

Stabimuls Vega

*Стабилизирующая система
для крема на растительных
маслах для взбивания*



hydrosol
THE STABILISER PEOPLE

Крем на растительных маслах
для взбивания с Stabimuls Vega:
вкусная экономия!

Вкусная и здоровая экономия

Крем на растительных маслах для взбивания, произведенный с применением Stabimuls Vega, придется по вкусу даже самым взыскательным гурманам! К тому же, кремы на растительных маслах дольше хранятся и на 40% дешевле обычных молочных сливок. Продукты серии Stabimuls Vega компании Hydrosol – основа вкусного крема на растительных маслах.



Аппетитный крем на растительных маслах

Крем на растительных маслах представляет собой кремообразную эмульсию масла в воде. Этот продукт также может быть, по желанию, без содержания молочных компонентов. Жировая фаза состоит исключительно из растительных жиров. Наряду с питательно-физиологическими преимуществами в пользу крема на растительных маслах говорят и такие решающие аргументы, как экономические и технологические преимущества. Крем на растительных маслах, произведенный с использованием Stabimuls Vega – вкусная и экономичная альтернатива молочным сливкам.

Крем на растительных маслах применяется:

- для взбивания и дальнейшего использования для тортов и пирожных, фруктов, десертов и мороженого
- для приготовления горячих соусов, супов и запеканок
- в сквашенном виде для заправки супов, соусов и соусов-дип

Использование крема на растительных маслах особенно выгодно для компаний сектора B2B:

- хлебопекарни и кондитерские
- предприятия общественного питания



УНТ-установка в технологической лаборатории молочных продуктов компании Hydrosol

Основная рецептура крема на растительных маслах для взбивания

Содержание в %

Stabimuls Vega	1,40–4,00
Растительный жир	20,00–40,00
Сахар / сахарный сироп	2,00–35,00
Ароматизаторы, красители	0,05
Вода	добавляется до получения 100,00

Основная рецептура крема на растительных маслах для горячих блюд

Содержание в %

Stabimuls Vega	0,50–4,00
Сухое молоко	2,00
Растительный жир	15,00
Обезжиренное молоко	20,00
Вода	добавляется до получения 100,00



Взбиваемость, формоустойчивость и стабильность – всё зависит от правильной стабилизации

Stabimuls Vega отлично обеспечивает основные показатели крема на растительных маслах

Точно подобранный комплекс стабилизирующих компонентов является важным фактором для получения хорошего, стабильного после взбивания крема на растительных маслах. При этом решающее значение имеет выверенное соотношение эмульгаторов, растительных протеинов и гидроколлоидов, так как они взаимодействуют друг с другом.

Разработка продуктов в компании Hydrosol ведется с учетом следующих критериев:

- образование стойкой при хранении жидкой эмульсии
- высокая взбиваемость
- предотвращение перевзбивания крема
- хорошая плотность пены
- однородная структура пены
- формоустойчивость
- приятный вкус
- влагоудерживающая способность
- устойчивость к замораживанию и размораживанию

Stabimuls Vega – высококачественный компаунд, обеспечивающий все эти важнейшие качественные показатели в комплексе. Изменение количественного соотношения эмульгаторов, гидроколлоидов и растительных протеинов в компаунде позволяет производить различные кремы на растительных маслах с целенаправленно заданными характеристиками.

Крем на растительных маслах, изготовленный с использованием Stabimuls Vega, отлично сочетается с йогуртом или фруктами, а также смешивается с сахаром или соком. Пена в течение длительного времени имеет свежий и аппетитный вид. Синерезис отсутствует, крем выглядит как свежевзбитый.

Более высокая взбиваемость при сохранении устойчивости



Взбиваемость крема на растительных маслах регулируется в зависимости от поставленных целей и задач. Продукты серии Stabimuls Vega компании Hydrosol обеспечивают увеличение объема при взбивании от 100 до 400 %.

