

# Готовые решения для расширения рынка сбыта молочных продуктов

Татьяна Белякова, главный технолог ГК «Питерпром»

Использование молочных продуктов в качестве ингредиентов как в кондитерской промышленности, HoReCa, так и конечными потребителями для приготовления выпечки и готовых блюд всегда было актуально. Такие продукты должны обладать особыми реологическими свойствами: способностью держать форму, восстанавливать структуру после механического воздействия, быть термостабильными при выпечке. Продукт должен быть стабильного качества, иметь классический вкус и запах.

ГК «Питерпром» предлагает линейку комплексных пищевых добавок для производства продуктов данного сегмента. **КПД «Милкстаб КМ-В»** — это композиция структурообразователей, которая обеспечивает взбивание сметанного продукта и натуральной сметаны различной массовой доли жира. В дальнейшем взбитый продукт используется для приготовления кремов и прослойки коржей. Продукт имеет чистый кисломолочный вкус.

Сливки для взбивания сейчас пользуются особой популярностью, так как одним из самых вкусных кремов для тортов и пирожных остается сливочный. Сливки должны держать форму, не растекаться. Для решения такой задачи разработана **КПД «Милкстаб WP»**, которая позволяет вырабатывать сливки для взбивания и приготовления соусов. Готовый продукт быстро взбивается до крутых пиков, обладает нежным сливочным вкусом.

Всеми любимые сырники пользуются спросом на завтрак в меню кафе и ресторанах. Творог, входящий в состав сырников, должен выдерживать температуру нагревания при жарке и запекании. Для выработки творога или творожного термостабильного продукта применяется **КПД «Милкстаб-Т02»**. Готовый продукт имеет рассыпчатую консистенцию, после выпекания сохраняет внешний вид и вкусовые качества. При использовании **КПД «Милкстаб-Т02»** снижается норма расхода сырья за счет увеличения выхода готового продукта, что позволяет сократить продолжительность технологического процесса.



При изготовлении десерта «Чизкейк» используется творожный сыр высокого качества. Такой вид сыра должен вырабатываться из натуральных молочных сливок на производственных поточных линиях методом ультрафильтрации или сепарирования. ГК «Питерпром» разработала рецептуры и технологию для производства качественного продукта с минимальными экономическими затратами. Основным компонентом для сыра типа «Филладельфия» является творог, в который добавляют **МБС «Милкмикс» классик** и **КПД «ConPound MIX PK 006»**. Сыр, выработанный по данной технологии, соответствует требованию термостабильности, держит форму при выпекании.

Кофе и напитки на его основе плотно вошли в жизнь современного человека. В ассортименте компании также есть рецептуры молока для капучино с использованием **МБС «Милкмикс» классик** и **МБС «Милкмикс» премиум**. Такое сочетание позволяет получить нежную устойчивую молочную пенку.



ГК «Питерпром» постоянно движется вперед и следит за современными трендами на рынке. Индивидуальный подход к клиенту, научная база, профессиональный подход являются неотъемлемой частью нашей работы!

# Питерпром



ООО «Питерпром ПК»  
ООО «Питерпром СЗ»



ООО «Юмайт»

*Healthy living*

**Группа Компаний  
«Питерпром»**

*Правильное  
питание!*



193079, г. Санкт-Петербург,  
ул. Новосёлов, д.8, литер А, пом. 10Н, офисы 402, 404



Многоканальный телефон:  
**8 (812) 565-01-01**



**info@piterprom.com**

На правах рекламы

**piterprom.com**



**umight.ru**