

РОССИЙСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ  
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ-УЛУЧШИТЕЛИ

# НИВА-ХЛЕБ



## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Технологическое вспомогательное средство и комплексные пищевые добавки для хлебобулочных изделий</b>	
1. Добавки для защиты изделий от микробиологической порчи	4
2. Технологическое вспомогательное средство для хлебобулочных изделий	6
3. Сухие закваски для хлебобулочных изделий	7
4. Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки	8
5. Хлебобулочные изделия из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки	8
6. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки	10
7. Гостовые изделия и булочки для гамбургеров	11
8. Лепешки и лаваш (бездрожжевой)	11
9. Тонкий лаваш	12
10. Замороженные тестовые полуфабрикаты	13
11. Слоеные изделия	14
12. Высокорецептурные сдобные изделия	14
13. Бараночные и сухарные изделия	15
14. Куличи	16
<b>Смеси и комплексные пищевые добавки для кондитерских изделий</b>	
15. Смесь «Триумф – маффины и кексы»	18
16. Смесь «Бисквит масляный –Экстра»	23
17. Классический бисквит	25
18. Пряничные изделия	26
19. Овсяное печенье	27
20. Сдобное песочное печенье	27
21. Сахарное печенье	28
22. Кексы	28
23. Вафли	29
24. Заварные полуфабрикаты	29
25. Пекарские порошки	30
<b>Смеси и комплексные пищевые добавки для замороженных полуфабрикатов в тесте</b>	
26. Пельмени, вареники, хинкали, манты	32
27. Чебуреки	33
28. Блины, оладьи	33
29. Пицца	34



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ СРЕДСТВО И КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



# ДОБАВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ИЗДЕЛИЙ ОТ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОРЧИ КАРАТ

## Область применения:

предназначен для защиты хлебобулочных изделий от «картофельной» болезни, предупреждения плесневения, улучшения качества изделий. Является водорастворимой добавкой и применяется при непрерывном и порционном способе приготовления теста.

## Принцип действия: средство 3 в 1

1. эффективно защищает изделия от «картофельной» болезни (возбудители спорообразующие бактерии *Basillus subtilis* и *Basillus mesentericus*) - предотвращает появление болезни на предприятии в любое время года, в том числе и в жаркий период;

2. предупреждает развитие различных видов плесени в процессе хранения;

3. благодаря специально подобранному составу компонентов, способствует увеличению объема и формоустойчивости изделий, улучшению пористости и эластичности мякиша.



## Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг муки):

для профилактики: 0,08 – 0,1;

при высокой степени  
обсемененности муки: 0,2 – 0,3.

**Способы применения:** КАРАТ можно применять при непрерывном способе тестоведения, вносить в растворенном виде при замесе теста вместе с соевым раствором или водой. При порционном приготовлении теста – в сухом или растворенном виде.

## КБ-1, КБ-1 СУПЕР и ФЛОРА СУПЕР

**Область применения:** комплексные пищевые добавки предназначены для сохранения микробиологической чистоты: хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

## Принцип действия: 3 функции в одном:

1. продлевают сроки годности упакованных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, защищая от плесневения в процессе длительного хранения;
2. предупреждают развитие «картофельной» болезни хлебобулочных изделий;
3. способствуют улучшению объема, формоустойчивости хлебобулочных изделий, пористости и эластичности мякиша.



<b>Изделия</b>	<b>Дозировки</b>
<b>для предупреждения «картофельной» болезни (кг/100 кг муки):</b>	
Хлебобулочные изделия	<b>ФЛОРА СУПЕР</b> – 0,4 – 1,0; <b>КБ-1</b> – 0,3 – 0,5; <b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,2 – 0,4.
<b>для предотвращения плесневения (кг/100 кг муки):</b>	
Хлебобулочные изделия	<b>КБ-1</b> – 0,4 – 0,8; <b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,3 – 0,5;
Слоеные дрожжевые изделия	<b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,4 – 0,5;
Баранки	<b>КБ-1</b> – 0,5 – 0,6; <b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,4 – 0,5.
<b>для предупреждения плесневения мучных кондитерских изделий (кг/100 кг готовой продукции):</b>	
Пряники	<b>КБ-1</b> – 0,35 – 0,6; <b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,3 – 0,5;
Кексы, вафли	<b>КБ-1</b> – 0,2 – 0,5; <b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,2 – 0,3;
Печенье с начинкой	<b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,25 – 0,40;
Начинка	<b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,4 – 0,5 (к массе начинки)
Заварные	<b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,2 – 0,35;
Торты, пирожные	<b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,2 – 0,3;
Слоеные (бездрожжевые) изделия	<b>КБ-1 СУПЕР</b> – 0,3 – 0,4.

## Способы применения

### При производстве хлебобулочных изделий:

при порционном приготовлении теста добавки можно вносить в сухом виде вместе с мукой или жидкими компонентами при замесе теста.

### При производстве мучных кондитерских изделий:

добавки рекомендуется вносить в сухом виде при приготовлении пряничного, кексового, песочного или бисквитного теста. При приготовлении теста для заварных полуфабрикатов добавки вносят в сухом виде вместе с яйцом.



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ СРЕДСТВО ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЭКО ГРИН

## Новые решения при выпечке хлеба (без Е-ингредиентов)

### Область применения:

высокоэффективное технологическое вспомогательное средство для продления свежести и улучшения качества:

- массовых сортов хлебобулочных изделий;
- изделий из смеси пшеничной и ржаной муки;
- сдобных и слоено-дрожжевых изделий;
- замороженных полуфабрикатов в тесте.

**ЭКО Грин** подходит для автоматизированных линий, способствует стабилизации процессов тестоведения.

### Принцип действия:

- ускорение созревания теста;
- увеличение объема;
- улучшение структуры пористости и эластичности мякиша;
- улучшение вкусовых свойств;
- продление свежести изделий.

**Состав ЭКО Грин:** мука пшеничная, технологические вспомогательные средства (ферментные препараты микробного происхождения).

Добавка имеет статус «технологическое вспомогательное средство», а значит в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» может не выноситься на этикетку.

### Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг муки):

- хлебобулочные изделия из пшеничной муки, смеси ржаной и пшеничной муки: 0,3 – 0,8;
- сдобные и слоено-дрожжевые изделия: 0,3 – 1,0;
- замороженные полуфабрикаты: 0,3 – 1,0.

**Способ применения:** применяют в технологиях опарного, безопарного и ускоренного приготовления теста. Вносят в муку в сухом виде при замесе теста.

Применение **ЭКО Грин** позволяет сохранить этикетку «чистой» без кодов Е и вырабатывать высококачественную и конкурентоспособную продукцию на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.



# СУХИЕ ЗАКВАСКИ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЭКСТРА -Р, РОЖЬ, РОСТОК

## Область применения:

комплексные пищевые добавки **ЭКСТРА-Р** и **РОЖЬ** применяются для ржано-пшеничных и пшенично-ржаных хлебобулочных изделий (Бородинский, Карельский, Рижский и др.). В состав добавок входит ржаной солод, который придает изделиям приятный аромат и цвет, вкус хлеба становится более насыщенным.

