

Solpro

2025

ОТ БИСКВИТА
ДО ПЕЛЬМЕНЕЙ:

как **ПАСТЫ ДЛЯ СБИВАНИЯ** SOLPRO
улучшают качество и снижают себестоимость





Чем заменить импортное сырье и как уменьшить себестоимость продукта? Ответ сегодня ищет каждый хлебопек и кондитер. Однако найти аналог — это полбеды, нужно сохранить привычное потребителю качество продукта и «вписаться» в плановые показатели себестоимости!

У бренда SOLPRO от «РУСАГРО» есть такое решение — комплексные пищевые добавки «Пасты для сбивания SOLPRO».

ВАЖНО ДЛЯ ТЕХНОЛОГОВ

Пасты SOLPRO обладают повышенными аэрирующими свойствами, способствуют продлению сроков годности готовой продукции. Используются в производстве бисквитов, кексов, пряников, сахарного и сдобного печенья. В производстве замороженных полуфабрикатов (пельменей, вареников, слоеного теста) предотвращают образование микротрещин — «эффект звездочки», отбеливают тесто на два тона и делают его более пластичным. В производстве фруктовых начинок и сбивных помадных конфет предотвращают их преждевременное высыхание.

ВАЖНО ДЛЯ ЗАКУПЩИКОВ

Пасты для сбивания SOLPRO — это сочетание цены и качества. Паста снижает рецептурную закладку меланжа (яиц) и жировых продуктов, что позволяет снизить себестоимость при сохранении качества изделия. Экономическая эффективность при производстве 1000 кг готового бисквитного полуфабриката составит 17–27% в зависимости от рецептуры и стоимости сырья.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Упрощают технологический процесс производства.
- Позволяют снизить себестоимость изделий за счет снижения закладки яиц, жира и добавления воды при сохранении всех вкусовых качеств.
- Увеличивают объем сбиваемой массы.
- Значительно сокращают время сбивания. Применяются на производственных линиях непрерывного процесса.
- Способствуют сохранению свежести за счет лучшего связывания влаги.
- Не содержат искусственных подсластителей.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Обеспечивают большой объем и равномерную мелкопористую структуру изделия.
- Сокращают расход яйцепродуктов до 50 % и расход масложировых продуктов до 10 % по сравнению с классической рецептурой.
- Сокращают время сбивания или приготовления бисквитной массы до 10–15 минут.
- Позволяют вносить все рецептурные компоненты сразу, без предварительного сбивания меланжа и сахара.
- Позволяют замедлить процесс ретроградации крахмалов, тем самым продлевая срок свежести изделий.
- Готовые изделия имеют эластичную структуру, меньше крошатся при нарезании, хорошо поддаются пропитке и наполнению кремами.

Рекомендуемая дозировка составляет 2,0–2,5 % к массе теста.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК И СБИВНЫХ ПОМАДНЫХ КОНФЕТ

- Предотвращают кристаллизацию сахарозы.
- Замедляют процесс высыхания конфет.

Рекомендуемая дозировка составляет 0,3–0,5 % к массе полуфабриката.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ САХАРНОГО И СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ И ПРЯНИКОВ

- Повышают пластичность теста, что улучшает качество его формования.
- Сокращают расход яйцепродуктов до 50 % и расход масложировых продуктов до 10 % по сравнению с классической рецептурой.
- Улучшают структуру, пористость и объем готовых изделий, сохраняют их рассыпчатость.
- Повышают степень эмульгирования жира в тесте, чем обеспечивают равномерную консистенцию теста и стабильность эмульсии.
- Обеспечивают отсутствие эффекта затягивания теста при производстве отсадного печенья.
- Увеличивают срок сохранения свежести и качества готовой продукции.

Рекомендуемая дозировка составляет 1,5–2,0 % к массе теста.

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ (слоеного теста, блинчиков, пельменей, вареников)

- Повышают пластичность теста.
- Удерживают влагу в изделии во время дефростации, способствуя сохранению первоначальных качественных показателей изделия.
- Улучшают структуру готового полуфабриката.
- Предотвращают растрескивание поверхности изделий при низкотемпературном хранении.

Рекомендуемая дозировка составляет 0,3–0,5 % к массе теста.

SOLPRO.RU

Задайте интересующий
вас вопрос на сайте
www.solpro.ru или в WhatsApp
по номеру телефона:

+7 (999) 555-77-68



solpro.ru

Мы ведем активную деятельность
в Telegram и VK. Присоединяйтесь!



t.me/solpro_expert



vk.com/solpro.expert