



сырье и ингредиенты
для пищевой промышленности



КАЧЕСТВО
В СТАБИЛЬНОЙ ФОРМЕ

Стабилизационные системы для молочной 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.





СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ АВИСТОЛ®

Нами разработаны стабилизационные системы для таких молочных продуктов как:

- Йогурт
- Сметана
- Ряженка
- Кефир
- Глазированные сырки
- Творожная масса

- ✓ **Преимущества стабилизационных систем «АВИСТОЛ®»:**
использование «АВИСТОЛ®» гарантирует стабильное качество конечного продукта и по оптимальной цене.





СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ АВИСТОЛ®

Наименование	Описание	Дозировка	Примечание
Авистол ASTM 110	Стабилизатор для йогуртов, сметаны и других кисломолочных продуктов	Сметана Питьевой йогурт Десертный йогурт	0,6 - 1,0% 0,6% 1,8% Premium вариант
Авистол ASTM 100	Стабилизатор для йогуртов, сметаны и других кисломолочных продуктов	Йогурты Сметана	0,6 - 2,0% 0,5 - 1,0% Эконом вариант
Авистол ASTM 120	Стабилизатор для йогуртов и сметаны	Йогурты Сметана	0,6 - 2,0% 0,5 - 1,0% Вариант для производителей, которые производят продукты под знаком «Халяль»
Авистол ASTM 120 (1)	Универсальный концентрированный стабилизатор для сметаны	Сметана	0,2 - 0,3% Вариант «Небольшие дозировки - высокая цена»
Авистол ASTM 150	Стабилизатор для глазированных сырков	Глазированные сырки	1,8 - 2,2% Вариант «Высокое качество – демократичная цена»
Авистол ASTM 150 ЧиФ	Стабилизатор для чизкейков, фруктовых термостабильных начинок	Чизкейки, фруктовые термостабильные начинки	2,0 - 5,0% Очень модный и востребованный вариант



АВИСТОЛ® ASTM 100

Универсальный стабилизатор для кисломолочных продуктов

- Придает готовому продукту блеск и глянец
- Обеспечивает необходимую вязкость
- Предотвращает синерезис

✓ **Область применения:**

применяется при производстве йогуртов, сметаны, десерты.



АВИСТОЛ® ASTM 100

Рецептура	СМЕТАННЫЙ ПРОДУКТ 10-15% ЖИРНОСТИ
Авистол ASTM 100	96,5-96,0 %
Сливки	0,5-1,0 %
Закваска	согласно рекомендации
ИТОГО:	100,00 %

Технология изготовления:

- Растворить Авистол ASTM 100 в сливках, перемешать
- Набухание 30-40 минут
- Пастеризация 90-92°C, выдержка 2-5 минут
- Гомогенизация
- Охлаждение до температуры заквашивания
- Заквашивание, сквашивание
- Охлаждение и перемешивание сгустка
- Розлив
- Охлаждение до 6-8°C, созревание 6-12 часов





АВИСТОЛ® ASTM 110

Универсальный стабилизатор для кисломолочных продуктов

- Придает готовому продукту блеск и глянец
- Обеспечивает необходимую вязкость
- Предотвращает синерезис

✓ **Область применения:**

применяется при производстве йогуртов, сметаны, ряженки, кефира и т.п.



АВИСТОЛ® ASTM 110

Рецептура	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ 3,2% ЖИРНОСТИ
Авистол ASTM 110	0,55 %
Сухое обезжиренное молоко (СОМ)	1,80 %
Молоко 3,4%	91,56 %
Сахар	6,00 %
Закваска	согласно рекомендации
ИТОГО:	100,00 %

Технология изготовления:

- Авистол ASTM 110 и СОМ диспергировать в нормализованной смеси
- Дать набухнуть смеси 30 минут при медленном перемешивании
- Гомогенизация при температуре 55°C, давление 150/50 бар
- Пастеризация 85°C, выдержка 20 минут или 90-95°C, 10-15 минут
- Охлаждение до температуры заквашивания
- Заквашивание, сквашивание до pH 4.4 - 4.6
- Охлаждение и перемешивание сгустка
- Внесение фруктового приготвления, перемешивание
- Расфасовка





АВИСТОЛ® ASTM 120

Универсальный стабилизатор для кисломолочных продуктов на базе пектинов и крахмалов

- Придает готовому продукту необходимую структуру и вязкость
- Обладает влагоудерживающими свойствами
- Предотвращает синерезис
- Используется в малых дозировках

✓ **Область применения:**

применяется при производстве натуральной и рекомбинированной сметаны.



АВИСТОЛ® ASTM 120

Рецептура	СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ
Авистол ASTM 120	0,30 %
Сливки	96,70 %
Закваска	согласно рекомендации
ИТОГО:	100,00 %

Технология изготовления:

- Авистол ASTM 120 диспергировать в нормализованных сливках
- Дать набухнуть смеси в течение 30 минут
- Гомогенизация при температуре 60°C, давление 8-120 бар
- Пастеризация 90-92°C, выдержка 2-5 минут
- Охлаждение до температуры заквашивания
- Заквашивание, сквашивание
- Охлаждение и перемешивание сгустка
- Расфасовка





АВИСТОЛ® ASTM 150

Универсальный стабилизатор для творога и творожных изделий

- Придает готовому продукту стабильную структуру
- Обладает высокой влагоудерживающей способностью
- Облегчает процесс формирования глазированных сырков и творожных масс
- Не дает посторонних привкусов
- Не требует охлаждения творожной массы до низких температур

✓ **Область применения:**

применяется при производстве глазированных сырков, творога и творожных масс.



АВИСТОЛ® ASTM 150

Рецептура	ГЛАЗИРОВАННЫЕ СЫРКИ 23% ЖИРНОСТИ
Авистол ASTM 150	1,50 %
Творог (9% жирности, 27-30% сухие вещества)	40,65 %
Сахар	21,00 %
Сливочное масло (82,5% жирности)	5,00%
Закаленный растительный жир	11,80 %
Ванилин	0,05%
Глазурь (32,5% жирности)	20,00%
ИТОГО:	100,00 %

Технология изготовления:

- Масло, сахар, ванилин и Авистол ASTM 150 смешать в «фаршемешалке» или «тестомешалке» - сделать 2-3 оборота
- Добавить творог (температура не более 6-10°C) и перемешать
- Быстрая подача на фасовку
- Хранить в холодильной камере

Если нет возможности быстрой подачи массы на фасовку, то необходима выдержка в холодильной камере не менее 8 часов. Чем больше выдержка, тем лучше эффект удержания влаги.

Возможно применение вместо сливочного масла закаленного растительного жира.

Если стабилизатор применяется в чистом твороге, то необходимо насыпать стабилизатор небольшими порциями и перемешивать. Стабилизатор не «комкуется» и хорошо распределяется в продукте. Все продукты, входящие в состав стабилизатора холодного набухания.





ПРОДУКЦИЯ «БАРГУС ТРЕЙД» для молока и молочных продуктов

Для молока и молочной продукции мы также предлагаем к поставке:

- Концентрированный молочный белок
- Ароматизаторы
- Ванилины
- Натуральные красители
- Другие ингредиенты и добавки



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
- Шоколадно-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
- Этилванилин
- Ванильные ароматизаторы «ВАНИЛЛАР®»
- Натуральные экстракты ванили

✓ **Область применения:**

во всех отраслях пищевой промышленности.



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)

✔ 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