



КАЧЕСТВО
В СТАБИЛЬНОЙ ФОРМЕ

СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ ДЛЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

АВИСТОЛ®



СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ АВИСТОЛ®

Помимо высоких вкусовых и питательных качеств продукты должны иметь свойственную каждому изделию консистенцию. Для создания характерной каждому продукту консистенции применяются стабилизационные системы.

Стабилизационные системы - это сложные комплексы, дающие значительно больший эффект, чем использование их компонентов по отдельности. Только их комбинация ведет к получению оптимального результата.



Преимущества стабилизационных систем «АВИСТОЛ®»:

Использование «АВИСТОЛ®» гарантирует стабильное качество конечного продукта и по оптимальной цене.

СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ АВИСТОЛ®

*Для производства молочной и масложировой продукции
нами разработана серия стабилизационных систем
АВИСТОЛ®*

Мы предлагаем к поставке:

- Компаунды для производства майонезов и соусов
- Стабилизаторы для производства майонезов соусов и кетчупов
- Многофункциональные системы для молочной продукции
- Концентрированный молочный белок.

Также мы предлагаем к поставке:

- Стабилизационные системы немецкого производства «Mayonat»



Область применения:

Подходит для майонезов и соусов любой жирности

АВИСТОЛ® ASTM 10

Универсальный полный компаунд на базе яичного желтка и стабилизаторов

- Однородная кремообразная консистенция
- Глянец на майонезе
- Варьирование дозировки в зависимости от желаемой вязкости
- Холодный/горячий способ производства
- Подходит для любого вида оборудования
- Дозировка 0,6 - 1,4 % (для ГОСТ 1,3 %)



Область применения:

Подходит для майонезов и соусов различной жирности.

АВИСТОЛ® ASTM 20

Универсальный компаунд на базе ферментированных яичных желтков

- Не содержит Е-кодов
- Не содержит гидроколлоидов
- Подходит для майонезов и соусов различной жирности
- Дозировка 0,6 – 1,1 % (для ГОСТ 1,1 %)



Область применения:

для производства майонезов и соусов 35 – 55 % жирности.

АВИСТОЛ® ASTM 30

Компаунд на основе ферментированного яичного желтка, смеси гидроколлоидов, модифицированного крахмала

- ✔ Однородная кремообразная консистенция
- ✔ Глянец на майонезе
- ✔ Холодный/горячий способ производства
- ✔ Варьирование дозировки в зависимости от желаемой вязкости
- ✔ Минимизация влияния человеческого фактора
- ✔ Сокращение номенклатуры используемого сырья
- ✔ Сокращение расходов по логистике
- ✔ Упрощение технологии и сокращение количества технологических операций при производстве майонеза
- ✔ Подходит для производства майонезов и соусов.
- ✔ Для производства майонезов системы HoReCa



АВИСТОЛ® ASTM 40

Компаунд на базе эмульгирующих крахмалов

- Для производства соусов 15 – 40 % жирности
- Может использоваться в производстве постного майонеза
- Не содержит животных жиров
- Полный вкус
- Экономичный вариант
- Дозировка 0,6 – 1,0 %

Область применения:

для производства соусов 15 – 40 % жирности, а также постного майонеза.



Область применения:

подходит для майонезов различной жирности.

АВИСТОЛ® ASTM 50

Компаунд Премиум класса на базе ферментированных яичных желтков и гидроколлоидов

- Компаунд для производства майонезов по ГОСТ
- Без крахмала
- Однородная кремообразная консистенция
- Глянец на майонезе
- Подходит для майонезов различной жирности
- Холодный/горячий способ производства
- Дозировка 1,1 % (для ГОСТ)



Область применения:

применяется во всех отраслях пищевой промышленности – при производстве майонезов, соусов, кетчупов и мн.др.

АВИСТОЛ® ASTM 70

Универсальный стабилизатор на базе гидроколлоидов для производства майонезов и кетчупов

- Холодный/горячий способ производства
- Применяется во всех отраслях пищевой промышленности – при производстве майонезов, соусов, кетчупов и мн.др.
- Высокие загущающие стабилизирующие свойства при малых дозировках: 0,05 – 0,5 %



Область применения:

подходит для майонезов и соусов различной жирности.

