества:

- загущение «холодным способом» различных начинок (фруктовых, творожных, мясных, соков, сливок и др.);
- повышение термостабильности начинок;
- улучшение внешнего вида изделия, исключение вытекания начинок;
- приготовление начинок по собственным рецептам из свежемороженых, консервированных фруктов и ягод;
- расширение ассортимента, «миксование» начинок;
- универсальность применения: начинки легко разделяются на поточно-автоматизированных линиях.

Рекомендуемая дозировка ПРИМАФИКС 3 - 15% к массе начинки.



Вид начинки

Фруктовые:

- из свежих и размороженных фруктов и ягод (вишня, крыжовник, персик, малина, клубника, яблоко, груша, черная смородина, клюква, брусника и т.д.);
- из плодово-ягодного сырья (соки, пюре, варенье)

Сухофрукты (курага, чернослив, изюм, сахар, вода или сок фруктовый)

Творожно - ванильная начинка (творог, яйцо, сахар, ванилин)

Маковая начинка (готовая маковая начинка, сливки)

Маковая начинка из натурального мака (уваренный, охлажденный мак, сахар)

Овощная начинка:

- шпинатовая (размороженный шпинат, сыр);
- картофельная (основа - картофельное пюре из сухого или сырого продукта);
- с капустой (яйцом, луком или грибами и др.)

Мясная начинка

Дозировка стабилизатора, %

5 - 15

5 - 10

5 - 10

3 - 8

3 - 10

5 - 10

5 - 8



БАРАНОЧНЫЕ и СУХАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Для повышения качества, сохранения свежести и микробиологической чистоты баранок предлагаем: смесь для продления сроков годности **ФРЕШ** и комплексную пищевую добавку **СЮРПРИЗ ПЛЮС** совместно с пищевой добавкой **КБ-1 СУПЕР**.



Для предотвращения плесневения при очень сильной обсемененности муки можно использовать совместно смесь для продления сроков годности **ФРЕШ** и комплексную пищевую добавку **КБ-1** или **КБ-1 СУПЕР**.

Смесь **ФРЕШ** и пищевая добавка **СЮРПРИЗ ПЛЮС** обладают хорошей водопоглонительной способностью, что позволяет им связывать воду в соотношении 1 : 2 – 1 : 3, повышая выход продукции и сохраняя свежесть в течение длительного срока годности. Добавки улучшают внешний вид изделий, обеспечивая гладкую поверхность и золотистый цвет корочки. Повышают пластичность теста, что облегчает формование.

Внесение комплексных пищевых добавок **КБ-1** или **КБ-1 СУПЕР** предотвращает плесневение баранок до 90 суток.

Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг муки):

- **СЮРПРИЗ ПЛЮС** - 0,7 – 1,2;
- **ФРЕШ** – 0,6 – 1,0;
- **КБ-1** - 0,5 – 0,6;
- **КБ-1 СУПЕР** – 0,4 – 0,5.



Для обеспечения хрустящих свойств сухарей и сушек сразу после выпечки и в процессе хранения рекомендуется применять пищевые добавки (кг/100 кг муки):

- **ОРБИТА**: 0,4 – 0,6 – для сушек;
0,3 – 0,4 – для сухарей.
- **ОРБИТА – К**: 0,4 – 0,6 - для сушек;
0,4 – 0,5 - для сухарей.



КУЛИЧИ

Предлагаем незаменимые компоненты отличного кулича

Пищевые добавки:

- **ОРБИТА-К**
- **ОСОБЫЙ-П**
- **СУПЕРМАК**
- **СУПЕР ПЫШКА**

Технологическое вспомогательное средство:

- **ЭКО ГРИН**



ОРБИТА-К - мелкопористая структура и нежный, «ватный» мякиш, долго сохраняющий мягкость.

ОСОБЫЙ-П - развитая пористость, эластичный мякиш, отличная влагоудерживающая способность, рекомендуется также для технологии быстрого замораживания тестовых полуфабрикатов для кулича.

СУПЕРМАК - эластичный, некрошащийся мякиш желтого цвета, сохраняющий свежесть длительное время.

СУПЕР ПЫШКА - пышные изделия с характерным куполом, ароматные, длительное время сохраняют вкусовые свойства и свежесть.

ЭКО ГРИН - развитая структура пористости, эластичный мякиш, длительное время сохранения свежести и вкусовых свойств.

Имеет статус «технологическое вспомогательное средство», а значит может не выноситься на этикетку.

Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг муки):

ОРБИТА-К - 1,0 - 1,2;

ОРБИТА-К -1,0 и **ОСОБЫЙ-П** -1,0 совместно;

СУПЕРМАК - 2,5 - 3,0;

СУПЕРМАК - 2,0 и **СУПЕР ПЫШКА** - 0,5 совместно;

СУПЕР ПЫШКА – 0,5 - 1,0;

ЭКО ГРИН - 0,5 - 1,0.