Комплексную пищевую добавку **РОСТОК** рекомендуется применять при переработке пшеничной и ржаной муки с пониженными хлебопекарными свойствами:

- высокая автолитическая активность (низкое ЧП);
- пшеничная мука со слабой клейковиной;
- мука нового урожая (свежесмолотая).

**РОСТОК** легко регулирует кислотность теста, устраняя повышенную заминаемость и липкость мякиша ржано-пшеничных изделий.

Применяется в качестве:

- сухой закваски взамен традиционной;
- подкислителя для улучшения вкуса и аромата изделий в дополнение к традиционным закваскам.



## Преимущества:

- прекрасная альтернатива традиционным закваскам;
- простое использование, ускоренный способ приготовления ржано-пшеничного теста;
- традиционный вкус и аромат ржаного хлеба (**ЭКСТРА-Р, РОЖЬ, РОСТОК**);
- идеально подходят для хлебозаводов и пекарен с небольшим и нестабильным объемом заказов;
- можно использовать в качестве подкислителя для улучшения вкуса и аромата изделий в дополнение к традиционным закваскам;
- эффективно применять для стабилизации кислотности при возобновлении или сокращении традиционной закваски (в начале или в конце смены).

## Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг пшеничной и ржаной муки):

### **ЭКСТРА-Р и РОЖЬ:**

в качестве сухой закваски – 1,0 – 2,0;

в качестве подкислителя - 0,5– 0,8.

### **РОСТОК:**

в качестве сухой закваски – 0,5– 1,0;

в качестве подкислителя - 0,4– 0,6;

в качестве улучшителя при переработке муки с пониженными хлебопекарными свойствами - 0,4 – 1,0.



# ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ СМЕСИ ПШЕНИЧНОЙ И РЖАНОЙ МУКИ

## КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ОРИГИНАЛЬНЫЙ, КРЕПЬ, РЖ-БИО

**Область применения:** эффективно применять как при ускоренном приготовлении ржано-пшеничного теста на сухой закваске, так и при традиционной технологии на густых или жидких заквасках.

**ОРИГИНАЛЬНЫЙ** - наиболее эффективен для продления свежести и снижения крошковатости мякиша, улучшения его структуры и объема хлебобулочных изделий. Дозировка 0,4 – 1,0 кг/100 кг муки.

**КРЕПЬ** – позволяет получить сухое и стабильное по консистенции тесто, легко формирующееся на любом оборудовании. Тестовые заготовки и выпеченные изделия хорошо сохраняют форму, имеют однородную структуру и мягкий мякиш. Дозировка 0,4 – 0,8 кг/100 кг муки.

**РЖ-БИО** - применяется при непрерывных способах приготовления теста и дозируется в растворенном виде. Эффективен для снижения крошковатости мякиша и продления его свежести. Хлебобулочные изделия отличаются высоким объемом, хорошо разрыхленным мякишем и ярко выраженным ароматом. Незаменим при переработке муки с высоким ЧП (низкой автолитической активностью). Дозировка 0,04 – 0,08 кг/100 кг муки.



# ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ И СМЕСИ ПШЕНИЧНОЙ И РЖАНОЙ МУКИ

## КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ПЫШКА, ПЫШКА ПЛЮС, СУПЕР ПЫШКА, УНИВЕРСАЛ, УНИВЕРСАЛ ПЛЮС, РОЖЬ

### Область применения:

предусматривается применять для сохранения свежести, улучшения вкусовых свойств, структуры пористости и эластичности мякиша, повышения объема, формоустойчивости хлебобулочных изделий. Применяются в технологиях опарного, безопарного и ускоренного приготовления теста.



	<p><b>ПЫШКА</b> - применяется для улучшения качества и сохранения свежести хлебобулочных, сдобных, слоеных изделий. Дозировки: для хлебобулочных изделий – 0,3-1,0; для сдобных и слоеных изделий – 0,3-0,5 кг/100 кг муки.</p>
	<p><b>ПЫШКА ПЛЮС</b> - для улучшения качества изделий из пшеничной и смеси пшеничной и ржаной муки. Дозировка: 0,1-0,3 кг/100 кг муки.</p>
	<p><b>СУПЕР ПЫШКА</b> – для улучшения качества массовых сортов хлебобулочных изделий из пшеничной муки, сдобных, слоеных изделий, булочек для гамбургеров и тостового хлеба, изделий из смеси ржаной и пшеничной муки. Дозировка: 0,3-2,0 кг/100 кг муки.</p>
	<p><b>УНИВЕРСАЛ</b> - для улучшения качества и сохранения свежести хлебобулочных изделий из муки со средними хлебопекарными свойствами. Дозировки: для хлебобулочных изделий из пшеничной муки и смеси ржаной и пшеничной муки - 0,3 – 1,0 кг/100 кг муки.</p>
	<p><b>УНИВЕРСАЛ ПЛЮС</b> - для повышения потребительских свойств хлебобулочных изделий из пшеничной муки и смеси ее с ржаной, рекомендуется при переработке муки с пониженными хлебопекарными свойствами. Дозировки: для хлебобулочных изделий из пшеничной муки - 0,3 – 0,5; для хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки - 0,3 – 0,7 кг/100 кг муки.</p>
	<p><b>РОЖЬ</b> - для повышения качества и улучшения вкусовых свойств хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки. Дозировки для хлебобулочных изделий при соотношении ржаной и пшеничной муки: 50:50 – 1,0; 60:40 – 1,5; 70:30 – 2,0 кг/100 кг муки.</p>

# ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

## КРИСТАЛЛ, ОРИГИНАЛЬНЫЙ, КРЕПЬ, ОСКАР, РЖ-БИО и БРАВО

**КРИСТАЛЛ** и **ОРИГИНАЛЬНЫЙ** - наиболее эффективны для продления свежести и снижения крошковатости мякиша, улучшения его структуры и объема хлебобулочных изделий.

Дозировки (кг/100 кг муки):

**КРИСТАЛЛ** - 0,2 – 0,5, **ОРИГИНАЛЬНЫЙ** - 0,3 – 0,8.

**КРЕПЬ** и **ОСКАР** – позволяют получить сухое и стабильное по консистенции тесто, легко формирующееся на любом оборудовании. Тестовые заготовки и выпеченные изделия хорошо сохраняют форму и четкость рельефа для фигурных изделий, однородность структуры и мягкость мякиша. **ОСКАР** надежно сохраняет форму и объем изделий даже при переработке муки со слабой клейковиной или пониженным ЧП. Дозировки (кг/100 кг муки): **КРЕПЬ** и **ОСКАР** - 0,3 – 0,8.



