

Стабимульс MRH

Интеллектуальный полный
компаунд для майонеза



**Майонез, который всегда
получается!**

Высочайшая гарантия продукта и простое
применение с компетенцией фирмы «Гидрозоль»

Майонез – деликатесный продукт, требующий мастерства.

Производство

Салатные майонезы производятся из растительного масла, яичного желтка или молочного белка, сахара, соли, горчицы, пряностей, стабилизатора и воды. При этом способ производства может быть горячим или холодным, а процесс производства как непрерывным, так и порционным.

Надежность качества при производстве

Делать майонез не просто. При использовании жидкого или сухого яйца всегда есть риск заражения сальмонеллой, кишечной палочкой или другими бактериями. Кроме того, нагрев тоже является проблемой – яичный желток недостаточно термостабилен.

Если в качестве альтернативы используется молочный белок, то риск микробиологической нагрузки остается. Кроме того, содержащиеся в нем казеины могут очень чувствительно реагировать на кислоты. Уже при малейших отклонениях от рецептуры или неточностях в процессе производства может получиться брак. Яичный порошок в компаундах фирмы «Гидрозоль», напротив, является надежным в применении и свободным от ферментов и бактерий, что предотвращает вышеназванные проблемы.



Стабимульс MRH – современная форма майонеза.

**Пример Стабимульса MRH доказывает,
что фирма «Гидрозоль» является одним из
самых прогрессивных производителей
функциональных систем для Convenience-
Food.**

Этот разработанный нами новый полный компаунд предлагает производство с меньшими затратами при высоком качестве конечного продукта.



Просто – экономично – надежно!

Преимущества Стабимульса MRH

Просто

Производство майонеза со Стабимульсом MRH настолько просто, что оно удается в любой ситуации, даже если, например, техническое оборудование не является оптимальным или персонал не имеет большого опыта. Стабимульс MRH диспергируется вместе с солью и сахаром в воде. После короткого перемешивания вводится растительное масло. Когда эмульгирование произошло, добавляется немного уксуса – и вкусный майонез высокого качества готов.

Экономично

Производство майонеза с применением Стабимульса MRH даёт много экономических преимуществ. Как правило, при использовании компаунда продукт получается дешевле, чем по традиционной рецептуре. Кроме того при работе с компаундом, например, можно, независимо от постоянных колебаний цен на яйца, рассчитать стоимость рецептуры. К тому же ингредиенты хранятся без охлаждения, так что можно производить небольшие партии. Если рассмотреть все преимущества вместе, то Стабимульс MRH зачастую является наиболее экономичным вариантом производства майонеза.



Сравнение рецептов



Производство майонеза со Стабимульсом MRH 101 (в %)		с жидким яичным желтком (в %)	
Растительное масло	67,0		67,0
Стабимульс MRH 101	1,4	Соленый яичный желток (жидкий, пастеризованный)	4 - 5
Сахар	2,5		2,5
Соль	1,2		1,0
Стабилизатор (напр. Стабиол MR 43)	-		0,2
Модифицированный крахмал (раств.)	-		0,5
Эссенция пряностей	0,1		0,1
Вода	100		100

Майонез, который всегда удастся!

Надежно

Использование Стабимульса MRH повышает надежность производства и исключает риски, связанные с использованием яйца (жидкого или в порошке). При этом, конечный результат не зависит от колебаний качества яйца, влияющих на эмульгирующую способность, вязкость и качество эмульсии. Дополнительным преимуществом является простота и беспроблемность проведения очистительных мероприятий на производстве.

Вегетарианский майонез – не проблема со Стабимульсом MR 51

Продукты, не содержащие компоненты животного происхождения, пользуются спросом во многих странах. Стабимульс MR 51 позволяет производить вегетарианский майонез, который идеально подходит для поста, является экономически выгодным и обладает хорошим вкусом. Это достигается заменой яйца растительными эмульгаторами.



Полные компаунды фирмы «Гидрозоль» для различных степеней жирности



	Содержание жира (в %)					Дозировка (в %)
	15	30 +/- 5	50 +/- 5	50 - 60	60 - 80	
Стабимульс MRH 101					●	1,3 - 1,5
Стабимульс MRH 201			●			2,3 - 2,7
Стабимульс MRH 301		●				4,5 - 5,5
Стабимульс MRH S				●		3,0 - 3,5
Стабимульс M 15 C	●					6,0 - 6,5



Фирма «Гидрозоль» – немецкая марка, которой доверяют специалисты.

**Компетентность, инновативность и надежность качества
продукции – эти факторы для немецкой фирмы –
производителя «Гидрозоль» стоят на первом месте.
Наше производственное оборудование удовлетворяет
самым высоким требованиям.**

С помощью трех полностью автоматизированных смесительных линий, управляемых центральной системой визуализации и контроля процессов, мы можем смешивать и документировать самые различные рецептуры. Мы гарантируем точность рецептуры, надежность процесса и щадящую обработку продуктов. Особым преимуществом является материал, из которого сделано всё оборудование – нержавеющая сталь, позволяющая производить влажную очистку линий, что является необходимой предпосылкой для высокого качества продукции.

Производство

- Сертифицировано по ISO 9001:2000
- Подача ингредиентов и технологические процессы, управляемые современной техникой управления и визуализации
- Полностью автоматизированная подача в смеситель в самых узких границах толерантности, дозировка с точностью до грамма
- Поддерживаемая компьютером система отвешивания вручную микрокомпонентов и непригодного для механической подачи сырья
- Документация смешивания для каждой партии по принципу «Должно быть-Есть»
- Hightech - смесительные технологии с практически неограниченными возможностями



Hydrosol – The Stabiliser People



Мы являемся компетентными партнерами в области полных майонезных компаундов и других инновативных Convenience-продуктов.

Фирма «Гидрозоль» специализируется на создании под конкретную задачу стабилизирующих систем и Convenience-продуктов для пищевой промышленности. В нашем технологическом центре имеется самое современное лабораторное оборудование. Здесь мы занимаемся разработкой ориентированных на индивидуального заказчика решений, предназначенных для использования на определённом оборудовании в конкретной области применения. Используйте нашу компетентность для своего бизнеса. Мы охотно дадим Вам консультации по применению Стабимульса MRH в Ваших продуктах. Всегда возможно создание индивидуальных смесей, также с интегрированными ароматизаторами и красителями.

Запрашивайте информацию о наших инновативных полных компаундах для майонеза.

Телефон: + 49 (0) 41 02 / 202-003

Факс: info@hydrosol.de



Стабимульс MRH

Просто.

Экономично.

Надёжно.

hydrosol

THE STABILISER PEOPLE

Hydrosol
Produktionsges. mbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg / Germany

Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030

info@hydrosol.de / www.hydrosol.de

Глобар
Большой Сампсониевский пр., 21
194044 Санкт-Петербург
Тел: +7 812 327 98 87
www.globar.ru

Варшавское шоссе, 125 Д, корп. 2
113587 Москва
Тел: +7 095 382 99 38


STERNWYWIOL
Gruppe