

БИОПРОДМАШ

КОМПАНИЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ООО БИОПРОДМАШ ЯВЛЯЕТСЯ ЛИДЕРОМ НА РЫНКЕ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ РОССИИ И СНГ. МЫ СПЕЦИАЛИЗИРУЕМСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕ И ПОСТАВКЕ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН PROFIBER TM.

Наша компания разрабатывает и внедряет современные и здоровые технологичные продукты, функциональные смеси и готовые технологические решения на основе пшеничной клетчатки или без нее.

Преимущества нашего собственного производства в пос. Крестцы, Новгородская область, включают высокое качество продукции, "чистую этикетку" и разработку эффективных решений для их использования. Наши смеси предназначены для производителей, представляющих продукцию премиального качества, с ориентацией на широкий класс потребителей со средним достатком.





Предлагая партнерство с нашей компанией, мы гарантируем высокое качество функциональных смесей и клетчатки, которые мы производим.



Мы также обеспечиваем наших партнеров полной информацией о продукции, поддержкой в разработке новых рецептур и участием в обучающих мероприятиях.



Мы стремимся быть надежным партнером для наших клиентов и работаем на долгосрочное взаимовыгодное сотрудничество.



Наше предложение включает широкий ассортимент функциональных ингредиентов на основе пищевых волокон, которые могут быть использованы в различных продуктах питания, включая хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, молочные и мясные продукты, напитки и многое другое.

Мы готовы разработать индивидуальные технологические решения для наших клиентов, учитывая их специфические потребности и требования.
Мы приглашаем компании в пищевой отрасли стать нашими партнерами и использовать наши продукты для создания инновационных и здоровых продуктов питания. С нами вы получите высококачественные ингредиенты, компетентную поддержку и сотрудничество на взаимовыгодных условиях.

Хотел бы обозначить несколько продуктов, которые могут быть полезны для вашей компании.

КОНДИТЕРСКАЯ И ХЛЕБОПЕКАРНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Для кондитерской и хлебопекарной промышленности, мы предлагаем использование клетчатки как ингредиента, который улучшает структуру и предотвращает крошливость у хлебобулочных и кондитерских изделий, а также увеличивает их срок годности.
Для этих целей, мы предлагаем следующие улучшители для муки:

Арт. 3014 **Смесь «Свежесть»**
Содержащие ферменты, которые повышают качество продукта и сохраняют его мягкость.

Арт. 3015 **Смесь «Пшеничный»**
Это улучшитель, который увеличивает объем выпеченного изделия и улучшает цвет корки.

Арт. 3005 **Улучшитель**
Для изделий из муки с низким показателем ИДК, благодаря которому избегаются подрывы и трещины в изделиях.

Арт. 3001 **Улучшители «Сдобная булочка»**
Устраняют дефект бледного цвета корки и повышают объем изделия.



Арт. 3000 **Улучшитель**
Для слоеных замороженных изделий, предотвращающий отшелушивание корочки и крошливость мякиша.

Арт. 3002 **Смесь для теста**
Для замороженных пельменей, предотвращающая трещины и улучшающая структуру изделий.

Арт. 3003 **Смесь для теста**
Универсальная, подходящая для производства любых видов теста.

Приведенные продукты могут помочь улучшить качество и внешний вид ваших хлебобулочных и кондитерских изделий, а также оптимизировать процесс их производства.



МЯСНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

В фарше рубленых полуфабрикатов используют пищевые волокна длиной 200 и 500 мкм, что повышает сочность продукта, уменьшает потери при жарке и способствует более полному связыванию влаги и жира. Наиболее распространенным вариантом является введение волокон длиной 200 мкм.

Степень гидратации составляет 1: 3-4, но неполная гидратация позволяет очень эффективно связывать жир и улучшает консистенцию фарша как до, так и после термообработки.

В стабильных рецептурах с долей жирного сырья не более 25% и минимальным количеством мяса механической обвалки достаточно 1-1,5% к массе основного сырья для снижения потерь массы при термообработке, отделения избыточного жира и повышения сочности продукта. В рецептурах с большим содержанием жира или со значительной долей мяса механической обвалки можно увеличивать дозировку до 2% и использовать неполную гидратацию, а также вносить в сухом виде. Единственным относительным недостатком использования клетчаток в фарше рубленых полуфабрикатов является небольшое увеличение высоты полуфабрикатов при тепловой обработке.