**РЖ-БИО** и **БРАВО** - предназначены для непрерывных и порционных способов приготовления теста и дозируются в растворенном виде. Эффективны для снижения крошковатости мякиша и продления его свежести. Хлебобулочные изделия отличаются высоким объемом, золотистым цветом корки, хорошо разрыхленным мякишем и ярко выраженным ароматом. Незаменимы при переработке муки с высоким ЧП (низкой автолитической активностью). Дозировки (кг/100 кг муки): **РЖ-БИО** и **БРАВО** - 0,04 – 0,06.

### При переработке муки свежесмолотой, со слабой по качеству клейковиной, либо смолотой с добавлением проросшего зерна

рекомендуется использовать комплексную пищевую добавку **РОСТОК**:

- увеличивается водопоглотительная способность муки и улучшаются упруго-эластичные свойства клейковины;
- облегчается формовка тестовых заготовок (более сухое тесто), повышается их устойчивость в процессе расстойки;
- повышается формоустойчивость изделий;
- увеличивается эластичность мякиша, исключаются его заминаемость и комкуемость при разжевывании;
- улучшается окраска.

При переработке пшеничной муки пониженного качества использование добавки **РОСТОК** позволяет выдерживать заданную влажность теста, не снижая выхода готовой продукции.

Рекомендуемая дозировка (кг/100 кг муки): **РОСТОК** - 0,4 – 1,0.



## ТОСТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ И БУЛОЧКИ ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ

комплексные пищевые добавки  
**СУПЕР ПЫШКА** и **ОРБИТА-К**



Добавки придают изделиям мелкопористую структуру и нежный «ватный» мякиш, длительное время сохраняющий мягкость. Улучшают состояние и цвет корочки.

**Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг муки):**

- **СУПЕР ПЫШКА** - 1,0-2,0;
- **ОРБИТА-К** – 1,0-3,0.



## ЛЕПЕШКИ И ЛАВАШ (БЕЗДРОЖЖЕВОЙ)

комплексные пищевые добавки  
**СЮРПРИЗ ПЛЮС**, **СУПЕРБЕЙК**, **КБ-1 СУПЕР**  
и смесь для продления сроков годности изделий **ФРЕШ**

**СЮРПРИЗ ПЛЮС** – сохраняет свежесть и мягкость лепешек и лаваша после выпечки и в процессе хранения, повышает выход продукции за счет связывания дополнительного количества воды при замесе (1 кг **СЮРПРИЗ ПЛЮС** связывает 2,5-3,0 л воды).  
Дозировка: 0,5 – 0,9 кг/100 кг муки.

**СУПЕРБЕЙК** - улучшает разрыхленность лепешек, придавая мелкопористую структуру. Дозировка: 1,0 – 1,5 кг/100 кг муки.

**КБ-1 СУПЕР** - предупреждает плесневение лепешек и лаваша в процессе хранения, в т.ч. длительного. Дозировка: 0,2 – 0,5 кг/100 кг муки.



Смесь **ФРЕШ** - предупреждает плесневение и продлевает свежесть лепешек в течение длительного срока годности за счет хорошей водопоглотительной способности (связывает воду в соотношении 1 : 3, повышая выход продукции). Дозировка: 0,5 – 0,7 кг/100 кг муки.

# ТОНКИЙ ЛАВАШ

комплексная пищевая добавка

## ОРБИТА-К

Сегодня очень распространены блюда восточной и мексиканской кухни, приготовленные на основе тонколистового лаваша или тонкой лепешки (итальянской, мексиканской, тортильи и др.), в которые завернута разнообразная начинка.

Такие блюда (буррито, тако, шаурма, роллы и т.д.) готовят как непосредственно в местах общественного питания, так и на пищевых предприятиях, заворачивая в лаваш и лепешку начинку и замораживая.

**ОРБИТА-К** - повышает пластичность теста при разделке, облегчает формование и придает мягкость изделиям как после выпечки, так и в процессе хранения, предотвращает лаваш от растрескивания при скручивании. Дозировка: 0,8 – 1,0 кг/100 кг муки.

Рекомендуемые дозировки могут изменяться в сторону уменьшения или увеличения (в зависимости от условий производства и сроков годности) и устанавливаются на каждом предприятии индивидуально.

### Рецептура:

Мука – 5,0 кг

Соль – 0,01 кг

Масло растительное – 0,2 кг

Вода – 2,32 кг

Орбита-К – 0,05 кг

### Ориентировочные показатели влажности:

Влажность теста, %	38	40	42
Влажность готового продукта, %	30	31	32

**ОРБИТА-К** вносится в сухом виде вместе с мукой или жидкими компонентами при замесе теста. Тесто после замеса следует оставить на отлёжку (для релаксации напряжения) на 20-30 минут, а затем направить на формовку и выпечку. Толщина пласта теста 0,2 мм. Длина печи ≈ 6 м. Температура выпечки 380 – 400<sup>0</sup>С. Продолжительность выпечки 45 – 50 сек. Сбрызгивание водой 25 г/м<sup>2</sup>.



# ЗАМОРОЖЕННЫЕ ТЕСТОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

комплексная пищевая добавка

## ОСОБЫЙ – П

**Область применения:** добавка предназначена для технологий быстрого замораживания тестовых полуфабрикатов булочных, слоеных, сдобных изделий и изделий типа Чиабатты.

Применяется при различных вариантах замораживания полуфабрикатов (после формования, после частичной расстойки и т.д.), обеспечивая высокую стабильность тестовых заготовок.

### Технологический эффект:

- улучшаются газоудерживающая способность теста и формоустойчивость тестовых заготовок, увеличивается объем;
- повышается пластичность теста при раскатке и формовании заготовок;
- обеспечивается развитая пористость и эластичный мякиш изделий;
- улучшается качество изделий из муки с низким содержанием клейковины - увеличивается объем, улучшается пористость, снижается крошковатость;
- обеспечивается стабильное качество изделий на протяжении всего срока хранения замороженных полуфабрикатов.

### Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг муки):

- замороженные полуфабрикаты со сроком хранения 1 месяц – 1,5 – 3,0;
- замороженные полуфабрикаты со сроком хранения до 6 месяцев – 2,0 - 4,0.

### Способ внесения:

пищевая добавка **ОСОБЫЙ – П** вносится в сухом виде вместе с другими компонентами при замесе теста.

Параметры технологических процессов производства продукции, принятые на предприятии, не изменяются.



## СЛОЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

комплексные пищевые добавки

### ТРИУМФ, ОРБИТА-К, ОСОБЫЙ-П и КБ-1 СУПЕР

**ТРИУМФ** - предназначен для увеличения объема и слоистости дрожжевых изделий, сохранения свежести и улучшения вкусовых свойств. Дозировка: 0,5 - 0,7 кг/100 кг муки.

**ОРБИТА-К** – предназначена для улучшения внешнего вида, объема и слоистости, а также сохранения свежести дрожжевых и бездрожжевых (кондитерских) слоеных изделий. Дозировка: 0,5 - 0,7 кг/100 кг муки.

