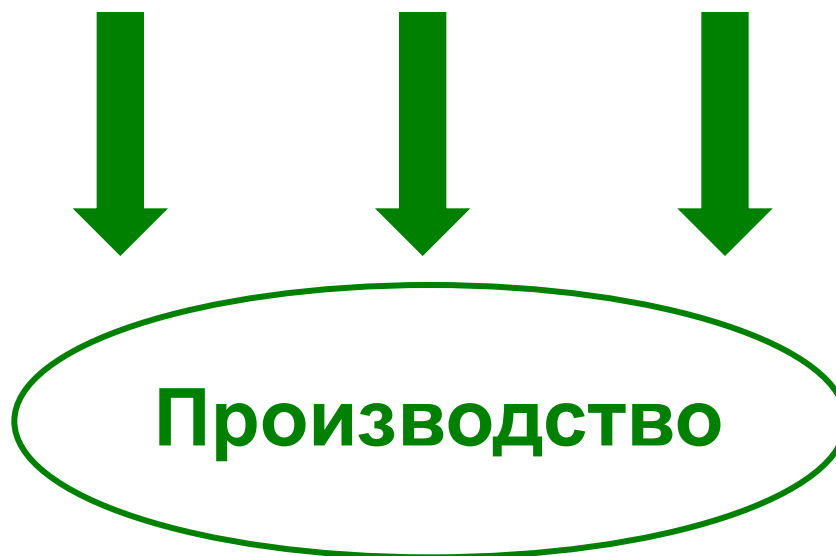


Особенности использования пищевых ПАВ в производстве мучных кондитерских изделий

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 α -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



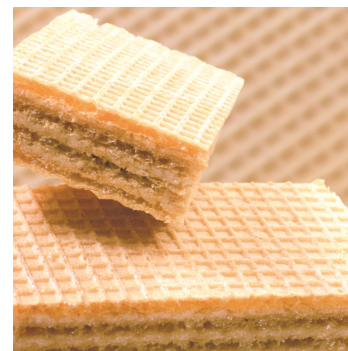
Сдобное печенье

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, ilb@nmgk.ru

www.nmgk.ru

Благодарим за внимание

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