

- Механическая устойчивость при УВТ процессе;
- Низкая вязкость при обработке;
- Низкая дозировка благодаря способности вступать в реакцию с белком молока.

КОНТАКТЫ:

АО «Балтийская Группа»
192019, Санкт-Петербург
Наб. Обводного канала, 24, лит А, офис 151
Тел.: +7 (812) 320-76-77
Факс: +7 (812) 320-76-78
E-mail: baltic-public@balticgroup.ru
www.balticgroup.ru

ООО «Балтийская Группа - МФ»
117420, Москва,
ул. Наметкина, д. 10А, оф. 282
Тел./факс: +7 (495) 921-28-68
E-mail: info@balticgroup-mf.ru
www.balticgroup.ru



СТАБИЛИЗАТОРЫ

FMC Health and Nutrition – один из крупнейших мировых производителей стабилизационных систем на основе:

- Каррагинана;
- Альгината натрия;
- Микрокристаллической целлюлозы.

Стабилизаторы компании FMC помогают:

- Создать необходимую структуру молочного продукта;
- Уменьшить себестоимость за счет возможности снижения молочных компонентов;
- Придать привлекательный внешний вид и отличные вкусовые качества;
- Получить продукт с отличной стабильностью на протяжении всего срока годности готового продукта.

СТАБИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ

Gelcarin® – стабилизаторы на основе стандартизованного каррагинана, помогают создавать необходимую структуру при производстве полутвердых, плавящихся, крем-сыров (из творога) и сырных продуктов.

Преимущества:

- Уменьшение себестоимости за счет возможности снижения молочных компонентов;
- Придание привлекательного внешнего вида и отличных вкусовых качеств;
- Получение требуемой структуры и консистенции в зависимости от типа сыра при сохранении основных характеристик продукта:
 - хорошая намазываемость без липкости - для плавящегося сыра пастообразного;
 - легкое отделение от фольги, однородная консистенция и отличная намазываемость – для плавящегося сыра порционного;
 - плотная структура с возможностью регулировать твердость ломтевого сыра;
 - кремообразная структура и отличная намазываемость – для творожного сыра.
- Отличная стабильность на протяжении всего срока годности готового продукта;
- Продукты Gelcarin® имеют высокую устойчивость к изменению рецептурного состава продукта.

Protanal® и Manucol® – стабилизаторы на основе альгината натрия, используются для создания сыров с термостабильными свойствами и заданной структурой продукта.

ПЛАВЛЕННЫЙ СЫР

Стаб.система FMC	Преимущества
Gelcarin® для ломтевых и слайсовых сыров	<ul style="list-style-type: none"> Повышение твердости сыра для улучшения нарезания ломтиками и для натирания, предотвращение прилипания к упаковке и ножу. Придание сыру привлекательного внешнего вида, однородности структуры и отличных вкусовых ощущений. Возможность производить продукт с пониженным содержанием сухих веществ и молочных компонентов, при сохранении консистенции и органолептических показателей.
Gelcarin® для пастообразных сыров	<ul style="list-style-type: none"> Снижение себестоимости благодаря снижению сухих веществ и уменьшению содержания сыра. Возможность производить продукт со сниженным на 20% содержанием жира и со сниженной на 20% калорийностью с сохранением органолептических показателей. Улучшенная консистенция по сравнению с рецептурами с использованием других гидроколлоидов (камеди рожкового дерева, гуаровой камеди, крахмала и др.), которые дают «резиновую» консистенцию в рецептурах с низким содержанием СВ. Короткая и плотная консистенция с хорошей намазываемостью. Гарантированное качество готового продукта при использовании различного сырья. Блестящая поверхность и превосходная стабильность без отделения влаги и жира.

ТВОРОЖНЫЙ СЫР

Стаб.система FMC	Преимущества
Gelcarin®	<ul style="list-style-type: none"> • Возможность создания широкого ассортимента текстур. • Обеспечение кремообразной консистенции и отличной намазываемости. • Улучшение стабильности продукта при хранении: предотвращение синерезиса и гарантия неизменности консистенции в течение всего срока хранения. • Создание блестящей поверхности. • Придание сыру прекрасного внешнего вида и отличных вкусовых характеристик.
Manucol®	<ul style="list-style-type: none"> • Возможность создания широкого ассортимента текстур. • Обеспечение кремообразной консистенции и отличной намазываемости. • Улучшение стабильности продукта при хранении: предотвращение синерезиса и гарантия неизменности консистенции в течение всего срока хранения. • Создание блестящей поверхности. • Придание сыру прекрасного внешнего вида и отличных вкусовых характеристик. • Обеспечение термостабильности.