**ОСОБЫЙ-П** - повышает пластичность теста при раскатке и формировании заготовок;

- улучшает газодерживающую способность теста и формоустойчивость тестовых заготовок;
- обеспечивает развитую пористость и эластичность мякиша изделий;
- улучшает качество изделий, выработанных из муки с низким содержанием клейковины, увеличивая объем и укрепляя структуру мякиша. Дозировка: 1,5-4,0 кг/100кг муки.

**КБ-1 СУПЕР** – предупреждает плесневение в процессе хранения, продлевая сроки годности слоеных изделий, в том числе с начинкой.

**Рекомендуемые дозировки:**

- для дрожжевых слоеных изделий - 0,4 – 0,5 кг/100 кг муки;
- для бездрожжевых (кондитерских) слоеных изделий - 0,3 – 0,4 кг/100 кг готовой продукции.



## ВЫСОКОРЕЦЕПТУРНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

комплексные пищевые добавки

### ПЫШКА, КРЕПЬ, СУПЕР ПЫШКА

**Область применения:** сдобное тесто с применением добавок остается сухим на ощупь, легко разделяется на любом технологическом оборудовании и сохраняет четкий рисунок фигурных изделий.

Готовые изделия имеют привлекательный внешний вид - пышные, с тонкой золотистой корочкой, длительное время сохраняют мягкость и вкус сдобы.



**Рекомендуемые дозировки (кг/100кг муки):**

**ПЫШКА** – 0,5-1,0;

**КРЕПЬ** – 0,5-1,0;

**СУПЕР ПЫШКА** – 0,5-1,0.

# БАРАНОЧНЫЕ и СУХАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

комплексные пищевые добавки

**ТОПАЗ, КБ-1, КБ-1 СУПЕР**

и смесь для продления сроков годности **ФРЕШ**

**Область применения:** для повышения качества, сохранения свежести и микробиологической чистоты баранок.

**ФРЕШ** и **ТОПАЗ** обладают хорошей водопоглотительной способностью, что позволяет им связывать воду в соотношении 1 : 2 – 1 : 3, повышая выход продукции и сохраняя свежесть в течение длительного срока годности. Улучшают внешний вид изделий, обеспечивая гладкую поверхность и золотистый цвет корочки. Повышают пластичность теста, что облегчает формование.

Смесь **ФРЕШ** и добавка **ТОПАЗ** также эффективно предупреждают плесневение упакованных баранок в процессе хранения. Все это делает добавки выгодными для производителя.

Добавки **КБ-1** и **КБ-1 СУПЕР** предотвращают плесневение баранок до 60 суток.

**Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг муки):**

- **ТОПАЗ** - 0,7 – 1,2;
- **ФРЕШ** – 0,6 – 1,0;
- **КБ-1** - 0,5 – 0,6;
- **КБ-1 СУПЕР** – 0,4 – 0,5.

Для обеспечения хрустящих свойств сухарей и сушек сразу после выпечки и в процессе хранения рекомендуется применять пищевые добавки (кг/100 кг муки):

- **ОРБИТА:** 0,4 – 0,6 – для сушек;  
0,3 – 0,4 – для сухарей.
- **ОРБИТА – К:** 0,4 – 0,6 - для сушек;  
0,4 – 0,5 - для сухарей.



# КУЛИЧИ

## Предлагаем незаменимые компоненты отличного кулича

### Пищевые добавки:

- **ОРБИТА-К**
- **ОСОБЫЙ-П**
- **СУПЕРМАК**
- **СУПЕР ПЫШКА**

### Технологическое вспомогательное средство:

- **ЭКО ГРИН**



### Кондитерские смеси:

- **ТРИУМФ - МАФФИНЫ И КЕКСЫ**
- **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ - ЭКСТРА**

### Рекомендуемые дозировки:

**ОРБИТА-К** - 1,0-1,2%;

**СУПЕРМАК** - 2,0% и

**СУПЕР ПЫШКА** - 0,5% совместно;

**ОРБИТА-К** -1,0% и

**СУПЕР ПЫШКА** – 0,5-1,0%;

**ОСОБЫЙ-П** -1,0% совместно;

**СУПЕРМАК** - 2,5-3,0%;

**ЭКО ГРИН** – 0,5-1,0%.

Пищевые добавки применяются при опарном и безопарном способах приготовления теста.

**ОРБИТА-К** - мелкопористая структура и нежный, «ватный» мякиш, долго сохраняющий мягкость.

**ОСОБЫЙ-П** - развитая пористость, эластичный мякиш, отличная влагоудерживающая способность, рекомендуется также для технологии быстрого замораживания тестовых полуфабрикатов для кулича.

**СУПЕРМАК** - эластичный, некрошащийся мякиш желтого цвета, сохраняющий свежесть длительное время.

**СУПЕР ПЫШКА** - пышные изделия с характерным куполом, ароматные, длительное время сохраняют вкусовые свойства и свежесть.

**ЭКО ГРИН** - развитая структура пористости, эластичный мякиш, длительное время сохранения свежести и вкусовых свойств.

Имеет статус «технологическое вспомогательное средство», а значит может не выноситься на этикетку.

### Кондитерские смеси для бисквитных куличей

- **ТРИУМФ - МАФФИНЫ И КЕКСЫ**
- **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА**

позволяют производить хорошо разрыхленные, сочные, нежные кексы, продлевают их первоначальную свежесть.

Срок годности (в зависимости от упаковки) – до 40 суток.



## СМЕСИ И КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ



## Смесь «ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ»

универсальная концентрированная смесь для приготовления изделий  
(дозировка 6 – 9% к массе теста):

- печенье типа Американер;
- хрустящее заварное печенье;
- печенье «Песочный бисквит»;
- заварной полуфабрикат;
- заварные пышечки;
- маффины;
- магалена, мишки;
- кексы;
- мягкое сдобное печенье;
- печенье «Овсяночка»;
- мягкие вафли.



### Преимущества:

- смесь не содержит ароматизатор, что позволяет применять ароматизаторы с разными вкусами;
- на основе одной смеси можно вырабатывать разнообразный ассортимент изделий за счет внесения в рецептуры различных наполнителей: творога, смеси «8 злаков», кофе, солода, имбиря, пряностей и т.п.; начинок: фруктовых, шоколадных, ореховых, маковых и т.п.; и разнообразных вариантов отделки;
- простое и быстрое приготовление теста;
- использование растительного масла позволяет производить продукцию без транс-жиров;
- изделия отличаются нежной структурой мякиша, выразительным ароматом, вкусом и цветом, отлично сохраняют свежесть в течение длительного времени, и могут храниться в замороженном виде (маффины и кексы).

Нормативно-техническая документация (ТУ) на изделия с удлинённым сроком годности с использованием смеси:

- маффины — 40-120 дней;
- кексы — 40-120 дней;
- печенье «Овсяночка» — 180 дней;
- мягкое сдобное печенье – до 12 месяцев.

Каждый комплект ТУ включает рецептуры на 15-20 наименований изделий и технологическую инструкцию по их производству.