АВИСТОЛ® ASTM 90

Компаунд на базе ферментированных яичных желтков и гидроколлоидов

- Однородная кремообразная консистенция
- Глянец на майонезе
- Подходит для майонезов и соусов различной жирности
- Холодный/горячий способ производства
- Дозировка 1,1 % (для ГОСТ)

РЕЦЕПТУРА МАЙОНЕЗА 35% ЖИРНОСТИ

Состав	Количество, %
Растительное масло	35,00 %
Авистол ASTM® 20 (яичные желтки)	0,80 %
Авистол ASTM® 60 (крахмал)	3,00 %
Авистол ASTM® 70 (ксантан + гуар)	0,10 %
Соль «Экстра»	1,30 %
Сахар-песок	2,60 %
Ароматизатор «Горчица 606649» F&L	0,03 %
Уксусная кислота 80%	0,36 %
Бензоат натрия	0,05 %
Сорбат калия	0,05 %
Вода	
ИТОГО:	100 %

Технология изготовления:

- Воду залить в Штефан-куттер
- Добавить соль, сахар и оставшиеся сухие вещества при перемешивании
- Добавить стабилизаторы Авистол® ASTM 20, Авистол® ASTM 60, Авистол® ASTM 70, диспергированные в масле, соотношение 1:2
- Добавить масло при 3 000 об/мин.
- Добавить уксус и эмульгировать в течение 30 секунд при 3 000 об/мин.
- Розлив





ПРОДУКЦИЯ «БАРГУС ТРЕЙД»

Для майонезов соусов и кетчупов мы также предлагаем к поставке:

- Крахмалы
- Ароматизаторы
- Эфирные масла
- Консерванты
- Аминокислоты
- Натуральные красители



Область применения:

применяется в продуктах, требующих воздушности – муссах, тортах, кондитерских изделиях, меренгах.

КРАХМАЛЫ

Для придания продуктам стабильной консистенции и однородной кремообразной структуры, предлагаем к использованию крахмал АВИСТОЛ®

➤ АВИСТОЛ® ASTM 60

Смесь модифицированных крахмалов холодного набухания. Используется в качестве стабилизатора и загустителя при производстве майонезов 15-80% жирности. Высококачественный крахмал, придает продукту самую стабильную консистенцию и однородную кремообразную структуру.

Также предлагаем к поставке крахмал вьетнамского производства:

➤ ВЕДАН СВА 8858

Крахмал горячего набухания, модифицированный тапиоковый. Применяется при производстве кетчупов, супов, дрессингов, соусов. Стабилен при заморозке и устойчив к высоким температурам, низкому уровню pH и механическим воздействиям. Не проявляет тенденции к синергизму.



Область применения:

во всех отраслях пищевой промышленности.

АРОМАТИЗАТОРЫ

В нашем ассортименте широкая гамма натуральных и идентичных натуральным ароматизаторов, как в жидкой так и в порошковой форме.

- Фруктово-ягодная группа
- Тропическая и экзотическая группа
- Ванильно-молочная группа
- Шоладно-карамельная группа
- Ореховая группа
- Гастрономическая группа
- Алкогольная группа
- Десертная группа



Область применения:

во всех отраслях пищевой промышленности.

ВАНИЛИНЫ

*Мы предлагаем несколько десятков видов ванилина
в различных формах и фракциях*

- Ванилин кристаллический
- Ванилин-порошок
- Ванильные ароматизаторы «ВАНИЛЛАР®»
- Натуральные экстракты ванили



Область применения:

кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольная продукция, соусы, майонезы, мясные продукты.

ЭФИРНЫЕ МАСЛА

Широкий ассортимент эфирных масел от ведущего немецкого производителя, имеющего более 175-летний опыт работы

- Анис
- Апельсин
- Бергамот
- Гвоздика
- Грейпфрут
- Кориандр
- Розмарин
- Роза
- Ромашка
- Сосна
- Шалфей
- Эвкалипт
- Корица
- Лаванда
- Лимон
- Мандарин
- Мята
- и мн. др.

Эфирные масла производятся из натурального сырья посредством крайне бережного процесса водно-паровой дистилляции, другими словами из сердца самой природы.

КОНСЕРВАНТЫ



- **Бензоат натрия**
подавляет рост бактерий масляно-кислого и уксусно-кислого брожения. Стабилен при кипячении.
- **Сорбат калия**
направлен против микроорганизмов, вызывающих плесень. Хорошо растворим в воде, выдерживает термообработку.
- **Сорбиновая кислота**
направлен против микроорганизмов, вызывающих плесень, в т.ч. бактерий группы кишечной палочки. Химически стабильна, но способна улетучиваться с парами воды.