ДЕСЕРТНЫЙ СЫР

Стаб.система FMC	Преимущества
Gelcarin®	<ul style="list-style-type: none"> • Новая концепция порционного плавленого сыра с короткой, нелипкой, сливочной консистенцией и ароматным сладким вкусом или ароматным гастрономическим вкусом.

СЫЧУЖНЫЙ СЫР

Стаб.система FMC	Преимущества
Gelcarin®	<ul style="list-style-type: none"> • Повышение твердости сыра для улучшения нарезания ломтиками и для натирания. • Придание сыру привлекательного внешнего вида, однородности структуры и отличных вкусовых ощущений. • Возможность производить продукт с пониженным содержанием сухих веществ и молочных компонентов при сохранении консистенции и органолептических показателей.

СТАБИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Экономически эффективные решения для всех типов молочных продуктов и напитков.

Преимущества и функциональность Avicel®:

- Обеспечивают превосходную стабильность эмульсии при экстремально высоких температурах и условиях температурной обработки;
- Обеспечивают прекрасную текучесть и гарантируют низкую вязкость;
- Обеспечивают стабильность суспензии (какао, минералы, витамины, экстракты и т.д.) при длительном хранении при высоких температурах;
- Предотвращают синерезис и разделение фаз при длительном хранении;
- Обеспечивают возможность получения молочного сгустка с тиксотропными свойствами для облегчения процесса фасовки готового продукта;
- Обеспечивают кремообразную текстуру и насыщенный, приятный вкус напиткам с низким содержанием белка и/или жира;
- Очень низкая чувствительность к нестабильному качеству белка молока.

Стаб.система FMC	Виды напитков с низким pH	Преимущества
Avicel®	Шоколадное молоко Ароматизированные напитки Обогащённые напитки Экономичное молоко для HORECA	<ul style="list-style-type: none"> • Создает превосходную густую пену при взбивании молока для капучино. • Предотвращает оседание пены из молока с низким содержанием молочных компонентов. • Улучшает вкусовые ощущения, придавая сливочный и полный вкус молоку с низким содержанием молочных компонентов. • Дает возможность производить полезный низкокалорийный продукт с низким содержанием жира. • Имеет низкую вязкость как у обычного молока.

СТАБИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ СЛИВОК

Стаб.система FMC	Виды напитков с низким pH	Преимущества
Avicel®	Сливки для взбивания Кулинарные сливки Сливки для кофе	<ul style="list-style-type: none"> • Минимальное изменение вязкости сливок в течение срока годности. • Улучшение стабильности и плотности взбитых сливок. • Улучшение стабильности сливок, хранящихся при комнатной температуре. • Обеспечивают сливочные вкусовые ощущения и тело. • Улучшают стабильность при приготовлении в жестких условиях, например – продукты на основе томатов. • Стабилизируют сливки в течение срока годности при температурах до 40°C. • Предотвращают разделение и отделение молочной сыворотки в продукте. • Предотвращает отслоение жировой фазы.

СТАБИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ НАПИТКОВ С НИЗКИМ PH

Стаб.система FMC	Виды напитков с низким pH	Преимущества
Avicel®	Йогурт	<ul style="list-style-type: none"> • Придает стабильность кисломолочным продуктам (pH >4.2). • Обеспечивает превосходную защиту белка в процессе термообработки. • Нейтральный вкус: нет посторонних привкусов (цитрусовый или яблочный у пектина). • Простота использования: диспергируется в холодном виде и не требует других дополнительных этапов для полной активации. • Усиливает сливочный вкус и повышает плотность. • Гарантирует отсутствие синерезиса.
Avicel-plus®	Молоко+сок	
	Сыворотка+сок	
	Кефир	
	Ряженка	
	Тан	
	Айран	
	Лабан	
	Сметанный продукт	

СТАБИЛИЗАТОРЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ДЕСЕРТОВ

Преимущества стабилизаторов Lactogel® на основе каррагинана:

- Есть возможность получать широкий диапазон консистенций – от прочной упругой до кремообразной в зависимости от дозировки;
- Прекрасный контроль синерезиса;
- Придают кремовый вкус и тело;