## НОВИНКА

### ПЕЧЕНЬЕ типа АМЕРИКАНЕР

Печенье, производимое по оригинальной рецептуре с применением смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ**, получается нежным, с тянущейся серединкой.

#### Преимущества:

- единая рецептура;
- разнообразие ассортимента за счет применения различных ароматизаторов и добавок: измельченного ореха, какао, шоколадных дропсов, овсяных хлопьев, семян подсолнечника, кокоса, пряностей.

Для предупреждения плесневения и продления сроков годности изделий рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР**.



## НОВИНКА

### ХРУСТЯЩЕЕ ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Заварное печенье, благодаря оригинальной рецептуре и применению смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ**, получается с нежным, хорошо разрыхленным мякишем, без полости внутри. Для предупреждения плесневения и продления сроков годности заварных изделий рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР**.

По желанию изготовителя заварное печенье можно выработать различной формы и с разнообразными отделками: глазурь, сахарная пудра.



## НОВИНКА

### ПЕЧЕНЬЕ «ПЕСОЧНЫЙ БИСКВИТ»

Печенье «Песочный бисквит» с применением мучной кондитерской смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** обладает мягкой нежной структурой.

#### Преимущества:

- ассортимент печенья производится по единой рецептуре, в том числе с применением различных ароматизаторов;
- печенье с разнообразной палитрой вкусов и ароматов: медовое, ореховое, творожное, имбирное и т.п., с добавлением начинок и художественной отделкой;
- печенье в виде сэндвичей с начинкой.



## ЗАВАРНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ

Кондитерская смесь **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** способствует увеличению сроков годности, сохранению свежести заварных полуфабрикатов, увеличению объема, образованию полости без перепенок, улучшению формы, цвета.

Пекарские порошки **СУПЕРБЕЙК** и **КОНДИБЕЙК** помогают получить полость без перепенок и повысить прочность заварных полуфабрикатов.

Для предупреждения плесневения и продления сроков годности заварных изделий с начинкой рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР**.



### Преимущества:

- продление сроков годности и сохранения свежести полуфабрикатов;
- образование полости без перепенок при выпечке;
- увеличение объема, лучшая форма и цвет;
- повышение прочности полуфабриката;
- предупреждение плесневения заварных изделий с начинкой (с **КБ-1 СУПЕР**).

### Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

- **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** – 1,0 - 2,0;
- **СУПЕРБЕЙК** – 0,7 – 0,9;
- **КОНДИБЕЙК** – 0,9 – 1,2;
- **КБ-1 СУПЕР** – 0,20 – 0,35.

Дозировки могут изменяться в зависимости от технологических параметров и используемых печей.

## ЗАВАРНЫЕ ПЫШЕЧКИ

Заварные пышечки, произведенные по оригинальной рецептуре с применением смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ**, получаются хорошо разрыхленными без полости внутри.

Для предупреждения плесневения и продления сроков годности заварных изделий рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР**.

### Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

- **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** – до 2,0;
- **КБ-1 СУПЕР** – 0,20 – 0,35.

Дозировки могут изменяться в зависимости от технологических параметров и печей.



## МАФФИНЫ «ТРИУМФ»

### Преимущества:

- на основе одной смеси разнообразный ассортимент маффинов за счет внесения в рецептуры различных наполнителей: творога, смеси «8 злаков», кофе, солода, имбиря, пряностей и т.п.; начинок: фруктовых, шоколадных, ореховых, маковых и т.п.; и разнообразных вариантов отделки;
- смесь не содержит ароматизатор, что позволяет применять ароматизаторы с разными вкусами;
- одновременное дозирование и перемешивание всех рецептурных компонентов в течение 6 - 8 мин;
- использование растительного масла позволяет производить продукцию без транс-жиров;
- изделия отличаются нежной структурой мякиша, выразительным ароматом, вкусом и цветом, отлично сохраняют свежесть в течение длительного времени, и могут храниться в замороженном виде.

Предоставляется НТД на маффины «Триумф» с длительными сроками годности (до 120 суток).

Для предупреждения плесневения и продления сроков годности изделий рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР**.



## КЕКСЫ «ТРИУМФ»

### Преимущества:

- применение смеси и растительного масла (продукция без транс-жиров) позволяет продлить сроки годности кексов;
- приятный вкус изделий хорошо сочетается с различными наполнителями: орехами, творогом, ржаной мукой, пшеничными отрубями, шафраном и изюмом, курагой, цикорием и т.п.; начинками и отделкой: глазурями, помадами, декоративными посыпками;
- применение ароматизаторов с разными вкусами;
- изделия имеют хорошо разрыхленный мякиш, длительное время остаются свежими, предусмотрено хранение в замороженном виде.



Предоставляется НТД на кексы «Триумф» с длительными сроками годности (до 120 суток).

Для предупреждения плесневения и продления сроков годности изделий рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР**.

## МЯГКОЕ СДОБНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ТРИУМФ»

### Преимущества:

- мягкое печенье с разнообразной палитрой вкусов и ароматов: медовое, миндальное, сырное, творожное, 8 злаков, имбирное, кокосовое и т.п.; с добавлением начинок и художественной отделкой;
- печенье с разными вкусами производится по единой рецептуре, в том числе с применением различных ароматизаторов;
- можно выработать печенье в виде сэндвичей с начинкой;
- печенье обладает мягкой нежной структурой и долго остается свежим.

Предоставляется НТД на сдобное печенье «Триумф» с длительными сроками годности (до 12 месяцев).



## ПЕЧЕНЬЕ «ОВСЯНОЧКА ТРИУМФ»

### Преимущества:

- применение смеси и растительного масла (продукция без транс-жиров) позволяет продлить сроки годности печенья;
- печенье с многообразными вкусами за счёт внесения дополнительных ингредиентов, таких как творог, овсяные хлопья, ржаная мука, пшеничные и овсяные отруби, семена подсолнечника, кунжут и кокос, пряности и т.п.;
- возможно расширение ассортимента за счет выработки печенья в виде сэндвичей с начинками и разнообразной отделки;
- возможно применение различных ароматизаторов;
- печенье хорошо разрыхлено, длительное время остается свежим.

Предоставляется НТД на печенье «Овсяночка Триумф» с длительными сроками годности (до 180 суток).



## МЯГКИЕ ВАФЛИ

Бисквитные вафли, благодаря смеси **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ**, имеют отличную разрыхленную структуру и улучшенные органолептические показатели.

Для предупреждения плесневения мягких вафель с начинкой в процессе длительного хранения рекомендуется применять пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР** (0,2-0,25 кг/100 кг готовой продукции).

### Преимущества:

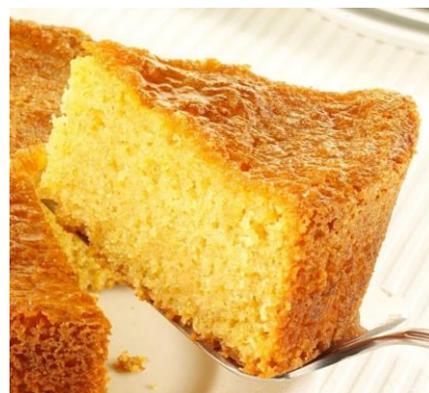
- повышается мягкость и разрыхленность бисквитных вафель;
- продлевается свежесть вафельных изделий;
- сохраняется четкий рисунок на поверхности вафель, приобретает равномерный золотистый цвет и приятный вкус.