Арт. 2000 Для котлет

Для производства рубленых полуфабрикатов, дозировка составляет 20-50 г/кг в зависимости от качества исходного сырья. Свойства: сохранение сочности готового изделия после повторного разогрева, сокращение термопотерь, хорошая кусаемость, увеличение сроков годности готовой продукции, обогащение продукции животным белком и пищевыми волокнами, повышение пищевой и энергетической ценности.

Арт. 2006 Для пельменей

Предназначен для производства рубленых полуфабрикатов, пельменей и мантов, дозировка составляет 5-6% от массы продукта. Свойства: улучшение качества продукта за счет насыщенности мясного вкуса и кусаемости, высокая влагосвязывающая и влагоудерживающая способность позволяет улучшить выход готовой продукции, сохранение сочности готового изделия после повторного разогрева, повышение пищевой и энергетической ценности.

Арт. 2009 Для приготовления фаршей и начинок

Дозировка составляет 1 кг смеси на 2 кг жира и 7-12 кг воды-льда. Свойства: повышение биологической ценности продукта, обогащение балластными веществами, улучшение реологических свойств фарша.

Арт. 2010 Для производства рубленных п/ф

Составляющими являются загуститель и уплотнитель для структуры массы. Рекомендуемая дозировка составляет не более 3% от массы фарша. Этот продукт улучшает органолептические свойства готовой продукции.



Арт. 2013 Для замороженных полуфабрикатов

Используемым для загущения и уплотнения консистенции фарша, а также придания сочности готовому продукту. Дозировка составляет до 2%, в зависимости от качества сырья. Он также улучшает структуру мясного комочка и позволяет эффективно использовать жиро-содержащее сырье.

Арт. 2092 МК

Продукт, который может заменить любой вид жирового сырья (кроме структурного шпика) и мясного сырья в рецептурах различных видов колбасных изделий, вареных ветчинных продуктов, замороженных полуфабрикатов в тесте, паштетов, ливерных колбас и консервов. Его дозировка в виде геля составляет 10-20% от массы основного сырья. Этот продукт обладает следующими свойствами: термостабильность геля, предотвращение образования бульонно-жировых отеков и предотвращение потери влаги в продуктах, упакованных под вакуумом. Также он придает продуктам хорошую текстуру и не вызывает ощущения клейкости и слизистости, как крахмалы или гидроколлоиды.

Арт. 2527 Для уплотнения структуры

Используется для уплотнения структуры замороженных рубленых полуфабрикатов, которые употребляются в горячем виде. Рекомендуемая дозировка составляет 0,5-1% сухого продукта к общей массе продукта.

Арт. 2201 Молочный белок

Функциональная пищевая добавка, используемая при производстве мясопродуктов, колбасных изделий и эмульгированных, реструктурированных мясопродуктов. Он является 100% натуральным молочным продуктом. Рекомендуемая дозировка составляет 1-5% от массы мясного сырья. Этот продукт позволяет улучшать структуру и вкусовые свойства готового продукта, а также повышает водосвязывающую способность мясного белка. Он также позволяет достигать оптимального использования сырьевых ресурсов и получать высокие экономические показатели.

Арт. 4000 Загуститель

является загустителем (карбоксиметилцеллюлозой натриевой солью), предназначенным для использования в пищевой промышленности. Рекомендуемая дозировка составляет 0,3-0,5%.

РАССОЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ДЕЛИКАТЕСНОЙ ПРОДУКЦИИ:

Арт. 2124 **(МВ)**

Используется для производства продуктов из свинины, говядины и мяса птицы и предназначен для шприцевания с увеличением веса на 150%. Особенно подходит для мяса курицы. Рекомендуемая дозировка составляет 50 г на литр рассола или 25-30 г на килограмм. Этот препарат способствует увеличению выхода готовой продукции и улучшает ее органолептические показатели.

Арт. 2124 **(МФ) Многофункциональная смесь**

Используемой для производства реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы. Рекомендуемая дозировка составляет 30 г на килограмм мясного сырья. Рекомендуется при выработке реструктурированных продуктов при уровне введения рассола до 80 % к массе несоленого сырья. Свойства: увеличивает выход готовой продукции, улучшает органолептические показатели, придает готовой продукции монолитность, необходимую при сервировочной нарезке.

Арт. 2125 **(МГ) Мясные деликатесы**

Для использования в пищевой промышленности при производстве мясных деликатесов с выходом до 160%. Рекомендуемая дозировка составляет 4-5 кг на 100 литров рассола. Его свойства включают увеличение выхода готовой продукции, улучшение органолептических показателей и обеспечение стабильности качества готовой продукции.

