



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

**Стабилизационные
системы и смеси
на основе
молочного белка**

СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И СМЕСИ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОГО БЕЛКА

Функциональные смеси MEI®Lac станут идеальным решением для производства творожных, твердых и плавленых сыров, йогуртов, кисломолочных продуктов, различных десертов.

За счет повышения массовой доли белка и сухих веществ в молоке, продукты MEI®Lac позволяют оптимизировать качество и свойства готовых продуктов, увеличить выход продукта, снизить производственные издержки.

Комбинация молочного белка и гидроколлоидов в составе MEI®Lac при производстве кисломолочных продуктов и плавленых сыров способствует формированию более плотной однородной структуры, глянцевої поверхности, предотвращению синерезиса, продлению сроков годности.

Функциональные смеси MEI®Lac могут быть использованы в качестве основного сырьевого компонента в производстве различных видов продуктов и позволяют исключить зависимость производителя от сезонных колебаний качества сырья.

Продукт	Дозировка %	Область применения						Свойства продукта
		Белые сыры-аналог Фета	Крем-сыр	Творог	Сметана, йогурт	Пицца-сыр	Плавленый сыр	
MEI®Lac CC-460	5,0-15,0	●	●				●	Способствует получению плотной структуры, предотвращает отделение сыворотки.
MEI®Lac FC-490	0,5-3,0	●	●	●				Увеличивает содержание белка, повышает выход продукта.
MEI®Lac FC-491	0,5-3,0	●	●	●				Увеличивает содержание белка, повышает выход продукта.
MEI®Lac YO-285	1,3-3,0				●			Способствует образованию густой структуры, улучшает молочный вкус, предотвращает отделение сыворотки.
MEI®Lac PC-430	25,0-38,0					●	●	Готовая смесь для производства различных видов плавленых сырных продуктов, формирования структуры.
DANIFY-45	0,3-1,0	●	●	●	●	●	●	Для подкисления свежих сыров, изготовленных путем естественного сквашивания (без заквасок).

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТОВ MEI®LAC:

- Увеличение выхода на 20-40% при производстве творожных продуктов.
- Улучшение текстуры и структуры готовой продукции.
- Получение высокой вязкости конечного продукта.
- Предотвращение синерезиса благодаря высокой связывающей способности.
- Снижение использования немолочных компонентов.
- Возможность производства продуктов без отделения сыворотки.
- Удешевление себестоимости при производстве.
- Снижение зависимости производства от нерегулярности поставок сырого молока и его низкого качества.
- Возможность производства качественного продукта при полном отсутствии свежего молока.

Использование стабилизационных систем и функциональных смесей на основе молочного белка MEI®Lac - это легкий и экономичный способ производства качественных и вкусных продуктов.

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ПРОДУКЦИИ С MEI®LAC

Функциональные смеси MEI®Lac применимы не только в производстве традиционных продуктов, они позволяют расширить ассортимент за счет создания новых видов продуктов-аналогов с применением рекомбинированного сырья, а также решить проблему переработки творожной сыворотки.

Нашими специалистами были разработаны рецептуры и технологии привлекательных для производителей продуктов с использованием функциональных смесей MEI®Lac.

Крем-сыр (творожный сыр) – аналог сыров «Филадельфия» или «Кири». Используется для приготовления кремов, чизкейков, для суши и роллов. Производится из функциональной смеси MEI®Lac в качестве основы, сливочного масла, сливок, различных вкусовых наполнителей. Его можно вырабатывать как на импортном, так и на отечественном оборудовании для производства пастообразных плавленых сыров. Для получения более плотной консистенции рекомендуется дополнительная гомогенизации массы. MEI®Lac позволяет полностью отказаться от применения творога и получить стабильное качество готового продукта.

Сыр типа брынзы или «Фета» – близок по своим вкусовым характеристикам к свежим рассольным сырам. Изготавливается по традиционной технологии плавленого сыра с использованием соответствующего

оборудования и смеси MEI®Lac в качестве сырья, что выгодно влияет на себестоимость продукта. Подобная технология широко используется в Европе, Средиземноморских странах, на Востоке. Фасовать сыр возможно в любую упаковку – стаканчики, ванночки, упаковку «Тетра Пак», оболочку.

Сыр для пиццы обладает свойствами традиционного сыра Моцарелла, применяется для приготовления пиццы, тостов. Для производства данной категории продуктов все чаще используются растительные жиры и концентраты белков. Применение специально сбалансированных функциональных смесей MEI®Lac обеспечивает требуемые свойства продукта – волокнистую структуру, легкую расплаваемость при повторном нагревании с образованием длинных нитей.

Сыр, имитирующий натуральный по своим вкусовым характеристикам и консистенции, похож на любой вид натурального полутвердого сыра. Может выпускаться в виде блоков для дальнейшей нарезки, в тертом виде. При желании продукту можно придать свойства, нехарактерные для натурального сыра – стойкость к повторному нагреванию при дальнейшей переработке. В линейке продуктов MEI®Lac имеются смеси с различным содержанием белка для повышения рентабельности продукта.



MEI®LAC – ЭФФЕКТИВНОЕ РЕШЕНИЕ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ТВОРОЖНОЙ СЫВОРОТКИ ДЛЯ ЛЮБОГО ПРОИЗВОДСТВА

Десерт длительного хранения из творожной сыворотки – является замечательным примером использования функциональных смесей MEI®Lac и творожной сыворотки, которая обычно из-за своей высокой кислотности и нестойкости в хранении не используется в пищевых целях и утилизируется. Доля творожной сыворотки в рецептуре составляет около 50%, что выгодно влияет на себестоимость продукта. Технологический процесс производства данного продукта не требует дополнительных вложений и максимально прост. Возможно использование традиционного оборудования для изготовления плавленых сыров. Применение MEI®Lac придает десерту нежную текстуру, улучшает вкусовые показатели, стабилизирует продукт во время хранения. По своим вкусовым качествам десерт не уступает пастеризованным йогуртным продуктам.

Напиток из творожной сыворотки – еще один продукт, который позволит расширить ассортимент и повысить экономические показатели производства. Благодаря использованию MEI®Lac выравнивается структура продукта, обеспечивается стабильное качество при обработке и длительные сроки хранения.



ООО "ЭДВАНТА"
+7 (495) 380-07-61
dairy@advanta-cs.ru
www.advanta-cs.ru

