



Сырные и рекомбинированные продукты

Стабилизирующие и текстурирующие системы компании
Hydrosol делают изготовление сложных продуктов
экономичным и простым



Продукты серии Стабисол для сырных и рекомбинированных продуктов

В чем заключается разница между сыром и рекомбинированными продуктами?

Сыр - это продукт, имеющий давние традиции, его производство осуществляется по строгим нормам. Термин «сыр» применяется для обозначения продуктов, изготовленных по традиционной технологии с использованием соответствующих ингредиентов.

Продукты, имеющие схожие с сыром характеристики, например, плавление или консистенцию, но изготавливаемые по новым технологиям, не допускается обозначать термином «сыр». Эти заменители производят в качестве альтернативы сыру. В странах с дефицитом свежего молока производство аналогов

сыра с использованием стабилизирующих систем компании Hydrosol позволяет выпускать вкусные и доступные продукты без использования свежего молока или аналогов сыра.

Дополнительный выпуск сырных продуктов или альтернативных продуктов позволяет производителям деликатесной продукции полнее использовать свои производственные мощности. Кроме того, простое собственное производство зачастую является менее затратным по сравнению с закупкой этих продуктов у внешних поставщиков.

Простое и экономичное производство вкусных сырных и рекомбинированных продуктов.

Инновационные сырные продукты пользуются большой популярностью у потребителей. Стабилизирующие системы компании Hydrosol открывают перед производителями молочных и деликатесных продуктов, снеков, а также плавленых сыров широкие возможности для выпуска аппетитных сырных продуктов. Производство порционным способом является достаточно простым в реализации. Для этого потребуется всего-навсего котел с паровой рубашкой и расфасовочная линия. Кроме этого, сырные продукты позволяют снизить себестоимость продукции. Как правило, их производство является менее затратным по сравнению с производством натуральных сыров, прежде всего, потому что в их составе допускаются растительные жиры. Производство «сделанных из порошка альтернатив сыру» может оказаться особенно выгодным в странах с дефицитом свежего молока.



Разнообразные вкусные полуфабрикаты и готовые продукты с использованием стабилизирующих систем компании Hydrosol

| Применение | Продукт компании Hydrosol | Преимущества |
|---|--|--|
|  <p>Плавленные сырные или рекомбинированные продукты например - топпинги для пиццы</p> | <p>Серия Stabisol PCFL Серия Stabisol PCLP</p> | <ul style="list-style-type: none"> • брусковый сыр • хорошо натирается • хорошо тянется • хорошо плавится • выбор аромата и цвета • не пригорает |
|  <p>Сырные или рекомбинированные продукты для колбасных изделий</p> | <p>Серия Stabisol PCMS</p> | <ul style="list-style-type: none"> • брусковый сырный продукт • хорошо натирается • хорошие технологические свойства • термостабильный |
|  <p>Плавленные пастообразные сырные или рекомбинированные продукты</p> | <p>Серия Stabisol PCTR Серия Stabisol PCSP</p> | <ul style="list-style-type: none"> • гладкая и блестящая текстура • экономичный • фасуется в пластиковую тару или алюминиевую фольгу • можно запекать в духовке |
|  <p>Рекомбинированный сыр</p> | <p>Серия Stabisol JGMF 2</p> | <ul style="list-style-type: none"> • структура, типичная для сыра • без содержания желатина • изготовление по йогуртовой технологии • нет потерь сыворотки • нет отходов производства |
|  <p>Сырные соусы и соусы-дип</p> | <p>Серия Stabisol MS CCD</p> | <ul style="list-style-type: none"> • гладкая и блестящая текстура • стабильность при стерилизации • многообразие рецептов • классическая консистенция дип-соуса |
|  <p>Аналоговый сыр в нарезке</p> | <p>Серия Stabisol PCSL</p> | <ul style="list-style-type: none"> • блочный сыр • slice-on-slice нарезка • 25% жирности |
|  <p>Рассольные сыры и рекомбинированные продукты, например, для салатов</p> | <p>Серия Stabisol FET</p> | <ul style="list-style-type: none"> • пригодная для нарезания консистенция • возможность добавления растительного жира • простая технология производства |
|  <p>Плавленный сырный продукт на основе творога и сыра</p> | <p>Серия Stabiprot PCMS</p> | <ul style="list-style-type: none"> • пастообразный • 22,5% жирности |

Технологическая схема проста: Всего пять операций

Диспергирование
Стабисола и сухих
ингредиентов в воде

Добавление растительного
жира и/или сыра

Перемешивание и нагрев

Горячая фасовка

Хранение
при 4-8° С



Разработку инновационных продуктов под конкретные задачи мы ведем в нашем технологическом центре.