Арт. 2137 **(З)**

рекомендуется для производства мясных деликатесов с выходом на уровне до 180%. Рекомендуемая дозировка составляет 5 кг на 100 литров рассола. Свойства: увеличивает выход готовой продукции, улучшает органолептические показатели, придает готовой продукции монолитность, необходимую при сервировочной нарезке, и рекомендуется при выработке цельномышечных и реструктурированных мясопродуктов из свинины, говядины и мяса птицы.



РАССОЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ОХЛАЖДЕННОЙ ПРОДУКЦИИ:

Арт. 7002 **(РК) Смесь для натуральных п/ф**

Свойства: улучшение и стабилизацию цвета натуральных полуфабрикатов, а также улучшение органолептических показателей, таких как консистенция и сочность продукта. Дозировка составляет 15-25 г на 1 кг мясного сырья.

Арт. 7003 **(РС) Смесь для натуральных п/ф**

Свойства: улучшение органолептических показателей, таких как консистенция и сочность продукта, а также уменьшение себестоимости натуральных полуфабрикатов. Дозировка составляет 8 кг на 100 л рассола при 20% шприцевании или 1,6 кг на 100 кг мясного сырья.

Арт. 7004 **(Р) Смесь для натуральных п/ф**

Свойства: улучшение органолептических показателей, таких как консистенция и сочность продукта, а также уменьшение себестоимости натуральных полуфабрикатов. Дозировка составляет 10-20 г на 1 кг мясного сырья.

Арт. 7050 **Многофункциональная добавка для шприцевания и тумблирования мясных полуфабрикатов**

Рекомендуемый процент шприцевания составляет 30%. Ее свойства включают улучшение текстуры полуфабрикатов, а также улучшение органолептических показателей, увеличение выхода готового продукта и уменьшение себестоимости натуральных полуфабрикатов. Данная смесь идеальна для использования с сырым мясом и позволяет увеличить выход и сочность готовой продукции путем увеличения влагосвязывающей способности мяса и уменьшения термопотерь.

Она также позволяет получать вкусные и сочные продукты из различных видов мяса, а также минимизирует возможность излишнего отделения влаги при приготовлении.



ЭМУЛЬГАТОРЫ

Арт. 2022 **Для паштетов**

Используется при переработке мяса, птицы и рыбы в качестве эмульгатора и стабилизатора. Рекомендуемая дозировка не превышает 1,5% от общей массы конечного продукта.

Арт. 2300 **(К1)**

Используется при производстве эмульгированных и реструктурированных колбасных изделий и мясопродуктов из свинины, говядины, мяса курицы. Дозировка от 0,3 % до 1,0 % к массе мясного сырья. Свойства: стабилизирует фаршевую систему, связывает от 30 до 70 частей воды в зависимости от содержания жира в мясном сырье, придает плотность и кусаемость продуктам при разогреве, минимизирует риск получения бульонно-жировых отеков.

Арт. 2202 **Для использования в мясной промышленности при производстве искусственного шпика и мясных термостойких гранул**

Рекомендуемая дозировка составляет 3-10 г на 1 кг массы фарша.
Для приготовления гранул рекомендуется
используемое соотношение.



КОНСЕРВАНТЫ / ФРЕШИ

ХИТ

Арт. 7000 **Для мясоперерабатывающих предприятий**

Освежитель мяса рекомендуется использовать при производстве всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий, полуфабрикатов из натурального и рубленого мяса, а также при обработке мясного сырья и мяса птицы. Дозировка составляет 0,2 - 1,0 кг на 100 кг мясного сырья. Свойства: регулирует кислотность всех видов мясных продуктов, препятствует размножению микроорганизмов, замедляет окислительные процессы, увеличивает срок годности, сохраняет цвет.

ХИТ

Арт. 7001 **Универсал море**

для использования в пищевой промышленности при изготовлении морепродуктов и икры. Дозировка 3-5г/кг. Свойства: препятствует развитию микробиологии, замедляет окислительные процессы, удлиняет сроки хранения, сохраняет цвет.

КАРРАГИНАН И ЭМУЛЬГАТОР ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ МЯСНОГО КУСКА И ЖЕЛЕ

Арт. 2300 **(К1)**

Используется при производстве эмульгированных и реструктурированных колбасных изделий и мясопродуктов из свинины, говядины и куриного мяса. Дозировка составляет от 0,3% до 1,0% от массы мясного сырья. Свойства: стабилизирует фаршевую систему, связывает от 30 до 70 частей воды, в зависимости от содержания жира в мясном сырье, придает плотность и улучшает текстуру продуктов при нагревании, снижает риск образования бульонно-жировых отеков.