Продукты серии Stabimuls	Содержание жира	Особенности
Stabimuls Vega Chanty 1	30 %	Компактная пена • возможность смешивания с молоком, сиропом или сахаром • содержит молочный протеин
Stabimuls Vega 104	25 %	Устойчивость к замораживанию и размораживанию в жидкой фазе • легкая и нежная, тающая во рту консистенция • содержит молочный протеин
Stabimuls Vega 110	26 %	Плотная компактная пена с очень высокой влагоудерживающей способностью • возможность смешивания с 30 % сахарного сиропа • хорошо подходит для прослойки тортов
Stabimuls Vega 501	28 %	Максимальная формоустойчивость, отлично подходит для декорирования • молокообразная структура • устойчивость к замораживанию и размораживанию в жидкой фазе • содержит молочный протеин
Stabimuls SSI 14	25–27 %	Экономичная альтернатива • возможность производства продуктов пониженной калорийности • устойчивость к замораживанию и размораживанию в жидкой фазе
Stabimuls ICR 35 KAC	24 %	Молочный вкус • максимальная формоустойчивость, отлично подходит для декорирования • устойчивость к замораживанию и размораживанию в жидкой фазе • содержит молочный протеин
Stabimuls ICR 20	20 %	Устойчивая пена при низкой жирности: всего лишь 20 %, в результате достигается экономия жира
Stabimuls ICR 34	26 %	Максимальная формоустойчивость, отлично подходит для декорирования • возможность смешивания с сахарным сиропом

Крем на растительных маслах – прибыльный бизнес

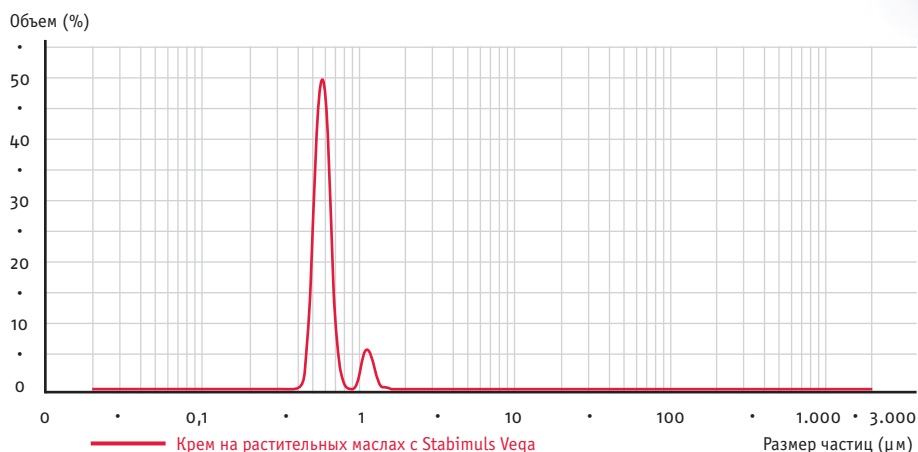
Производство крема на растительных маслах в идеале осуществляется на молокозаводах, так как там имеются для этого все технические условия. Современные предприятия молочной промышленности стремятся пополнить свой ассортимент продуктами с высокой доходностью. Крем на растительных маслах отлично подходит в качестве такого продукта для расширения ассортимента.

Производство крема на растительных маслах

Крем на растительных маслах пастеризуют или подвергают высокотемпературной обработке на УНТ-установке, а затем гомогенизируют под давлением. Распределение жировых шариков в креме на растительных маслах должно быть максимально равномерным, а их размер – минимальным (< 10 мкм). Неравномерное распределение жира и наличие крупных жировых шариков ведет к коалесценции, то есть к отстою жировой фазы. Связанное с этим разделение фаз не только имеет непривлекательный вид, но и ведет к ухудшению функциональных свойств крема. Для эмульгирования и стабилизации жировых шариков необходимо использовать специальные стабилизирующие системы.

Наряду с распределением жировых шариков важную роль играет кристаллизация жира на стадии созревания крема. Для оптимальной кристаллизации чрезвычайно важно соблюдать температурный режим во время всего производства (см. схему температурного режима). Не менее существенным моментом для получения требуемых свойств является соблюдение продолжительности выдержки для созревания крема на растительных маслах перед транспортировкой или дальнейшей переработкой.

