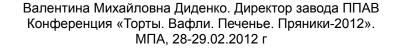
Особенности использования пищевых ПАВ в производстве мучных кондитерских изделий





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 пищеконцентратной продукции



















Эмульгаторы обеспечивают











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 α-кристаллической форме
- Использование в производстве пасты только дистиллированных продуктов
- Использование композиции синергетических эмульгаторов



Действие «Пасты для сбивания» при производстве бисквитов

- Больший 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

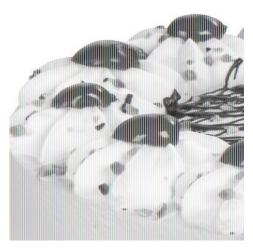




Кремы с использованием «Пасты для сбивания»

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



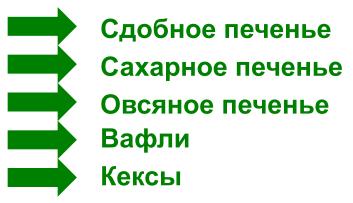






Улучшитель Кондитерский «Российский»

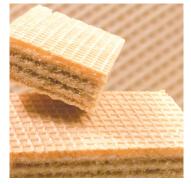
Применение

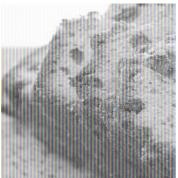






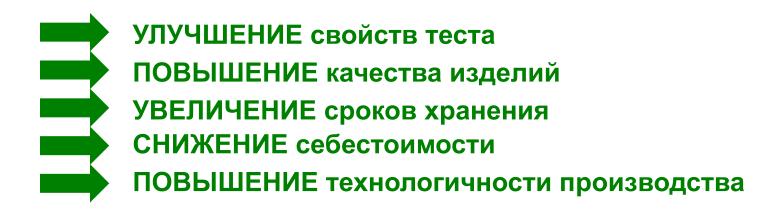








Улучшитель Кондитерский «Российский»





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, ilb@nmgk.ru

www.nmgk.ru



Благодарим за внимание