Арт. 2032 **Пищевая комплексная добавка**

Создающая эластичные гели, устойчивые к высоким температурам, включая условия стерилизации. Используется при производстве всех видов колбасных изделий, ливерно-паштетных изделий и консервов как стабилизатор консистенции. Она эффективна в рецептурах продуктов с пониженным содержанием жира. Дозировка составляет от 0,3% до 0,7% от массы мясного сырья. Количество воды на 1 часть добавки должно быть от 40 до 50 частей.

ФОСФАТЫ

Арт. 2111 БФ-1

Добавка предназначена для использования на мясоперерабатывающих предприятиях. Рекомендуется добавлять в дозировке от 0,2% до 0,5% от массы мясного сырья. Свойства: увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности белков мышечной ткани, улучшение органолептических характеристик - консистенции, аромата, сочности, стабилизация процесса образования цвета, ингибирование окислительных процессов на различных этапах технологической обработки и в условиях хранения мясных продуктов.

Арт. 2112 БФ-2

Добавка предназначена для использования на мясоперерабатывающих предприятиях. Рекомендуется добавлять в дозировке от 0,2% до 0,5% от массы мясного сырья. Свойства: увеличение влагосвязывающей и эмульгирующей способности, улучшение органолептических характеристик, ингибирование окислительных процессов на различных этапах технологической обработки и при хранении.

Арт. 2007 Для мясоперерабатывающих предприятий

Освежитель мяса рекомендуется использовать при производстве всех видов колбасных изделий, ветчинных изделий, полуфабрикатов из натурального и рубленного мяса, а также изделий из мяса птицы. Дозировка составляет 0,3 - 1,0 кг на 100 кг мясного сырья. Свойства: освежитель мяса добавляют в измельченное сырье и перемешивают. Обработанное сырье оставляют на 4-8 часов.При приготовлении фарша смесь добавляют непосредственно в куттер/мешалку, чтобы достичь эффекта "свежести".



МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Арт. 1999 **Стабмилк А-1**

Стабилизационная система для использования в молочной промышленности при производстве кисломолочных продуктов, сметаны, термизированных сквашенных продуктов, творожного сыра и творога. Дозировка зависит от используемого сырья и продукта и составляет 0,01-0,1% от общей массы продукта. Свойства: сухая смесь обладает функциональными свойствами, направленными на предотвращение свертывания молока при термообработке, что предотвращает появление песчанистости и мучнистости в кисломолочных продуктах.

Арт. 1000 **Для производства кисломолочной продукции, молочных консервов, сыров.**

Дозировка составляет от 0,5 до 3%. Свойства: позволяет достичь требуемой консистенции, стабилизирует вязкую структуру продукта, сохраняя ее неизменной в процессе расфасовки и хранения, а также увеличивает сроки годности продукта.

Арт. 1018 **Для производства творожных сырков, которые подвергаются термической обработке**.

Дозировка составляет от 0,5 до 5%. Свойства: обеспечивает экономическую выгоду, улучшает органолептические показатели готовой продукции, имеет длительные сроки хранения сухой смеси, обеспечивает санитарную безопасность производства путем уменьшения опасности микробиологического заражения, а также отличается простотой и удобством использования в технологическом процессе.

Арт. 1020 **Для производства формованных творожных сырников, которые подвергаются термической обработке.**

Дозировка составляет от 0,5 до 3%. Свойства: улучшает органолептические показатели готовой продукции и облегчает формовку изделий на оборудовании.

Арт. 1023 При производстве молочных консервов, плавленых сыров и спредов

Дозировка составляет от 0,2 до 0,7% для сгущенных молочных продуктов и от 0,2 до 0,3% для вареной сгущенки и плавленых сыров.
Свойства: значительно увеличивает вязкость продукта, позволяет снизить себестоимость продукции за счет замены белковых компонентов на углеводо-содержащие, улучшает структурно-механические свойства и предотвращает синерезис в течение всего срока хранения.

Арт. 1025 Для производства взбитых муссов и десертов, с массовой долей жира от 2,5 до 8,0

Дозировка составляет 1,25-1,3%.
Свойства: стабилизирует структуру продукта и уменьшает тенденцию к синерезису.

Арт. 1027 Для молочных консервов

Дозировка составляет 0,2-0,5% для сгущенных молочных продуктов и 0,5-1,0% для вареной сгущенки.
Свойства: позволяет получить готовый продукт с однородной густой консистенцией, характерной для сгущенного продукта, и предотвращает синерезис в процессе всего срока хранения.

Арт. 1070 Для творожного продукта с рассыпчатой структурой

Дозировка от 0,1 до 1,4 %, в зависимости от сырья и качества исходного сырья и рецептуры.

