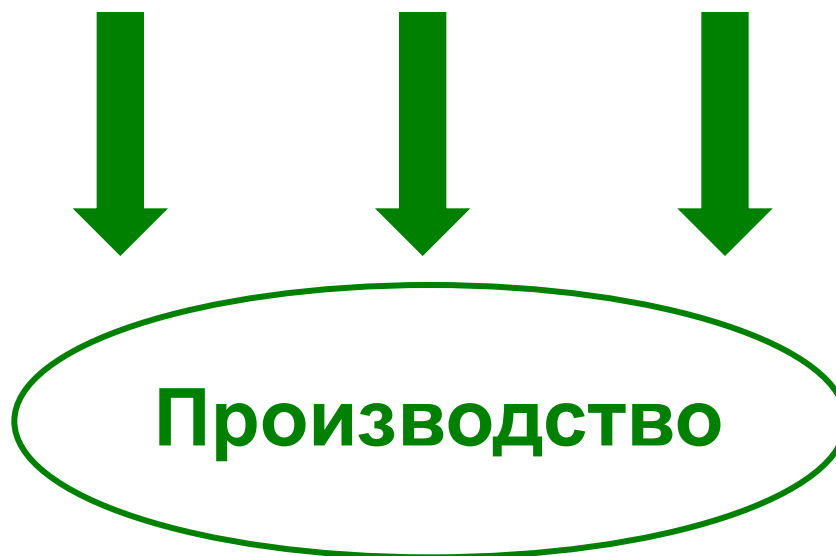


# Особенности использования пищевых ПАВ в производстве мучных кондитерских изделий

Валентина Михайловна Диденко. Директор завода ППАВ  
Конференция «Торты. Вафли. Печенье. Пряники-2012».  
МПА, 28-29.02.2012 г

# Внешние факторы применения

- **УСИЛЕНИЕ** конкурентной борьбы
- **КАЧЕСТВО** продукции – требование рынка
- **НЕСТАБИЛЬНОСТЬ** качества сырья





Возможность получения нужного  
результата



Применение пищевых добавок



Эмульгаторы

# Области применения эмульгаторов

- Кондитерское производство
- Хлебопекарное производство
- Производство мороженого
- Производство масложировой и маслодельной продукции
- Мясоперерабатывающее производство
- Производство сахара
- Производство пищевого концентрата



# Эмульгаторы обеспечивают

- Улучшение качества
- Формирование структуры
- Сохранение свежести
- Технологичность производства
- Экономическая эффективность



# Функциональные действия эмульгаторов в мучных кондитерских изделиях

- Направленное ведение технологического процесса
- Равномерное распределение рецептурных компонентов
- Эмульгирование рецептурного жира
- Обеспечение максимальной аэрации теста и готовых изделий
- Замедление процесса ретроградации крахмала



# Условия, необходимые для обеспечения максимальной функциональности эмульгаторов



- Стабильное нахождение моноглицеридов в  $\alpha$ -кристаллической форме
- Использование в производстве пасты только дистиллированных продуктов
- Использование композиции синергетических эмульгаторов

# Действие «Пасты для сбивания» при производстве бисквитов

- Большой объем и равномерно-пористая структура
- Увеличение срока годности за счет лучшего удержания влаги;
- Внесение всех компонентов по рецептуре без предварительного сбивания меланжа и сахара;
- Сокращение времени сбивания массы с 40 до 6-10 минут;
- Снижение себестоимости за счет сокращения ввода яйцепродуктов.





# Действие «Пасты для сбивания» при производстве пряников

- **Улучшение** органолептических свойств изделий
- **Увеличение** объема и **улучшение** структуры изделий
- **Улучшение** реологических свойств теста, качества формования
- **Увеличение** сроков сохранения пряников



# Кремы с использованием «Пасты для сбивания»

- Высокая кремообразующая способность;
- Хорошая формоустойчивость и пластичность;
- Хорошие микробиологические показатели при хранении;
- Увеличение сроков годности изделий;
- Однородное соединение с какао-порошком;
- Низкая калорийность



# Улучшитель Кондитерский «Российский»

## Применение



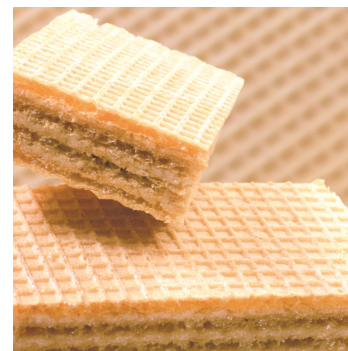
Сдобное печенье

Сахарное печенье

Овсяное печенье

Вафли

Кексы



# Улучшитель Кондитерский «Российский»

- УЛУЧШЕНИЕ свойств теста
- ПОВЫШЕНИЕ качества изделий
- УВЕЛИЧЕНИЕ сроков хранения
- СНИЖЕНИЕ себестоимости
- ПОВЫШЕНИЕ технологичности производства

# Семинары «Мобильной пекарни»



**Наш адрес: г. Нижний Новгород,  
ОАО «Нижегородский масло-жировой  
комбинат», завод пищевых ПАВ.**

**телефон: (831) 241-34-20  
телефон/факс: (831) 241-75-77**

**E-mail: [dvm@nmgk.ru](mailto:dvm@nmgk.ru), [ilb@nmgk.ru](mailto:ilb@nmgk.ru)**

**[www.nmgk.ru](http://www.nmgk.ru)**

# Благодарим за внимание

Валентина Михайловна Диденко. Директор завода ППАВ  
Конференция «Торты. Вафли. Печенье. Пряники-2012».  
МПА, 28-29.02.2012 г