



## Стабилизатор «Компледэн-СМ»

**Применение:** стабилизатор рекомендуется к применению в производстве сметаны и сметанных продуктов, кефиров различной жирности, йогуртов питьевых и десертных, простокваши, и других кисломолочных напитков.

### **Преимущества для использования:**

- придает продукту вязкую стабильную консистенцию;
- предупреждает синерезис;
- замедляет процесс нарастания кислотности;
- увеличивает срок годности продукта;
- прост в использовании.

### **Рекомендуемые дозировки:**

- |   |            |
|---|------------|
| - сметана и сметанные продукты различной жирности | 0,5...0,9% |
| - йогурт питьевой                                 | 0,4...0,7% |
| - кефир н/ж и 1,0%                                | 0,5...0,8% |
| - йогурт десертный                                | 0,6...0,9% |
| - кефир жирный                                    | 0,3...0,6% |

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

1. Растворить стабилизатор в молоке или обрате при температуре 20-40°C в соотношении 1:5 (при производстве йогурта стабилизатор смешивать 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.