



Стабилизатор-эмульгатор «Компледэн-СТ»

Применение: стабилизатор рекомендуется к применению в производстве спрэдов; масляных и сливочных кондитерских кремов и паст, подвергающихся предварительной термообработке.

Преимущества для использования:

- придает продукту стабильную, однородную консистенцию;
- создает пышную блестящую эмульсию;
- имеет мягкий нейтральный вкус.

Рекомендуемая дозировка: 2,0...3,5%

Технологические рекомендации по применению:

Стабилизатор-эмульгатор можно использовать и в холодном и в горячем способах производства. Вносить можно разными способами, в зависимости от используемой технологической схемы:

- 1) - на этапе внесения сухих ингредиентов при составлении смеси перед процессом пастеризации с дальнейшей механической обработкой;
- 2) - отдельно приготовить плазму-эмульсию со стабилизатором, пропастеризовать, охладить и ввести в жировую фракцию.

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.