



Ряженковый продукт высокого качества

ИДЕЯ ПРОДУКТА

Произвести качественный ряженковый продукт после длительного томления молока сложно из-за нестабильного качества молока-сырья. Благодаря использованию ингредиентов ГК «СОЮЗСНАБ» данную проблему можно решить. Готовый ряженковый напиток, произведенный по предлагаемой рецептуре, имеет однородную консистенцию с нарушенным сгустком, обладает чистым, кисломолочным вкусом и запахом с привкусом пастеризации.

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование показателя	2,5% жирности	3,2% жирности	6,0% жирности	9,5% жирности
	Кол-во, кг/т	Кол-во, кг/т	Кол-во, кг/т	Кол-во, кг/т
Молоко цельное с м.д.ж. 3,2%	778,64	-	822,88	621,34
Молоко цельное с м.д.ж. 2,5%	-	953,5	-	-
Молоко обезжиренное с м.д.ж. 0,05%	214,36	-	-	-
Сливки натуральные с м.д.ж. 20,0%	-	41,5	173,12	375,66
Стабилизатор Гелеон 142 С	7,00	5,00	4,0	3,0
Закваски AiVi серии S 4.01 E, 4.02 E	1 пакет/1000 л	1 пакет/1000 л	1 пакет/1000 л	1 пакет/1000 л
Итого	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
Физико-химические показатели:				
Массовая доля:				
Жиры, %	2,5	3,2	6,0	9,5
Белков, %	2,8	2,79	2,79	2,8
Углеводов, %	4,67	4,65	4,51	4,3

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Стабилизатор Гелеон 142 С придает готовому продукту ряд преимуществ:

- предотвращает синерезис;
- увеличивает срок годности продукта;
- предотвращает разжижение продукта при хранении;
- обеспечивает однородную, кремообразную консистенцию, глянцевую поверхность;
- стабилизирует кисломолочные продукты различной жирности с широким диапазоном содержания сухих веществ;
- выдерживает высокие температуры пастеризации в течении длительного времени;
- дает наполненность вкуса, подчеркивая сливочные нотки во вкусе продукта.



Закваски AiVi серии S 4.01 E, 4.02 E представляют собой смесь лиофилизированных концентрированных заквасочных культур: *Streptococcus thermophilus*.

Позволяют получить готовый продукт с чистым, кисломолочным вкусом и запахом, с низкой степенью пост-окисления, с вязкой, стабильной структурой. Увеличивают срок годности продукта.

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Приемка и подготовка сырья (молоко натуральное цельное) (очистка, сепарирование).
2. Нормализация по жиру.
3. Подогрев нормализованной смеси до $T=60-65^{\circ}\text{C}$.
4. При постоянном перемешивании в смесь медленно вносят стабилизатор.
5. Гомогенизация при давлении $15\pm 2,5$ МПа при $t=60-65^{\circ}\text{C}$.
6. Пастеризация при $t= 95-99^{\circ}\text{C}$ с выдержкой 3-5 часов, охлаждение до t заквашивания.
7. Заквашивание при t закв.= $39\pm 2^{\circ}\text{C}$.
8. Перемешивание (20-25 мин).
9. Скваживание до кислотности 70-110 °Т.
10. Перемешивание 5-10 мин.
11. Охлаждение до $t= 20\pm 2^{\circ}\text{C}$.
12. Расфасовка.
13. Созревание и хранение при $t= 4\pm 2^{\circ}\text{C}$ (в течение 12-14 часов перед поставкой в торговую сеть).
14. Срок годности (не более 7 суток с момента окончания технологического процесса).

ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Рецептура отработана на предприятиях отрасли и получила отличные отзывы специалистов.

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: **+7 (495) 937-87-72**.