



## Стабилизатор «Компледэн-С»

**Применение:** стабилизатор рекомендуется использовать при производстве сметаны и сметанных продуктов различной жирности; йогуртов питьевых и десертных, а также других диетических кисломолочных продуктов (кефиры, простокваша, ряженка).

### **Преимущества для использования:**

- придает продукту вязкую стабильную консистенцию;
- предупреждает синерезис при тепловом воздействии;
- замедляет процесс нарастания кислотности в готовом продукте;
- прост в использовании.

### **Рекомендуемые дозировки:**

- сметана и сметанный продукт 15%	0,5...0,7%
- сметана и сметанный продукт 20%	0,3...0,8%
- йогурт питьевой	0,5...0,8%
- йогурт десертный	0,7...1,5%
- кефиры различной жирности	0,5...1,0%

### **Технологические рекомендации по применению:**

Стабилизатор хорошо растворяется в молоке или обрате при интенсивном перемешивании в довольно широком диапазоне температур – от 15 до 50°C.

Вносить в нормализованную смесь непосредственно перед подачей на гомогенизацию и пастеризацию (можно в виде раствора 1:5), не требует набухания.

Если технологический процесс предусматривает двойную пастеризацию и гомогенизацию, то стабилизатор рекомендуется вносить перед последней.

**Упаковка:** многослойный мешок с полиэтиленовым вкладышем; 25 кг.

**Срок хранения:** 12 месяцев от даты производства.

**Производство:** ООО «ВНПП «ПЛАНЕТА», г. Харьков.