Арт. 1071 Смесь молочных и сывороточных белков

Предназначена для стабилизации структуры при производстве творога и творожного продукта, сокращения потерь при обработке сгустка с увеличением выхода готового продукта на 15-25%, хорошей рассыпчатости, уменьшения степени синерезиса, термостабильного в процессе кулинарной обработки.
Дозировка от 0,1 до 1,6 %, в зависимости от продукта, выпускаемого производителем, сырья и качества исходного сырья и рецептуры.

ХИТ

Арт. 1124 (Р) Стабилизатор для кисломолочных продуктов

Предотвращает отсечение сыворотки при производстве ряженки. Он является одним из наиболее популярных продуктов для молочного направления, идеально подходит для продуктов, производимых согласно ГОСТу и ТУ. Этот стабилизатор обладает следующими свойствами: стабилизирует систему, предотвращает пороки, обладает термостабильностью, предотвращает расслоение продукта, не влияет на вкусовые характеристики, сохраняет товарный вид и органолептические свойства продукта на протяжении всего срока его хранения. Дозировка составляет от 0,3 до 1,0 %, в зависимости от индивидуальных условий производства и желаемой консистенции.

Арт. 1001 Стабилизатор для кисломолочных продуктов

Помогает минимизировать и исключить отсечение сыворотки при производстве ряженки. Его свойства включают стабилизацию системы, предотвращение пороков, термостабильность, предотвращение расслоения массы и нейтральность по вкусу. Он также сохраняет товарный вид продукта и его органолептические показатели на протяжении всего срока хранения. Дозировка составляет от 0,3 до 1,0%, в зависимости от индивидуальных условий производства и желаемой консистенции.

Арт. 1125 Стабилизатор для кисломолочных продуктов, сметана, кефир, йогурт

Он обладает теми же свойствами, что и Арт.1001, а именно стабилизацией системы, предотвращением пороков, термостабильностью, предотвращением расслоения массы и нейтральностью по вкусу. Он также помогает сохранить товарный вид и органолептические показатели продукта на протяжении всего срока его хранения. Дозировка варьируется в зависимости от типа продукта: для сметаны 10% - от 0,8% до 1,0%, для сметаны 15% - от 0,6% до 0,8%, для сметаны 20% - от 0,4% до 0,6%. Для йогурта, продуктов с томлением, десертов и молочных коктейлей дозировка составляет соответственно 0,5-1%, 0,6-0,8% и 1,0-2,5%.

Арт. 5000 Донгусто - смесь пшеничных и цитрусовых волокон

Для производства кисломолочной продукции, молочных консервов, сыров. Позволяет достичь требуемую консистенцию, придает глянец готовому продукту. Стабилизирует вязкую структуру продукта и сохраняет ее неизменной во время упаковки и хранения, а также уменьшает синерезис. Кроме того, она не содержит аллергенов и увеличивает срок годности продукта. Дозировка составляет от 0,5% до 3%, в зависимости от качества исходного сырья и рецептуры производителя.

Арт. 1533 **(Снежа) - стабилизатор-эмульгатор, используемый для производства мороженого**

