

Stabimuls M

*Интеллектуальные полные
компаунды – для майонеза,
который всегда удаётся*



Гарантия безопасности продуктов
и простое применение благодаря
компетентности компании Hydrosol.

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE

Отличный вкус, простота изготовления: современная форма майонеза

Компания Hydrosol является одним из самых инновационных производителей функциональных систем для деликатесной продукции. Об этом не в последнюю очередь свидетельствуют различные новые разработки стабилизирующих систем для майонезной продукции, от решений, упрощающих указание обязательной информации для потребителя, типа «чистая этикетка», до майонезов, которые без проблем переносят глубокое замораживание, а после размораживания сохраняют свои гастрономические качества.

Производство майонеза может быть таким простым

Производство майонеза с использованием полных компаундов компании Hydrosol настолько простое, что оно удастся в любой ситуации, даже если оборудование не является оптимальным или персонал не имеет большого опыта.



На эти экономические преимущества Вы можете рассчитывать

Использование полных компаундов при производстве майонеза позволяет добиться определенной экономии при закупке сырья, хранении на складе и контроле качества готовой продукции. Например, использование жидкого яйца в производстве майонеза, как правило, требует наличия отдельного охлаждаемого помещения или холодильных камер, так как жидкое яйцо должно храниться при более низких температурах, чем другое стандартное сырье. Если принимать во внимание все факторы, то производство майонеза с применением наших полных компаундов представляет собой наиболее экономичное решение.

Безопасность прежде всего

Производство майонеза традиционным способом с использованием свежего яйца связано с некоторыми рисками, как, например, контаминация сальмонеллами, кишечной палочкой или другими бактериями. Кроме того, нагрев тоже представляет собой проблему, потому что яичный желток недостаточно термостабилен.

Использование же полного компаунда, наоборот, повышает надежность производства. Дополнительным преимуществом является упрощение и облегчение процедуры чистки производственного оборудования.

Сравнение рецептов

Изготовление майонеза

с Stabimuls MRH (в %)		с жидким яичным желтком (в %)
Растительное масло	67,0	67,0
Stabimuls MRH 101	1,4	Соленый яичный желток (жидкий, пастеризованный) 4–5
Сахар	2,5	2,5
Соль	1,2	1,0
Стабилизатор (например Stabisol MR 43)	–	0,2
Модифицированный крахмал (растворимый)	–	0,5
Вкусоароматические эссенции	0,1	0,1
Вода	100	100



Разработка индивидуальных решений в экспериментально-технологической лаборатории деликатесных продуктов

Инновационно и практично: ассортимент майонезных компаундов компании Hydrosol

Стандартные майонезы

Наша зарекомендовавшая себя классика

Простое и надежное производство майонезов – это обеспечивают на протяжении уже многих лет надежные полные компаунды компании Hydrosol. С их помощью майонез всегда удастся.

Стабилизирующая система	Содержание жира в майонезной эмульсии
Stabimuls MSA 80G	70–80 %
Stabimuls MRH 101	60–70 %
Stabimuls MRH 201	45–55 %
Stabimuls MRH 301	25–35 %
Stabimuls M 15 CRS	15–25 %



Майонезы «чистая этикетка»

Альтернативы, упрощающие информацию для потребителя

Эти полные компаунды также надежны и просты в применении, как и стандартные продукты, кроме этого, они не содержат компонентов, для которых обязательно указание E-номера в информации для потребителя. Стабилизация осуществляется за счет таких функциональных ингредиентов, как, например, растительные волокна, которые не классифицируются как добавка.

Стабилизирующая система	Содержание жира в майонезной эмульсии
Stabimuls MRH 40 GR	40–50 %
Stabimuls MRH GR	50–70 %
Stabimuls MRH 65 GR	60–70 %
Stabimuls MRH 75 GR	70–80 %



Майонезы, устойчивые к замораживанию и размораживанию

Для новых идей в сегменте быстрозамороженных продуктов и повышенной стабильности при транспортировке в холодное время года

Эти майонезы устойчивы к замораживанию и сохраняют свои свойства после размораживания. Это открывает совершенно новые перспективы для рынка продуктов глубокой заморозки.