## СМЕСЬ «БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ –ЭКСТРА»

### Преимущества:

- быстрый и простой способ получения качественного бисквитного полуфабриката (одновременное смешивание всех компонентов в течение 5 минут);
- длительное сохранение свежести изделий;
- стабильное качество – полуфабрикаты имеют ровную поверхность, хорошо разрыхленный, сочный мякиш, насыщенный вкус;
- получение пластичного рулетного полуфабриката с гладкой поверхностью при скручивании рулета.



### Рецептуры:

### Масляный бисквит

### Пироги

Смесь <b>БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ - ЭКСТРА</b> , г	170	120
Яйцо, г	390	390
Вода, г	120	120
Масло растительное, г	410	420
Мука высшего сорта, г	410	430
Сахар, г	420	440
<b>КБ-1 СУПЕР, Г</b>	6	6

Смесь **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ - ЭКСТРА** применяется так же как **улучшитель** качества и для **сохранения свежести** мучных кондитерских изделий в дозировке до 2,0 кг/100 кг готовой продукции (в зависимости от поставленной задачи):

- изделий из песочного полуфабриката (в том числе без применения яиц), овсяного печенья, пряников - улучшается разрыхленность изделий;
- заварного полуфабриката - увеличивается объем, и образуется полость без перепонки, улучшаются форма и цвет;
- кексов - увеличивается объем, улучшается разрыхленность (дозировка смеси 2,0 – 3,0 кг/100 кг готовой продукции).



## БИСКВИТНО-СБИВНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ЭКСТРА»

### Преимущества:

- по единой рецептуре производится воздушное нежное печенье с разнообразными вкусами: шоколадное, творожное, кунжутное, кокосовое, миндальное, маковое, пряное и т.п., в том числе с применением ароматизаторов;
- длительное сохранение свежести печенья;
- дополнительное расширение ассортимента за счет внесения начинок и отделки посыпками, глазуриями, украшениями, выработки печенья в виде сэндвичей с начинкой;
- простое приготовление теста.

Предоставляется НТД на бисквитно-сбивное печенье «Экстра» с длительными сроками годности (до 12 месяцев).



## НОВИНКА

### ПОНЧИКИ И ДОНАТЫ

Быстрое и удобное приготовление теста со смесью **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА** (20-30% к массе муки).

### Преимущества:

- получение легкого, воздушного теста с эластичным мякишем и сухой поверхностью, препятствующей проникновению фритюра внутрь;
- красивая постоянная форма пончика;
- изделия имеют красивый золотистый цвет;
- гарантируется приятный вкус и аромат пончиков;
- широкое применение различной отделки (глазури, помадки, обсыпка сахарной пудрой), взаимодействие с любой начинкой;
- длительное время сохраняются мягкость и сочность изделий.



## НОВИНКА

### БЕЛЯШИ

Для быстрого приготовления любимого российского беляша предлагается смесь **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА** в количестве 20-30% к массе муки.

### Преимущества:

- получение легкого, воздушного теста с эластичным мякишем и сухой поверхностью, препятствующей проникновению фритюра внутрь;
- изделия имеют красивый золотистый цвет;
- гарантируется приятный вкус и аромат изделия;
- применение начинки (фарша) в различном количестве;
- длительное время сохраняются мягкость и сочность изделий.



# КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

## Преимущества:

- простое приготовление бисквитного теста (одновременно взбиваются все компоненты);
- готовое тесто имеет стабильную консистенцию, что обеспечивает возможность длительной работы с ним;
- гарантированно высокое качество – полуфабрикаты отличаются высоким объемом с более ровной поверхностью и равномерной, мелкой пористостью, хорошо удерживают пропитку и не крошатся при нарезке;
- получение рулетного полуфабриката, имеющего при скручивании гладкую поверхность;
- длительное сохранение свежести.



## Рецептуры:

Смесь **КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ**, г

Яйцо, г

Вода, г

Мука пшеничная высшего сорта, г

Сахар-песок, г

## Бисквит

200

600

200

390

410

## Рулет

200

1000

400

420

380

**Технология приготовления:** все ингредиенты одновременно загружают в миксер и взбивают на максимальной скорости до 15 мин. (до получения устойчивой пышной массы) – для бисквита и 10 мин. – для рулета.

Смесь **КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ** применяется так же как **улучшитель** качества и для **сохранения свежести** мучных кондитерских изделий в дозировке до 2,0 кг/100 кг готовой продукции (в зависимости от поставленной задачи):

- пряников, овсяного печенья;
- изделий из песочного полуфабриката (в том числе без применения яиц).



## ПРЯНИЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Для продления свежести и сроков годности предлагаем:

комплексную пищевую добавку **ТОПАЗ** и смесь для продления сроков годности **ФРЕШ**, которые обладают хорошей водопоглотительной способностью - связывают воду в соотношении 1 : 3 – 1 : 4, повышая выход продукции. Позволяют работать на максимальной влажности теста. Изделия сохраняют свежесть в течение длительного срока годности (до 12 месяцев). Это позволяет экспортировать продукцию на большие расстояния и увеличивает сроки реализации в торговой сети.



Смесь **ФРЕШ** и добавка **ТОПАЗ** эффективно предупреждают плесневение упакованных пряничных изделий в процессе длительного хранения (до 12 месяцев).

При выработке пряничных изделий со сроками годности по ГОСТ предлагаем комплексную пищевую добавку **СЮРПРИЗ ПЛЮС**, также обладающую хорошей водопоглотительной способностью - связывает воду в соотношении 1 : 3 – 1 : 4.

### Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

- **ТОПАЗ** - 0,35 – 0,6;
- **ФРЕШ** – 0,5 – 0,7;
- **СЮРПРИЗ ПЛЮС** - 0,5 – 0,8.

Пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** рекомендуется для улучшения структуры пористости пряников (взамен традиционных разрыхлителей) в дозировке 1,0 – 1,3 кг/100 кг готовой продукции.

Комплексные пищевые добавки **КБ-1** и **КБ-1 СУПЕР** можно применять совместно с **СЮРПРИЗ ПЛЮС** для эффективного предупреждения плесневения изделий (до 60 - 120 суток).

### Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

- **КБ-1** – 0,35 – 0,6;
- **КБ-1 СУПЕР** – 0,3 – 0,5.

НТД на пряники глазированные с длительным сроком годности:

- включает 13 наименований изделий из пшеничной муки первого, второго сорта, ржаной обдирной или их смеси;
- в рецептуры включены различные вкусовые и ароматические добавки: какао-порошок, орех, шоколадная крошка, цукаты, кокосовая стружка, мак, изюм, пряности (имбирь, корица, гвоздика), ароматизаторы или сухие духи;
- предлагаются **специальные сорта** пряников в качестве сладкого лакомства во время поста;
- можно выработать пряники с различными начинками и покрывать разнообразными глазуриями.



## ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Для продления свежести и сроков годности предлагаем:

комплексную пищевую добавку **СЮРПРИЗ ПЛЮС**, которая за счет хорошей водопоглотительной способности связывает воду в соотношении 1 : 4, повышая выход продукции и эффективно продлевая свежесть до 90 суток, что делает добавку экономичной и выгодной для производителя.

Рекомендуемая дозировка **СЮРПРИЗ ПЛЮС** - 0,5 – 0,8 кг/100 кг готовой продукции.

Для увеличения сроков годности в рецептурах на печенье с различными наполнителями предлагаем совместное применение **СЮРПРИЗ ПЛЮС** и **КБ-1 СУПЕР** в дозировке 0,25-0,35кг/ 100кг готовой продукции.

Пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** рекомендуется для повышения разрыхленности печенья (взамен традиционных разрыхлителей) в дозировке 1,0 – 1,2 кг/100 кг готовой продукции.



## СДОБНОЕ (ПЕСОЧНОЕ) ПЕЧЕНЬЕ

Для продления свежести и сроков годности предлагаем:

- комплексную пищевую добавку **ОРБИТА-К**, которая обеспечивает сохранение свежести печенья до 3 месяцев, повышает прочность, что ведет к сокращению лома при транспортировке;
- пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** применяется взамен традиционных разрыхлителей, повышает разрыхленность печенья, придавая однородную мелкопористую структуру.



Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

- **ОРБИТА-К** – 0,4 – 0,5;
- **СУПЕРБЕЙК** – 0,5 – 0,8.

Комплексная пищевая добавка **КБ-1 СУПЕР** в дозировке 0,25 - 0,35 кг/100 кг готовой продукции предупреждает плесневение изделий с начинкой в процессе длительного хранения.

НТД на сдобное печенье с длительным сроком годности без применения яиц:

- включает 12 наименований печенья разной формы и массы, с различными вкусовыми добавками: сухим молоком, какао, орехом, шоколадом, кунжутом, маком, с применением ароматизаторов;
- предусмотрено вырабатывать печенье с начинками, в виде сэндвичей и с разнообразной отделкой.

## САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Для продления свежести и сроков годности предлагаем:

- комплексную пищевую добавку **ОРБИТА-К**, которая обеспечивает сохранение свежести печенья до 6 месяцев, повышает прочность, что ведет к сокращению лома при транспортировке, улучшает рельеф рисунка и цвет;
- повышает пластичность теста, что облегчает процесс его формирования;
- пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** используется взамен традиционных разрыхлителей, способствуя увеличению разрыхленности и намокаемости печенья.



Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

- **ОРБИТА-К** – 0,5 - 1,0;
- **СУПЕРБЕЙК** - 1,0 – 1,3.

НТД на сахарное печенье с длительным сроком годности:

- включает 11 наименований печенья различной формы и массы, со следующими вкусовыми и ароматическими компонентами: орехом, сухим молоком, пшеничными отрубями, пряностями – имбирем и корицей, какао, шоколадом, цукатами, кокосовой стружкой, изюмом и маком, творогом, с применением ароматизаторов;
- предусмотрено вырабатывать печенье с разнообразной отделкой.

## КЕКСЫ

Для продления свежести и сроков годности предлагаем:

комплексные пищевые добавки **СЮРПРИЗ ПЛЮС, ТОПАЗ** и смесь для продления сроков годности **ФРЕШ**. Обладают хорошей водопоглотительной способностью, что позволяет им связывать воду в соотношении 1 : 2,5 – 1 : 3, повышая выход продукции и сохраняя свежесть в течение длительного времени. Все это делает добавки экономичными и привлекательными для производителя.

Смесь **ФРЕШ** и добавка **ТОПАЗ** также эффективно предупреждают плесневение упакованных кексов в процессе хранения (до 120 суток).



Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готовой продукции):

**СЮРПРИЗ ПЛЮС** и **ФРЕШ** – 0,3 - 0,6; **ТОПАЗ** – 0,23-0,4.

Пекарские порошки **КОНДИБЕЙК** и **СУПЕРБЕЙК** рекомендуются для улучшения разрыхленности кексов (взамен традиционных разрыхлителей) в дозировке 0,6 – 0,8 кг/100 кг готовой продукции.

Совместное применение добавки **СЮРПРИЗ ПЛЮС** с добавками **КБ-1** или **КБ-1 СУПЕР** решает комплексную задачу производителя - сохранение свежести и предупреждение плесневения упакованных кексов в процессе длительного хранения. Дозировки (кг/100 кг готовой продукции): **КБ-1** – 0,2 – 0,5; **КБ-1 СУПЕР** - 0,2 – 0,25.



## ВАФЛИ

Для улучшения качества предлагаем:

комплексные пищевые добавки **ТРИУМФ** и **ОРБИТА-К**, которые:

- продлевают свежесть вафельных изделий;
- снижают намокаемость вафельного листа после нанесения начинки и улучшают хрустящие свойства сразу после выпечки и в процессе хранения;
- улучшают текучесть теста и уменьшают наливную массу и оттеки;
- повышают прочность в процессе транспортирования и хранения;
- вафли имеют четкий рисунок на поверхности и равномерный золотистый цвет.



**Рекомендуемые дозировки (кг/100кг вафельного листа):**

- **ТРИУМФ** - 0,3 – 1,0;
- **ОРБИТА-К** – 0,6 – 1,0.

Вместо традиционного разрыхлителя – соды, предлагается пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК**, который способствует улучшению структуры вафельного листа. **Дозировка:** 0,5-1,0 кг/100кг вафельного листа.

Комплексные пищевые добавки **КБ-1** и **КБ-1 СУПЕР** предупреждают плесневение вафель в процессе хранения. **Дозировки (кг/100 кг готовой продукции):** **КБ-1** – 0,2 – 0,5; **КБ-1 СУПЕР** – 0,2 – 0,25.

## ЗАВАРНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Для улучшения качества и продления сроков годности предлагаем:

кондитерские смеси **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА** и **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** - заварные полуфабрикаты получают объемными и с качественной внутренней полостью без перепонок для заполнения кремом, взбитыми сливками и т.п., обладают приятным вкусом, имеют красивый золотистый цвет и долго сохраняют свежесть.

При применении смесей рекомендуется сокращение количества маргарина, яйцепродуктов по 10%.

Пекарские порошки **СУПЕРБЕЙК** и **КОНДИБЕЙК** помогают получить полость без перепонок и повысить прочность заварных полуфабрикатов.



**Рекомендуемые дозировки (кг/100 кг готового полуфабриката):**

- БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ – ЭКСТРА** – до 2,0; **ТРИУМФ – МАФФИНЫ И КЕКСЫ** – до 2,0.  
**СУПЕРБЕЙК** – 0,7 – 0,9; **КОНДИБЕЙК** – 0,9 – 1,2.