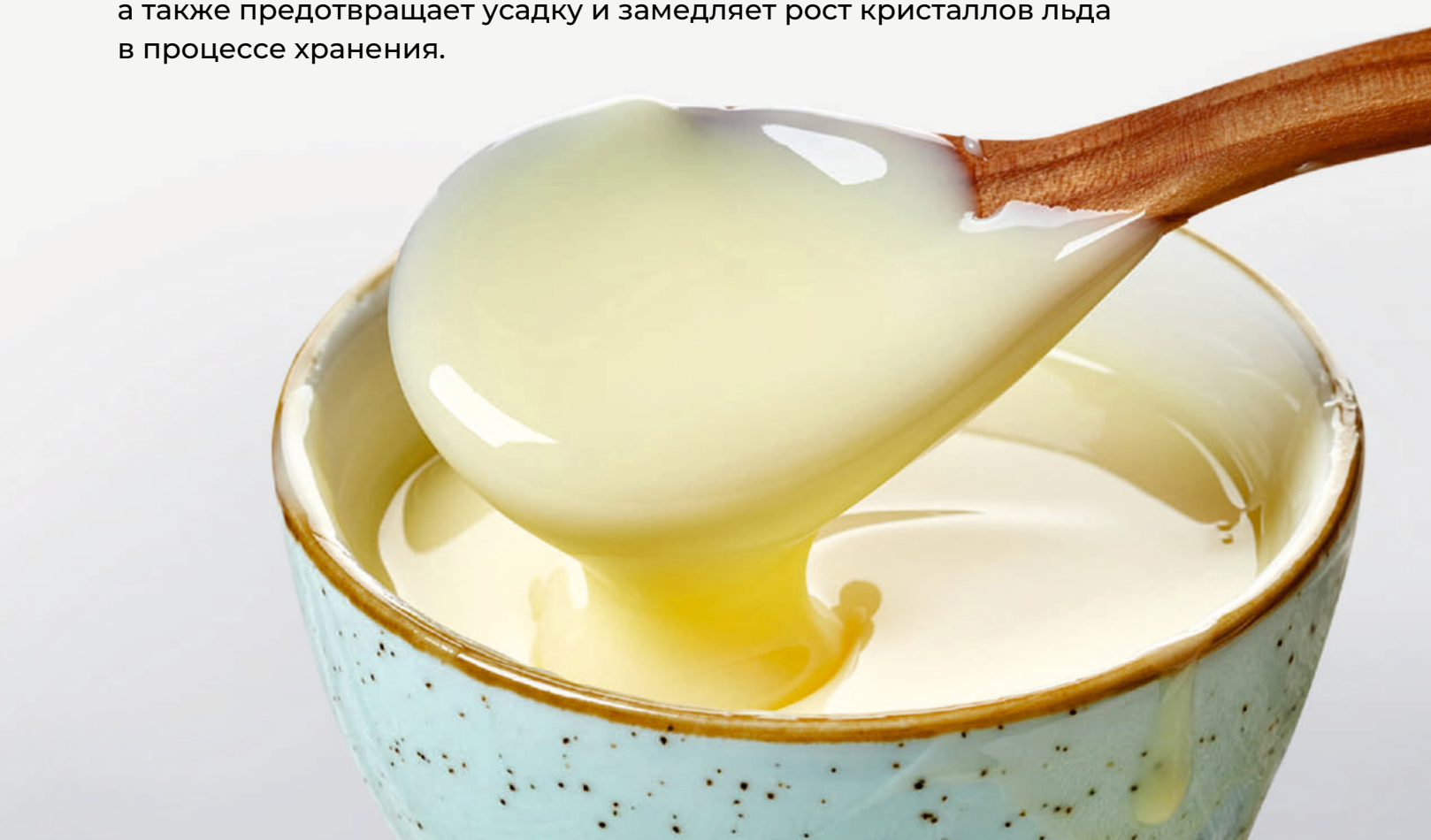
Дозировка в зависимости от М.д.ж. составляет 3,5-6% - 0,6-0,55, 8-10% - 0,55-0,5, 12-15% - 0,45-0,4. Он способствует созданию мягкой и однородной структуры продукта и сохранению ее во время транспортировки и хранения. Это достигается за счет повышения дисперсности воздушных пузырьков, формирования мелких кристаллов льда и увеличения сопротивляемости к таянию.

Арт. 1534 **(ЭкстраАйс) - интегрированная смесь эмульгаторов и стабилизаторов, используемых для производства мороженого.**

Она обладает экономической выгодой и улучшает органолептические показатели продукта.

Арт. 1538 **Полностью интегрированная смесь пищевых эмульгаторов и стабилизаторов, предназначенная для производства закаленного и молочного мороженого.**

Все компоненты продукта получены из неживотного сырья. Дозировка варьируется в зависимости от содержания жира в продукте: для 4% жирности - 0,65%, для 6% жирности - 0,60%, для 8% жирности - 0,55%, для 10% жирности - 0,50%, для 12% жирности - 0,45%. Она способствует повышению сливочности вкуса, создает ровную текстуру продукта, обеспечивает хорошее распределение воздуха и стабильность объема, а также предотвращает усадку и замедляет рост кристаллов льда в процессе хранения.



КОНСЕРВНАЯ И МАСЛО ЖИРОВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Загустители - растительные волокна, альтернатива крахмалам. Способность продукта к загущению и удержанию влаги и жира позволяет стянуть свободную влагу без отслаивания, что придает продукту пластичность и необходимую фактурную консистенцию.

Арт. 5000

ХИТ

Донгусто - натуральный загуститель

Обладает способностью загущения и удержания влаги и жира.
Он позволяет стянуть свободную влагу без ее отслаивания, придавая продукту пластичность и необходимую фактурную консистенцию.
Идеально подходит для производства кетчупов, соусов, молочных продуктов и кондитерских изделий. Дозировка составляет от 0,5 до 2% от массы готового продукта в зависимости от целей и задач. Его свойства включают обогащение пищевыми волокнами, улучшение структуры продукта (пульпы) или обеспечение гладкой структуры и снижение сырьевых затрат. Э
то экономически выгодное и технологичное решение.

