



## Стабилизатор «Компледэн-СГ1»

**Применение:** стабилизатор рекомендуется в производстве ряженки различной жирности, сгущенного молока методом смешивания компонентов, вареного сгущенного молока, а также может использоваться при производстве сметаны и сметанных продуктов, кефира, йогуртов, простокваши и других напитков.

### **Преимущества для использования:**

- позволяет получить густую, плотную, однородную консистенцию;
- предупреждает синерезис;
- защищает молочные белки от высоких температур, позволяет избежать коагуляции;
- позволяет сохранить структуру продукта неизменной после расфасовки и при хранении;
- замедляет процесс нарастания кислотности в готовом продукте, увеличивая тем самым срок годности продукта;
- прост в использовании.

### **Рекомендуемые дозировки:**

- |                                |            |
|--------------------------------|------------|
| - ряженка (2,5; 4,0%)          | 0,4...0,7% |
| - сметана и сметанные продукты | 0,5...0,9% |
| - йогурты и кефиры             | 0,4...0,8% |

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

**При производстве ряженки различной жирности «Компледэн-СГ» вносить на стадии приготовления смеси, т.е. до процессов пастеризации и томления.**

Стабилизатор можно вносить непосредственно в смесь при интенсивном перемешивании, или в виде раствора, приготовленного в соотношении 1:5, перед подачей нормализованной смеси на гомогенизацию и пастеризацию.

При производстве ряженки раствор стабилизатора можно вносить в смесь и перед окончанием процесса томления.

Стабилизатор не требует выдержки для набухания.

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.