Комплексную пищевую добавку **КБ-1 СУПЕР** рекомендуется применять для предупреждения плесневения заварных изделий, в том числе с начинкой, и продления сроков годности. **Дозировка:** 0,20 – 0,35 кг/100 кг готовой продукции.

## ПЕКАРСКИЕ ПОРОШКИ СУПЕРБЕЙК и КОНДИБЕЙК

предназначены для разрыхления мучных кондитерских изделий и замороженных полуфабрикатов (блинов, оладий и т.п.) взамен традиционных разрыхлителей - соды пищевой и углеаммонийной соли.



### Преимущества:

- повышается разрыхленность и объем, обеспечивается однородная структура пористости мучных кондитерских изделий – пряников, печенья овсяного, сахарного, сдобного, затяжного, галет и крекеров, бисквитных, заварных и песочных полуфабрикатов, кексов;
- улучшаются цвет и вкусовые свойства изделий – повышается рассыпчатость печенья, исчезает содовое послевкусие и аммиачный запах после выпечки, подчеркивается более сдобный и полноценный вкус;
- обеспечивается качественная внутренняя полость в заварных полуфабрикатах;
- блины и оладьи более пышные и лучше разрыхлены, при этом остаются более мягкими и легко разжевываются;
- способствуют сохранению первоначальной свежести изделий.

### Рекомендуемые дозировки

для мучных кондитерских изделий  
(кг/100 кг готовой продукции):

**СУПЕРБЕЙК:** 0,5 – 1,3;

**КОНДИБЕЙК:** 0,4 – 1,2

для замороженных п/ф в тесте (тестовой оболочки  
блинов, блинчиков, оладий, чебуреков) (кг/100 кг  
муки):

**СУПЕРБЕЙК:** 0,7 – 3,0;

**КОНДИБЕЙК:** 1,1 – 3,0.

## СМЕСИ И КОМПЛЕКСНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ТЕСТЕ



# ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ХИНКАЛИ, МАНТЫ

Для улучшения внешнего вида и варочных свойств изделий предлагаем:

смесь для пельменного теста **П-2** и комплексные пищевые добавки **ОСОБЫЙ, ОСОБЫЙ-П, ОСОБЫЙ-Р, СЮРПРИЗ ПЛЮС, СУПЕРМАК, СУПЕРМАК – ВИТ.**

Добавки адаптированы для любого оборудования – отечественного и импортного (итальянского, китайского, российского и др.) и позволяют на предприятии решить практически все проблемы, связанные с качеством замороженных полуфабрикатов.



Назначение	Пищевые добавки	Дозировки, кг/100 кг муки
предупреждение трещин при заморозке и хранении	<b>ОСОБЫЙ – П ОСОБЫЙ – Р СЮРПРИЗ ПЛЮС</b>	0,3 – 1,0 0,3 – 1,0 0,3 – 0,6
улучшение цвета тестовой оболочки: -осветление	<b>П – 2 ОСОБЫЙ – Р ОСОБЫЙ</b>	0,4 – 1,0 0,3 – 1,0 0,3 – 1,0
-придание желтоватого цвета	<b>СУПЕРМАК ВИТ СУПЕРМАК</b>	0,05 – 0,06 0,4 – 0,7
реологические свойства теста: -повышение пластичности	<b>ОСОБЫЙ – Р ОСОБЫЙ – П ОСОБЫЙ</b>	0,3 – 1,0 0,3 – 1,0 0,3 – 1,0
-придание упругости тестовой оболочке после варки варочные свойства теста: - сохранение формы после варки и прозрачности бульона; - легкая разжевываемость, отсутствие клеклости	<b>СУПЕРМАК ВИТ П – 2</b>	0,05 – 0,06 0,4 – 0,6
упругость при разжевывании (как с мукой «Дурум»)	<b>СУПЕРМАК ВИТ</b>	0,05 – 0,06

Применение добавок экономически выгодно, так как позволяет получить высококачественную продукцию из пшеничной хлебопекарной муки, без добавления яйцепродуктов и муки «Дурум».



## ЧЕБУРЕКИ

Для улучшения качества предлагаем:

комплексные пищевые добавки **ОСОБЫЙ – Р**, **ОСОБЫЙ – П**, **ТРИУМФ** и пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК**.

**ОСОБЫЙ – Р** или **ОСОБЫЙ – П** - повышают пластичность теста при раскатке и формовке, улучшают слоистость и хрустящие свойства.

Дозировки (кг/100 кг муки): **ОСОБЫЙ – Р** - 0,3 – 0,7; **ОСОБЫЙ – П** – 0,3 – 0,7.



Пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** - улучшает слоистость и внешний вид чебуреков (пузырчатость корочки). Дозировка: 1,0 – 2,0 кг/100 кг муки.

Добавка **ТРИУМФ** - увеличивает мягкость гребешка, в т. ч. после разогрева предварительно жареных чебуреков, и способствует сохранению свежести изделий после кулинарной обработки. Дозировка: 0,4 – 0,6 кг/100 кг муки.

## БЛИНЫ, ОЛАДЬИ

Для улучшения качества предлагаем:

смесь для блинов и оладий **Б – 1** и комплексные пищевые добавки **ТРИУМФ** и **СЮРПРИЗ ПЛЮС**, пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК**.

Смесь **Б – 1** - повышается разрыхленность, и улучшается структура пористости изделий; увеличивается пышность и мягкость оладий сразу после выпечки и после разогрева, отсутствует клеклость при разжевывании; улучшается цвет изделий, на поверхности образуется красивый кружевной рисунок. Дозировки (кг/100 кг муки): 4,0 – 6,0 - для блинов; 6,0 – 8,0 - для оладий.



**ТРИУМФ** и **СЮРПРИЗ ПЛЮС** – придают мягкость изделиям сразу после выпечки и после разогрева, улучшая вкусовые свойства; повышают пластичность блинов при сворачивании. Дозировки (кг/100 кг муки): **ТРИУМФ** – 0,5 – 1,0; **СЮРПРИЗ ПЛЮС** – 0,3 – 0,5.

Пекарский порошок **СУПЕРБЕЙК** – улучшает разрыхленность и цвет блинов и оладий, повышается пышность оладий. Дозировка: 2,0 – 4,0 кг/100 кг муки.

Мучная кондитерская смесь **МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ** - для изделий кондитерских «Блины со сладкой начинкой» (кремовые, творожные, фруктовые наполнители и т.д.). Дозировка: 4 – 6 кг/100 кг муки.



# ПИЦЦА

Для улучшения качества предлагаем:

комплексные пищевые добавки **ОРБИТА-К** и **ОСОБЫЙ-Р**:

- повышают пластичность теста при формовке;
- способствуют сохранению мягкости готовой пиццы в процессе хранения.

**Рекомендуемые дозировки: ОРБИТА-К и ОСОБЫЙ-Р - 0,5 – 0,8 кг/100 кг муки.**