Арт. 5000 - Э

ХИТ

Натуральный загуститель, обладающий способностью загущения и удержания влаги и жира. Он позволяет стянуть свободную влагу без ее отслаивания, придавая продукту пластичность и необходимую фактурную консистенцию для производства кетчупов и соусов. Дозировка составляет от 0,5 до 2% от массы готового продукта в зависимости от целей и задач. Его свойства включают обогащение пищевыми волокнами, улучшение структуры продукта (пульпы) или обеспечение гладкой структуры и снижение сырьевых затрат. Это экономически выгодное и технологичное решение. Он имеет нейтральный вкус, который не влияет на общую органолептику продукта.

Арт. 5001 **(Стабипро) Для пр-ва начинок, сладких кремов, джемов, прозрачных сиропов, зефира и пастилы.**

Дозировка от 0,1 до 1%. Свойства: улучшение структуры продукта, обеспечивает хорошую консистенцию и вязкость.

Арт. 5008 **Для производства томатной пасты, томатного соуса, томатного кетчупа.**

Дозировка 1-3%. Свойства: экономическая выгода, улучшение органолептических показателей, термостабильность.

Арт. 5010 **Для производства джема и варенья**

Арт. 5011 **Для производства повидла**

Дозировка: 0,5%- 2% к массе готового продукта. Свойства: экономическая выгода, улучшение органолептических показателей, термостабильность.

Арт. 5025 **(Сладкая сказка) Для пр-ва медового продукта, сиропа, джема, варенья, конфитюра, мармелада, пастилы, зефира, начинок для конфет.**

Дозировка: 0,1%- 1%. Свойства: улучшение органолептических показателей, прозрачность без замутнения, термостабильность.

Арт. 1123 **Загуститель**

Представляет собой загуститель, который используется в пищевой промышленности при производстве джемов и фруктовых начинок для кондитерских и хлебобулочных изделий. Он остается устойчивым при замораживании. Рекомендуемая дозировка составляет 40-100 грамм на 1000 грамм джема или начинки.
Стабилизатор следует перемешать с сахаром, а затем добавить полученную смесь в желаемую среду.



ХИТ

Арт. 1111 **Предназначен для использования в масложировой отрасли для производства майонезов**

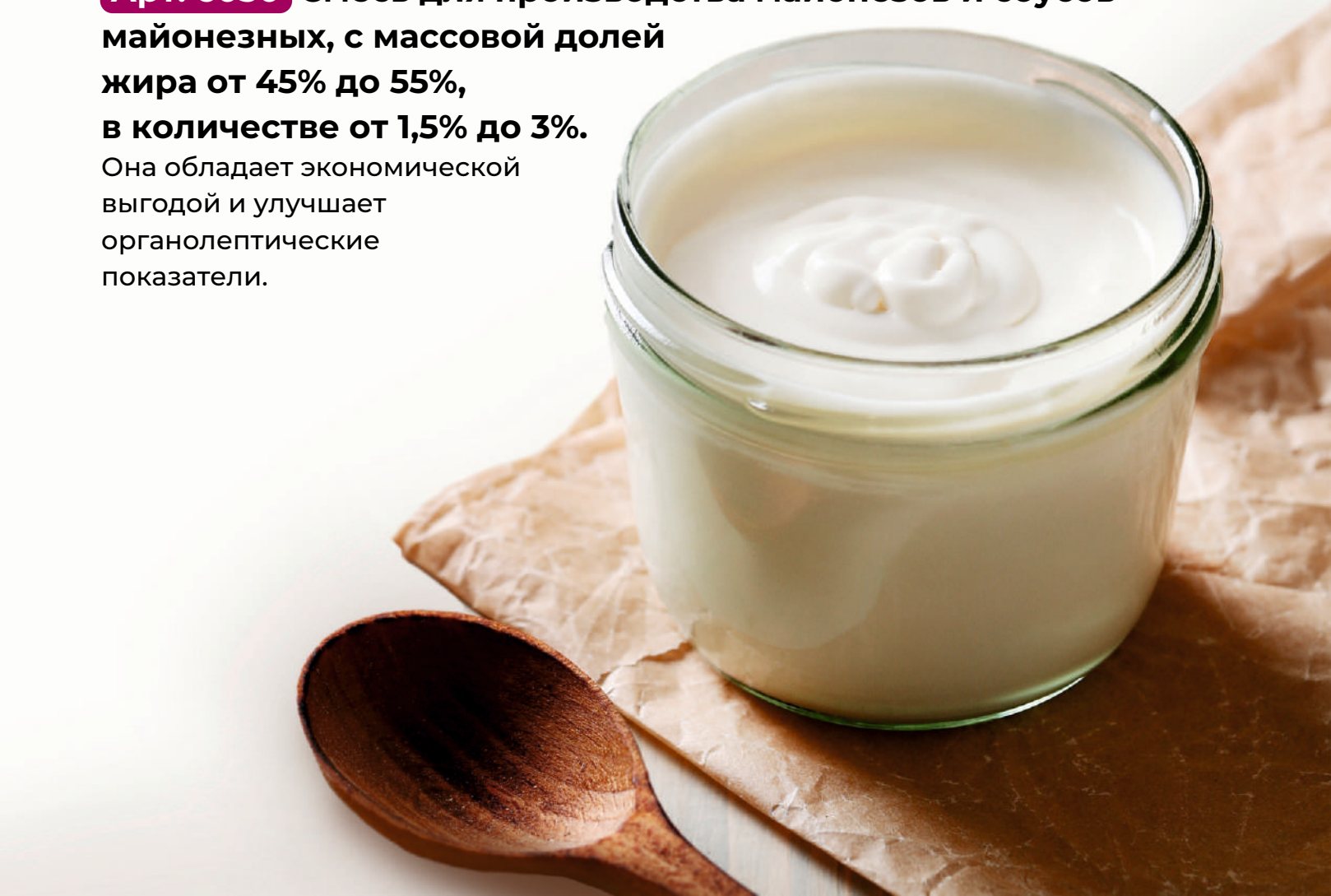
Этот загуститель, основанный на растительных волокнах, является альтернативой крахмалам. Дозировка составляет 0,5% для майонеза с массовой долей жира 67% и 2,2% для майонеза с массовой долей жира 60%. Свойства: термостабильность, способствование получению готового продукта с однородной короткой структурой, достижение глянцевой поверхности, стабилизация готового продукта с вязкой структурой на протяжении всего срока хранения.

