

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ИЗДЕЛИЙ
ОТ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОРЧИ



Комплексные пищевые добавки **КБ-1, КБ-1 СУПЕР, ФЛОРА СУПЕР и КАРАТ**

объединяют 3 функции в одном:

1. продлевают сроки годности упакованных хлебобулочных 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.

отличительные функции:

- **КБ-1 СУПЕР** предотвращает возникновение различного рода плесени, в том числе признаков меловой болезни и фузариоза.
- **КБ-1** и **КБ-1 СУПЕР** предотвращают плесневение мучных кондитерских изделий.
- **КАРАТ** является водорастворимой добавкой и применяется при непрерывном и порционном способе приготовления теста для хлебобулочных изделий.



Рекомендуемые дозировки

для предупреждения «картофельной» болезни (кг/100 кг муки):		для предотвращения плесневения (кг/100 кг муки):	
Хлебобулочные изделия	КБ-1 – 0,3 – 0,5; КБ-1 СУПЕР – 0,2 – 0,4; ФЛОРА СУПЕР - 0,4 – 1,0	Хлебобулочные изделия	КБ-1 – 0,4 – 0,8; КБ-1 СУПЕР – 0,2 – 0,4
для предотвращения меловой болезни (кг/100 кг муки):		Баранки	КБ-1 – 0,5 – 0,7; КБ-1 СУПЕР – 0,4 – 0,5
Хлеб из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки	КБ-1 СУПЕР – 0,4 - 0,5		
для профилактики (кг/100 кг муки):		при сильной обсемененности муки (кг/100 кг муки):	
Хлебобулочные изделия	КАРАТ – 0,1 – 0,2	Хлебобулочные изделия	КАРАТ – 0,3 – 0,5

Рекомендуемые дозировки

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

Пряники	КБ-1 – 0,35 – 0,5; КБ-1 СУПЕР – 0,2 – 0,4; КАРАТ – 0,3 - 0,8
Кексы, вафли	КБ-1 – 0,2 – 0,5; КБ-1 СУПЕР – 0,2 – 0,3
Печенье с начинкой	КБ-1 СУПЕР – 0,25 – 0,4
Начинка	КБ-1 СУПЕР – 0,4 – 0,5 к массе начинки
Заварные	КБ-1 СУПЕР – 0,2 – 0,35
Торты, пирожные	КБ-1 СУПЕР – 0,2 – 0,3
Слоеные (бездрожжевые) изделия	КБ-1 СУПЕР – 0,3 – 0,4



Способы применения

При производстве хлебобулочных изделий:

Добавки **КБ-1**, **КБ-1 СУПЕР** и **ФЛОРА СУПЕР** рекомендуется применять при порционном способе приготовления теста и вносить в сухом виде вместе с мукой или жидкими компонентами.

Добавку **КАРАТ** при непрерывном приготовлении теста можно вносить при замесе теста вместе с соевым раствором или водой. Не рекомендуется дозировать добавку вместе с дрожжевой суспензией. При порционном приготовлении теста – в сухом или растворенном виде.

При производстве мучных кондитерских изделий:

Добавки **КБ-1** и **КБ-1 СУПЕР** 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.

