



Творожный продукт 18 % жирности.

Больше и дешевле!

ИДЕЯ ПРОДУКТА

На рынке молочных продуктов творожный продукт стоит в ряду наиболее востребованных кисломолочных продуктов. Творожный продукт – богатый источник полноценного белка, который полностью усваивается организмом человека. В его состав, кроме белков, входят минеральные вещества: кальций, фосфор, железо, магний; витамины и молочная кислота. Творожный продукт является основным сырьем для производства творожных изделий и сырков.

Наиболее актуальной задачей для производителей творожных изделий является снижение себестоимости продукции а, как правило, – это снижение себестоимости основного сырья.

Решить задачу производства качественного творожного продукта и при этом снизить его себестоимость позволяют отработанные рецептуры и технология производства с использованием ингредиентов, предлагаемых группой компаний «СОЮЗСНАБ».

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Творожный продукт, выработанный кислотно-сычужным способом

Сырье	Рецептура творожного продукта 18% ж.	
	предлагаемая рецептура, кг	стандартная рецептура, кг
Заменитель молочного жира с м.д.ж.99,9%	17,5	16,5
Масло сливочное с м.д.ж. 82,5%	21,3	20,1
Молоко сухое обезжиренное с м.д.ж. 1% , сухих в-в 95,0%	82,0	82,5
Функциональная смесь Гелеон 115 С	4,0	-
Сычужный фермент или пепсин	0,001	0,001
Хлористый кальций	0,4	0,4
Закваски АiVi серии LcL 20.01 ET, 20.02 ET	дозировка по рекомендации	дозировка по рекомендации
Закваски АiVi серии LcLS 30.11 СТ	дозировка по рекомендации	дозировка по рекомендации
Вода питьевая	878,8	884,5
Количество нормализованной смеси	1004,0	1004,0
Выход готового продукта, кг	250,0	180,0
Увеличение выхода, %	38	
ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
Массовая доля:		
жира, %	18,0	18,0
влаги, %	65,0	65,0

При использовании Функциональной смеси Гелеон 115 С улучшается вкус и консистенция готового продукта, а также за счет увеличения выхода творога снижается себестоимость.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Функциональная смесь Гелеон 115 С

Применение в составе нормализованного молока Функциональной смеси Гелеон 115 С обеспечивает продукту целый ряд функциональных свойств:

- обогащает молочную смесь белком и нерастворимыми пищевыми волокнами;
- увеличивает выход готового продукта;
- придает более выраженный молочный вкус;
- помогает нивелировать привкус растительных жиров;
- снижает себестоимость конечного продукта;
- повышает питательную ценность.



Закваски AiVi серии LcL 20.01 E, 20.02 E

Применение мезофильных Заквасок AiVi серии LcL 20.01 E, 20.02 E позволяет получить творожный продукт с традиционным классическим ароматом и кислотностью готового продукта не выше 180°Т, которая не изменяется в процессе хранения.

Закваски AiVi серии LcLS 30.11 C

Применение мезотермофильной Закваски AiVi серии LcLS 30.11 C, за счет содержания в составе термофильного стрептококка, позволяет сократить время сквашивания творожной смеси. Кроме того, Закваски AiVi серии LcLS 30.11 C дополнительно увеличивают выход творожного продукта, т.к. термофильный стрептококк уплотняет сгусток, сокращает потери белка при отделении сыворотки.

ТЕХНОЛОГИЯ

При использовании Функциональной смеси Гелеон 115 С не требуется внесения изменения в технологический процесс.

Рассчитанное количество добавки следует растворить в молоке или воде при температуре 40-42°С. Оптимальный способ растворения Функциональной смеси Гелеон 115 С через установку для восстановления молока. После растворения необходимо выдержать смесь для набухания в течение одного часа. Далее процесс протекает по технологии производства традиционного творога.

ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Предприятия, на которых внедрена указанная рецептура, отметили, что время прессования сокращается на 3-4 часа. Структура творожного продукта – более плотная, хорошо формуется при расфасовке через автомат.

КОНТАКТЫ

Более подробную информацию и консультацию вы можете получить:

- направив свой запрос Вашему менеджеру;
- оформив запрос на сайтах ГК «СОЮЗСНАБ»;
- обратившись в Центр технологической поддержки по телефону: **(495) 937-87-72**.

Больше эффективных рецептов читайте на [тематическом сайте Гелеон™](#)