

**НИЗКОЖИРНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР 15% ЖИРНОСТИ,
С РАЗНЫМ СОСТАВОМ ЖИРОВ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ГЕНУЛАКТА® КАРРАГЕНАНА ТИП LRA-50
И LBG КАМЕДИ РОЖКОВОГО ДЕРЕВА ПИЩЕВОЙ СТЕПЕНИ ЧИСТОТЫ**

Традиционный сливочный сыр обычно содержит жир в количестве 30-35% и характеризуется высоким содержанием белка / СОМО. Применяя пищевые камеди CP Kelco сливочный сыр можно изготовить со сниженным содержанием жира и белка с характеристиками, идентичными сыру, изготовленному по традиционной технологии.

Преимущества использования пищевых камедей CP Kelco:

- снижение производственных затрат;
- стабилизация белка в процессе тепловой обработки;
- снижение синерезиса в готовом продукте;
- контроль характеристик структуры;
- возможность применять разные технологические приемы;
- улучшение процесса плавления и вкусовых характеристик.

Ингредиенты	1%	2%	3%	4%	5%
Молочный жир, м.д.ж. 99.8%	7.50	7.50	15.00	-	-
Растительный жир, температура плавления 31°C	5.00	7.50	-	15.00	-
Рапсовое масло	2.50	-	-	-	-
Сливки, м.д.ж. 60%	-	-	-	-	25.00
Творог	82.00	82.00	82.00	82.00	72.00
Генулакта каррагенан тип LRA-50	0.35	0.35	0.35	0.35	0.35
ГЕНУ ГАМ тип RL-200 камедь рожкового дерева	0.15	0.15	0.15	0.15	0.15
Обезжиренное сухое молоко	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50

Технологический процесс

1. Расплавить молочный и растительный жир
2. Смешать жировую фракцию с творогом
3. Нагреть смесь до температуры приблизительно 35°C
4. Внести сухие ингредиенты, используя высокоскоростную мешалку, миксер/резательную машину Stephan или другое соответствующее оборудование
5. Нагреть смесь до температуры 71-75°C
6. Внести рапсовое масло, если используется, и немедленно гомогенизировать после гомогенизации.
7. Гомогенизация при следующих условиях: температура 75°C; давление 150 Бар или частота вращения 3000 об/мин для резательную машину Stephan.
8. Упаковка осуществляется в горячем виде.

Ограничение ответственности

Насколько нам известно, информация, содержащаяся в этом документе, достоверна и точна. Тем не менее, все рекомендации и предложения сделаны без гарантий, т.к. мы не можем предусмотреть или контролировать различные условия, при которых будут использованы данная информация и наши продукты. **ВЫРАЖЕННЫЕ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ЦЕЛИ НЕ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ.** Каждый завод-изготовитель самостоятельно несет ответственность за соответствие качества выпускаемой готовой продукции всем действующим федеральным, государственным и региональным стандартам. Более того, мы не несем ответственности за нарушения клиентами прав интеллектуальной собственности третьих сторон, включая, но не ограничиваясь патентами. Мы рекомендуем своим клиентам обращаться за лицензиями в рамках соответствующих патентов.

GENU[®], GENULACTA[®], GENUGEL[®], GENUFINE[®], GENUVISO[®], KELCOGEL[®], KELTROL[®], KELGUM[®], SIMPLESSE[®] и SLENDID[®] – зарегистрированные торговые марки CP Kelco ApS и CP Kelco U.S., Inc. и могут регистрироваться или использоваться в других странах. SEKOL[®] – зарегистрированная торговая марка группы Noviant и может регистрироваться или использоваться в других странах.