Стабилизирующая система	Содержание жира в майонезной эмульсии
Stabimuls M 25 GTS	20–30 %
Stabimuls M 40 GTS	35–45 %
Stabimuls M 55 GTS	50–60 %





Специальные майонезы

Особые решения для особо высоких требований

Деликатесные соусы без содержания яйца – альтернатива для тех, кто не хочет или не может потреблять яйца

Многие потребители вынуждены следить за уровнем холестерина или намеренно не употребляют яичные продукты во время поста.

Некоторые продукты серии Stabimuls M могут использоваться в качестве основы для производства вегетарианских деликатесных соусов без содержания яйца.

Стабилизирующая система	Содержание жира в майонезной эмульсии
Stabimuls MR 65 M	50-70 %
Stabimuls MR 51	50 %
Stabimuls MR 52	30 %

Майонез по российским нормам (ГОСТ)

По новым законодательным актам РФ, вступающим в силу в 2012 году, содержание яичного желтка в майонезе жирностью более 50% должно составлять не менее 1%. Наши компаунды полностью отвечают этим требованиям и обеспечивают безупречную кремообразную консистенцию.

Стабилизирующая система	Содержание жира в майонезной эмульсии
Stabimuls MRH 101 GO	60-70 %
Stabimuls MRH 201 GO	50-55 %

Майонез без крахмала, с высокой влагоудерживающей способностью или стабильный при запекании

Наши полные компаунды для приготовления специальных майонезов без крахмала могут использоваться для продуктов, содержащих ферменты, расщепляющие крахмал, как, например, капуста в капустном салате. Наши полные майонезные компаунды с высокой влагоудерживающей способностью специально разработаны для производства продуктов быстрого приготовления с высоким содержанием овощей или рыбы. С этими майонезами больше не возникнет проблем синерезиса при хранении. Для запеканок и других запекаемых блюд хорошо зарекомендовали себя наши решения, обеспечивающие стабильность майонеза при запекании.

Стабилизирующая система	Содержание жира в майонезной эмульсии
Stabimuls MRH 50 OS	50-55 %
Stabimuls MRH BS	50 %
Stabimuls MRH S	30-50 %

Майонез по европейским нормам

Согласно новому европейскому законодательству (Code of Practice): наименование «майонез» допускается использовать только для продуктов с содержанием жира более 70% и яичного желтка – не менее 5%. Наш компаунд отвечает новым законодательным требованиям и позволяет, например, производителям в Германии снизить затраты за счет уменьшения добавляемого количества жира и яйца.

Стабилизирующая система	Содержание жира в майонезной эмульсии
MRH EEP 80	70-80 %

Наше производственное оборудование отвечает самым высоким требованиям безопасности пищевых продуктов и гибкости производства

Производство стабилизирующих систем требует наличия многолетнего опыта и технологии смешивания, отвечающей самым высоким требованиям. Специальные смесительные агрегаты, оснащенные распылительными форсунками, позволяют смешивать порошковые компаунды с добавлением жидких компонентов.

С помощью трех полностью автоматизированных смесительных линий, двух пилотных установок для небольших партий, а также противоточного смесителя контейнерного типа, соответствующего стандартам фармацевтического производства, мы в состоянии выполнить любые пожелания наших заказчиков в области производства функциональных систем по индивидуальным рецептурам. Возможно также производство кошерных, халяльных и био-продуктов.

«Сделано в Hydrosol» означает строгое соблюдение рецептуры, абсолютную надежность технологического процесса и щадящую обработку продуктов.



Производство, отвечающее строгим критериям качества

Разработку инновационных продуктов под конкретные задачи мы ведем в нашем экспериментальном гидроколлоидном цехе

В экспериментально-технологической лаборатории деликатесных продуктов компании Hydrosol коллектив ученых и технологов разрабатывает для наших клиентов функциональные системы из сотен отдельных компонентов. Эти компаунды целенаправленно воздействуют на определенные свойства продукта и решают конкретные задачи в отношении качества продукции, экономичности производства и оптимальности технологического процесса.