Арт. 6020 **Является смесью для производства майонезных соусов с массовой долей жира от 30% до 40%.**

Дозировка составляет от 1,5% до 3%. Он обеспечивает экономическую выгоду и улучшение органолептических показателей.

Арт. 6030 **Смесь для производства майонезов и соусов майонезных, с массовой долей жира от 45% до 55%, в количестве от 1,5% до 3%.**

Она обладает экономической выгодой и улучшает органолептические показатели.



Арт. 5311 (В) Загуститель, стабилизатор для изготовления термостабильных начинок

Это натуральный продукт, состоящий из смеси микрокристаллической целлюлозы и модифицированной целлюлозы. Главное отличие от аналогов заключается в том, что смесь обладает комплексными функциональными свойствами, действуя одновременно как стабилизатор, загуститель и гелеобразователь. Одно из основных и главных функциональных свойств продукта - это прочное связывание и удержание воды в пищевых продуктах. Его используют при производстве майонезов, соусов, кетчупов, плавленых сыров, творожных начинок и молочных продуктов. Коллоидальная структура этих гелей отличается от обычных гелеобразных загустителей, что гарантирует полное отсутствие уплотнения и сжатия, а пищевые массы приобретают необходимые вязко-пластичные свойства. При растворении в воде и перемешивании с помощью куттера, блендера или гомогенизатора образуется гель, который обладает вязкими свойствами. При нагревании становится текучим, а при снижении температуры снова загустевает. Рекомендуемая дозировка составляет 1% до 4% от массы готового продукта.



СОКИ, НЕКТАРЫ, ФРУКТОВЫЕ НАПИТКИ

Арт. 5000 **Донгусто, предназначен для использования при производстве соков, нектаров и фруктовых напитков**.

Благодаря составу смеси, которая содержит растительные волокна, включая цитрусовые, и пектин, этот продукт обогащает напитки балластными веществами и позволяет достичь нужной консистенции в зависимости от нормы добавки. Главные свойства: обеспечение нужной текстуры и густоты готового продукта



КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

bioprodmash.ru

+7 (800) 511 44 87

Отдел продаж: +7 911 740 36 46

contact@bioprodmash.ru

АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА

Новгородская область, пос. Крестцы, пер. Заводской, 22

СКЛАДЫ

Санкт-Петербург, ул. Кубинская, 75, Интертерминал, склад № 14

Московская область, г. Щелково, Фряновское шоссе, 52

Новгородская область, пос. Крестцы, пер. Заводской, 22

БИОПРОДМАШ