



Стабилизатор «Компледэн-ТС2»

Применение: стабилизатор рекомендуется использовать при производстве суперпастеризованных и стерилизованных молочных продуктов; ряженки; топленого молока; всех видов сгущенного молока.

Преимущества для использования:

- повышает термостойчивость молока;
- дает возможность использования высоких температур;
- предотвращает свертывание белка в процессе пастеризации;
- предотвращает появление белковой крупки в кисломолочных продуктах;
- не влияет на действие заквасочных культур;
- прост в применении и не требует изменения технологического процесса.

Рекомендуемые дозировки:

в зависимости от качества сырья «Компледэн ТС-2» вносить в количестве **0,02 - 0,1%** к общей массе смеси. Точное количество вносимого стабилизатора определять путем пробной термообработки (в зависимости от кислотности исходного сырья).

Технологические рекомендации по применению:

«Компледэн ТС-2» хорошо растворяется, как в молоке, так и в воде.

1. Стабилизатор вводить в емкость с молоком перед пастеризацией или стерилизацией в сухом виде или в виде 10% водного раствора (так можно получить лучшее распределение стабилизатора в продукте).
2. После введения стабилизатора смесь следует выдержать в течение 20-40 минут, чтобы дать ему возможность поработать с белком.

Дальше вести технологический процесс согласно схемам, утвержденным на предприятии.

Упаковка: многослойный мешок с полиэтиленовым вкладышем; 25 кг.

Срок хранения: 12 месяцев от даты производства.

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