Определение распределения жировых шариков по размерам в креме на растительных маслах с помощью специального прибора



Температурный режим во время производства крема на растительных маслах



В технологическом центре компании Hydrosol мы разрабатываем инновационные продукты под конкретные задачи

В нашей технологической лаборатории молочных продуктов и мороженого мы разрабатываем стабилизирующие системы под конкретные задачи. В нашем распоряжении имеются современные пилотные установки, среди них УНТ-установки, в том числе для вязких продуктов, миксер для аэрирования, различные установки для эмульгирования с прямым и косвенным подогревом, а также гомогенизаторы высокого давления и фризера. Результаты НИОКР наши специалисты воспроизводят на промышленных установках наших клиентов.

Наша технологическая лаборатория хлебобулочных и кондитерских изделий оснащена современным оборудованием. Здесь мы изготавливаем свежие, охлажденные и замороженные изделия самых разных видов.

Наше производство отвечает самым высоким требованиям безопасности продукции и гибкости

Производство стабилизирующих систем требует наличия многолетнего опыта и технологии смешивания, отвечающей самым высоким требованиям. Специальные смесительные агрегаты с распылительными форсунками позволяют смешивать порошковые компаунды с добавлением жидких компонентов. С помощью трех 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. Возможно также производство кошерных, халяльных и био-продуктов. «Сделано в Hydrosol» означает строгое соблюдение рецептуры, абсолютную надежность технологического процесса и щадящую обработку продуктов.



Воспроизведение различных производственных процессов разных стран является основной задачей при целенаправленной разработке новых продуктов.

Наша технологическая лаборатория деликатесных продуктов оснащена различным современным оборудованием и пилотными установками: установки для смешивания и эмульгирования майонезов и соусов, автоклавы для стерилизации готовых блюд, УНТ-установка с гомогенизатором высокого давления для УНТ-соусов и супов и многие другие.

Обеспечение качества при производстве

- **Наше производство** сертифицировано по ISO 9001: 2008
- Система HACCP, прошедшая аудит
- Стандарт IFS Higher Level
- Сертификат BRC - Grad A
- Три отдельные 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
- Маркировка BIO
Официальное разрешение на выпуск биопродуктов с маркировкой BIO
- Производство кошерных и халяльных продуктов





Команда технологов компании Hydrosol

Hydrosol – The Stabiliser People

Компания Hydrosol, как специалист в области стабилизации – Ваш компетентный партнер по разработке индивидуальных решений в области стабилизации не только крема на растительных маслах для взбивания, но и других пищевых продуктов. Наши функциональные системы, разработанные для молочных продуктов, мороженого, десертов, деликатесных продуктов и готовых блюд, а также колбасных изделий, мясных и рыбных продуктов с учетом конкретных потребностей заказчиков, обеспечивают оптимальные результаты в отношении качества продукции, экономичности и эффективности производства.

Компания Hydrosol с 1995 года входит в состав независимой группы компаний Stern-Wywiol Gruppe, управляемой владельцем и имеющей годовую оборот свыше 310 миллионов евро. Наряду с собственным опытом в области технологических разработок, накопленным на протяжении более 20 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 São Paulo, SP / Бразилия
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, Китай
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 400053, Индия
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,
Tlalnepantla, Edo. Méx.
С.Р. 54080, Мексика
Тел.: +52 / (55) 5318 12 16
Факс: +52 / (55) 5394 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

ПОЛЬША

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

РОССИЯ

КТ "ООО Штерн Ингредиентс"
пр. Обуховской обороны
д. 45, лит. "0"
192019 Санкт-Петербург, Россия
Тел.: +7 / (812) 319 36 58
Факс: +7 / (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

КТ "ООО Штерн Ингредиентс"
Волоколамское шоссе
д. 73, офис 429
125424 Москва, Россия
Тел.: +7 / (495) 380 02 41
Факс: +7 / (495) 380 02 41
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 GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg, Германия
Тел.: +49 / (0) 41 02 / 202-003
Факс: +49 / (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de


STERNWYWIOL
Gruppe