Область применения:

Сорбат калия и сорбиновая кислота: при производстве кондитерских, хлебобулочных, молочных, мясных изделий и мн.др.

Бензоат натрия: при производстве напитков, соусов, кетчупов, майонезов и мн.др.

АМИНОКИСЛОТЫ

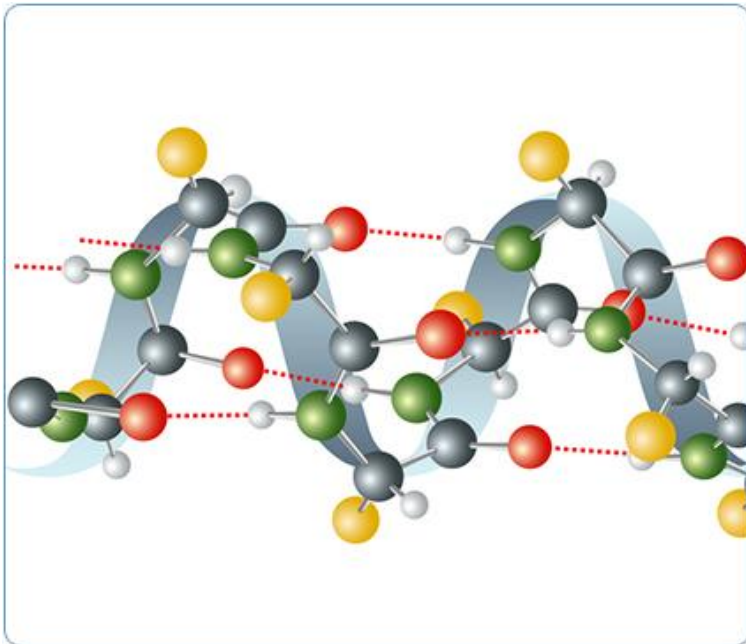
Аминокислоты представляют собой структурные химические единицы, образующие белки

➤ Глицин

входит в состав многих белков и биологически активных соединений. Используется в лекарственных средствах. В пищевой промышленности глицин употребляют как ароматические вещества для усиления и улучшения вкуса пищи. У глицина освежающий, сладкий вкус. Его вводят в сладкие напитки, и кроме того, он проявляет там бактерио-статическое действие.

➤ Таурин

жизненно важная аминокислота. Используется в лекарственных средствах, в пищевой промышленности как одна из составляющих БАД к пищевым продуктам (соки, энергетические напитки), а также к кормам для животных. Для кошек является незаменимой аминокислотой и обязательно входит в состав кошачьих кормов, изготовленных из бедных таурином компонентов. Таурин входит в состав сухих молочных смесей для вскармливания детей от 0 месяцев.



НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ Luxomix®

Предлагаем Вашему вниманию линейку натуральных пищевых красителей, включающую в себя все натуральные пищевые красители, известные в России и странах СНГ и используемые во всех областях пищевой промышленности

Ассортимент красителей Luxomix®

- Аннато (желто-оранжевый)
- Антоцианин (красный)
- Бета-каротин (желтый)
- Кармин (красный, синий)
- Куркумин (желтый)
- Хлорофилл (зеленый)
- Паприка (оранжевый)
- Оксиды железа (черный, красный, желтый, коричневый)
- Оксид титана (белый)
- Растительный уголь (черный)

Luxomix®

Преимущества красителей Luxomix®:

Новые технологии, используемые при производстве натуральных красителей, дают возможность избежать потерь дорогостоящих компонентов и чрезмерных энергозатрат при их производстве. Это позволяет при высоком качестве продукции давать конкурентоспособную цену.

ОФИСЫ КОМПАНИИ «БАРГУС ТРЕЙД»



- БАРГУС ТРЕЙД в Санкт-Петербурге
+7 (812) 777 98 87



- БАРГУС ТРЕЙД в Москве
+7 (495) 787 88 70



- БАРГУС ТРЕЙД в Новосибирске
+7 (383) 217 40 91



- БАРГУС ТРЕЙД в Омске
+7 (381) 267 19 45



- БАРГУС ТРЕЙД в Алматы
+7 (727) 294 42 52