



Сметанный продукт 15% жирности с полной заменой молочного жира.

ИДЕЯ ПРОДУКТА

Предлагается рецептура сметанного продукта 15% жирности с полной заменой молочного жира. Нужную консистенцию и стабильность в хранении готовому продукту обеспечит **Стабилизатор Гелеон 140 СК**, а выраженный сливочный вкус - применение **Закваски AiVi серии LcLS 30.11 BC** и **Функциональной смеси Гелеон 111 С**, которая прекрасно маскирует привкус растительного жира. Использование **Защитных культур AiVi серии Lb 3.02, 3.03** позволяет значительно увеличить срок годности продукта – до 30 суток – без применения консервантов.

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Количество, кг
Сухое обезжиренное молоко	56,0
Заменитель молочного жира	151,0
Стабилизатор Гелеон 140 СК	3,0
Функциональная смесь Гелеон 111 С	1,0
Защитные культуры AiVi серии Lb 3.02, 3.03	дозировка согласно рекомендации
Закваски AiVi серии LcLS 30.11 BC	дозировка согласно рекомендации
Вода	789
ИТОГО:	1000,0
Массовая доля жира, не менее, %	15
Массовая доля сухих веществ, не менее, %	21

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Стабилизатор Гелеон 140 СК

С помощью стабилизатора Гелеон 140 СК можно увеличить прочностные свойства молочно-белкового геля и вязкость продукта, не повышая в смеси содержания сухих веществ, а также придать продукту плотную консистенцию, не увеличивая при этом содержания в нем жира. Кроме того, составляющие части стабилизатора проявляют различные функциональные свойства и синергизм друг к другу. Стабилизатор Гелеон 140 СК обеспечивает продукту стабильность в хранении.

Закваски AiVi серии LcLS 30.11 BC

Представляют собой смесь лиофилизированных концентрированных заквасочных культур: *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, *Lactobacillus bulgaricus*.

Позволяет получить готовый продукт с плотной консистенцией, выраженным кисломолочным вкусом и ароматом.

Защитные культуры AiVi серии Lb 3.02, 3.03

Позволяют увеличить срок годности продукта до 30 суток без применения консервантов. Эту информацию производитель может вынести на упаковку.

Функциональная смесь Гелеон 111 С

Концентраты сывороточных белков повышают биологическую ценность продукта, обогащая его молочным белком, в том числе незаменимыми аминокислотами.

Функциональная смесь Гелеон 111 С придает продукту сливочный вкус и хорошо закрывает привкус растительных жиров.



ТЕХНОЛОГИЯ

Стабилизатор Гелеон 140 СК и Функциональная смесь Гелеон 111 С растворяются в воде вместе с сухим обезжиренным молоком при температуре 40–45 °С через диспергатор до полного растворения. Затем в смесь через диспергатор вносят растопленный жир и циркулируют в контуре до получения однородной смеси.

Далее процесс протекает по технологии производства сметаны.

ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Специалисты молочных предприятий, где внедрена предлагаемая рецептура, отмечают высокое качество готового продукта, которое сохраняется неизменным в течение всего срока хранения – до 30 суток.

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.**