



Стабилизатор «Компледэн-Й», «Компледэн-Йм»

Применение: стабилизатор рекомендуются к применению в производстве кефиров различной жирности; йогуртов питьевых и десертных, простокваши, ряженки и других кисломолочных напитков. Возможно использование стабилизаторов при производстве сметаны и сметанных продуктов различной жирности.

Преимущества для использования:

- придает продукту вязкую стабильную консистенцию;
- предупреждает синерезис;
- замедляет процесс нарастания кислотности;
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной после механических воздействий;
- увеличивает срок годности продукта;
- прост в использовании.

Рекомендуемые дозировки:

- йогурт питьевой	0,4...0,7%
- кефир н/ж и 1,0%	0,5...0,9%
- йогурт десертный	0,6...1,2%
- кефир жирный	0,4...0,7%
- сметана и сметанные продукты	0,4...0,9%

Технологические рекомендации по применению:

При производстве продукции с использованием стабилизатора, следует соблюдать следующую последовательность операций:

1. Растворить стабилизатор в молоке или обрате при температуре 20-40°C в соотношении 1:5 (при производстве йогурта стабилизатор смешать с сахаром в сухом виде, а затем растворить в молочной смеси).
2. Раствор стабилизатора вносить в нормализованную смесь непосредственно перед подачей ее на гомогенизацию и пастеризацию.

Все последующие технологические операции проводить в соответствии с технологическими схемами, принятыми на данном производстве.

Упаковка: многослойный мешок с полиэтиленовым вкладышем; 25 кг.

Срок хранения: 12 месяцев от даты производства.

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