В экспериментально-технологической лаборатории 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.

Что мы можем Вам предложить?

- Разработку решений для конкретных задач по стабилизации продукта
- Создание новых рецептур, а также усовершенствование уже имеющихся
- Оптимизацию технологических процессов
- Многофункциональную экспериментально-технологическую лабораторию, оснащенную экспериментальными установками
- Сопровождение производственного процесса
- Обучение, тренинги, семинары
- Совместную разработку новых маркетинговых идей
- Консультирование производителя

Оборудование экспериментально-технологической лаборатории Hydrosol:

- Установки смешивания и эмульгирования для сырных продуктов, майонезов и соусов
- Автоклавы для стерилизации готовых блюд
- УНТ-установка трубчатого типа
- УНТ-установка для высокотемпературной обработки вязких пищевых продуктов, например, плавящихся сыров
- Миксер для аэрирования
- Различные установки для эмульгирования с прямым и косвенным нагревом для сыров
- Гомогенизаторы высокого давления



Наше производственное оборудование в Германии отвечает самым высоким требованиям безопасности пищевых продуктов и гибкости производства. «Сделано в Hydrosol» означает строгое соблюдение рецептуры, абсолютную надежность технологического процесса и щадящую обработку продуктов.

От монокомпонентов с различными свойствами...



...к стабилизирующим системам комплексного действия производства компании Hydrosol.

Наши специалисты адаптируют результаты исследований под технологическое оборудование наших клиентов.

Межотраслевые исследования и прикладные технологии.

Компания Hydrosol работает в тесном взаимодействии со своими десятью родственными предприятиями в условиях постоянного обмена опытом и знаниями между специалистами. Это способствует наиболее полному использованию синергии и разработке решений для задач любой сложности.

Наши стандарты и сертификация

- FSSC 22000
- Контроль аллергенов
- Производство кошерных и халяльных продуктов
- Маркировка BIO





Что мы можем сделать для Вас?

Команда технологов Hydrosol

Компания Hydrosol как специалист в области стабилизации - Ваш компетентный партнер по разработке индивидуальных решений в области стабилизации не только сырных продуктов. Наши функциональные системы, разработанные для молочных продуктов, мороженого, десертов, деликатесных 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 годовой оборот 444 миллиона 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. Одиннадцать специализированных фирм поставляют продукцию своим заказчикам в более 100 стран мира. В этом им оказывают поддержку 16 зарубежных филиалов, часть из которых имеет собственные научно-исследовательские центры и производственные мощности.

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

Франция

Ingredience
Tour Albert 1er
65 Avenue de Colmar
92500 Rueil Malmaison, Франция
Тел.: +33 / 178 15 2721
info@ingredience-food.com
www.ingredience-food.com

Россия

КТ „000 Штерн Ингредиентс“
Свердловская набережная д. 38, литера «В»
192019 Санкт-Петербург, Россия
Тел.: +7 / (812) 319 36 58
Факс: +7 / (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Мексика

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 14,
Ind. Las Armas, Tlalnepantla,
Edo. М х., С.Р. 54080, Мексика
Тел.: +52 / (55) 5318 12 16
Факс: +52 / (55) 5394 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

Украина

Stern Ingredients Ukraine LLC
Харьковское шоссе 201-203
пост 3 / офис 605
02121 Киев, Украина
Тел.: +38 (044) 383 01 70
info@sterningredients.com.ua
www.sterningredients.com.ua

США

SternMaid America LLC
3565 Butterfield Road, Unit 111
Aurora, IL 60502, США
Тел.: +1 / (630) 270-1100
Факс: +1 (630) 270-1108
contact@sternmaid-america.com
www.sternmaid-america.com

Сингапур

Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd
No. 1 International Business Park
The Synergy # 09-04
Сингапур 609 917
Тел.: +65 / 6569 2006
Факс: +65 / 6569 1156
info@sterningredients.com.sg
www.sterningredients.com.sg

Индия

Stern Ingredients India Private Limited
211 Nimbus Centre, Off Link Road
Andheri West
Mumbai 400053, Индия
Тел.: +91 - 22 - 4027 5555
Факс: +91 - 22 - 2632 5871
info@sterningredients.in
www.sterningredients.in

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE

Hydrosol GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Stra e 55
22926 Ahrensburg
Тел.: +49 / (0) 41 02 / 202-003
Факс: +49 / (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de


STERNWYWIOL
Gruppe