



Стабилизатор «Компледэн-ТВ»

Применение: стабилизатор рекомендуется использовать при производстве творога различной жирности (предпочтительно жирного).

Рекомендуемая дозировка:

- для производства творога различной жирности 0,4...0,6%

Преимущества для использования:

- обеспечивает повышение выхода творога;
- улучшает консистенцию и текстуру продукта;
- позволяет производить продукты с нестандартным содержанием влаги;
- дает возможность более эффективно использовать производственные мощности.

Технологические рекомендации по применению:

Стабилизатор «Компледэн-ТВ» вносить на этапе приготовления смеси для производства творога в количестве 4-6 кг на тонну и не требует никаких значительных изменений в ведении технологического процесса.

1. Стабилизатор растворить в соотношении 1:10 при температуре 20-30°C в обезжиренном или цельном молоке при постоянном перемешивании в течение 10-15 мин до полного растворения. Можно вносить стабилизатор и через установку для наводки сухого молока прямо в смесь.
2. Раствор внести в ванну со смесью при тщательном перемешивании (лучше с помощью насоса) и оставить на 15-20 мин для набухания.
3. Смесь нагреть до 60-65°C (оптимальная температура для диспергации растительного жира) и ввести жир. Далее обязателен процесс пастеризации (температура не ниже 90°C) и гомогенизации (давление не менее 15 МПа).

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

Следует осторожно отваривать сгусток (не переварить) и обезвоживать зерно (не пересушить – иногда бывает достаточно одного оборота барабана охладителя).

Упаковка: многослойный мешок с полиэтиленовым вкладышем; 25 кг.

Срок хранения: 12 месяцев от даты производства.

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