Наша экспериментально-технологическая лаборатория деликатесных продуктов, расположенная в технологическом центре, осна-

Обеспечение качества при производстве

- Наше производство сертифицировано по ISO 9001:2008
- Система HACCP, прошедшая аудит
- Стандарт IFS Higher Level
- Сертификат BRC - Grade A
- Полностью автоматизированные линии смешивания различных продуктов и объемов
- Пилотные смесительные установки для партий от 25 до 750 кг
- Автоматизированная система взвешивания исходных материалов. Документирование заданных и фактических значений взвешивания для каждой партии
- Полная отслеживаемость движения товара в режиме реального времени от сырья до готовой продукции
- Санитарно-гигиенический контроль оборудования, зданий и сотрудников с проведением микробиологических анализов независимой лабораторией
- Маркировка BIO
Официальное разрешение на выпуск биопродуктов с маркировкой BIO
- Производство кошерных и халяльных продуктов



щена современным оборудованием и пилотными установками: установки для смешивания и эмульгирования майонезов и соусов, автоклавы для стерилизации готовых блюд, УНТ-установка для соусов и супов и многие другие.

Компания Hydrosol работает в тесном взаимодействии со своими родственными предприятиями в условиях постоянного обмена опытом и знаниями между специалистами десяти специализированных лабораторий технологического центра. Это способствует наиболее полному использованию синергизма и разработке междисциплинарных решений для задач любой сложности.



Команда технологов компании Hydrosol (слева направо): Яна Кригер, Катарина Тара, д-р Доротея Пайн, Рольф Биалек, Александр Клейбаум, Захар Бухгольц, Тис Ю. Майер, Фридеман Нау

Hydrosol – профессионалы в области стабилизации

Компания Hydrosol, как специалист в области стабилизации – Ваш компетентный партнер по разработке индивидуальных решений для производства не только майонезной продукции, но и других деликатесных продуктов и продуктов быстрого приготовления. Наша компания является динамично развивающимся предприятием международного масштаба с филиалами по всему миру. Мы разрабатываем и выпускаем стабилизирующие системы для молочных продуктов, мороженого, десертов, деликатесных продуктов, готовых блюд, а также для мясных и колбасных изделий с учетом конкретных потребностей заказчиков.

Компания Hydrosol с 1995 года входит в состав независимой группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, управляемой владельцем и имеющей годовую оборот свыше 340 миллионов евро. Наряду с собственным опытом в области технологических разработок, накопленным на протяжении более 30 лет, компания Hydrosol имеет также доступ к обширным технологиям своих 10 родственных предприятий.

Бразилия

Stern Ingredients do Brasil Ltda.
Alameda dos Maracatins, 1435
Edifício Imaginaire – Conj 1110
04089-015 Sao Paulo, SP/Brasil
Тел.: +55 / 11 37 28-47 60
Факс: +55 / 11 37 28-47 62
info@sterningredients.com.br
www.sterningredients.com.br

Китай

Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu Industrial Square
1508 Linhu Avenue
Fenhu Economic Development Zone
215211 Wujiang, China
Тел.: +86 512 6326 9822
Факс: +86 512 6326 9811
info@sterningredients.com.cn
www.sterningredients.com.cn

Индия

Stern Ingredients India Private Limited
211 Nimbus Centre, Off Link Road
Andheri West
Mumbai - 400 053, India
Тел.: +91 / (0) 22 / 402 755 55
Факс: +91 / (0) 22 / 263 258 71
info@sterningredients.in
www.sterningredients.in

Мексика

Stern Ingredients S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 14, Ind. Las Armas
Tlalneantla Edo. Méx.
C.P. 54080, Mexico
Тел.: +52 (55) 5318 12 16
Факс: +52 (55) 5394 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

Польша

Зарубежный офис в Польше
Krzysztof Grabiński
ul. Kwitnaca 15/2
01-926 Warsaw, Poland
Тел.: +48 / (0) 22 / 244 37 90
Факс: +48 / (0) 22 / 490 62 94
info@sterningredients.pl
www.sterningredients.pl

Россия

КТ «000 Штерн Ингредиентс»,
пр. Обуховской обороны,
д. 45, лит. «О»
192019 Санкт-Петербург, Россия
Тел.: +7 (812) 319 36 58
Факс: +7 (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Сингапур

Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd
No. 1 International Business Park
The Synergy # 09-04
Singapore 609 917
Тел.: +65 / 656 920 06
Факс: +65 / 656 911 56
info@sterningredients.com.sg
www.sterningredients.com.sg

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE

Hydrosol Produktionsges. mbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg, Germany
Тел.: +49 / (0) 41 02 / 202-003
Факс: +49 / (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de


STERNWYWIOL
Gruppe