



Ковчег&K°

03056 м. Київ, Україна, вул.Борщагівська,145, оф.170, тел.:(044) 457-7078, 457-7079, факс:(044) 457-8732,
E-mail: kovcheg@kovchegr.kiev.ua www.kovcheg.kiev.ua

Функціональні інгредієнти в хлібобулочній та кондитерській промисловості

У всі часи, для всіх поколінь, найулюбленішою їжею є хлібобулочні та кондитерські вироби. Різноманітна випічка, здоба, тістечка, шоколадні, желейні вироби – це все, що так люблять українці. Кожен з виробників такої продукції прагне вдосконалити, виділити свій товар з-поміж величезного асортименту, зробити його незабутнім.

Завданням компанії «Ковчег і Ко» є допомога компаніям виробникам у вдосконаленні їхньої продукції, під яким розуміється не тільки покращення смакових та ароматичних властивостей, покращення структури, а що немало важливо – збільшення терміну зберігання продукції, збереження свіжого вигляду та структури протягом всього строку придатності.

Компанія «Ковчег і Ко» пропонує широкий асортимент продуктів, які використовуються для кондитерської та хлібобулочної промисловості, а саме – лецитин (виробництво США/Голландія), пектини, каррагенани, емульгатор «**Мультитекс Моно 6212**» (моно гліцериди харчових жирних кислот, виробництво Бельгія), суміш натуральних пшеничних клітковин «**Вітамікс 40W**».

Мультитекс Моно 6212 – моногліцериди харчових жирних кислот – це поверхнево-активні речовини, які дозволяють створювати та стабілізувати емульсії за рахунок зниження поверхнево-активного натягу на межі розділу фаз вода/жир. Також застосування емульгаторів дозволяє скоротити кількість жирів в рецептурі при зберіганні чи покращенні якості готової продукції. Таким чином, в умовах збільшення попиту на вироби, які характеризуються зниженою калорійністю, але при цьому зберігають високі органолептичні показники, емульгатори дають виробникам кондитерських виробів можливість отримати додаткову конкурентну перевагу.

Крім того, **Мультитекс Моно 6212** виконує і інші функції. Наприклад, впливає на процеси формування структури продукції, забезпечує максимальне насичення повітрям та рівномірність розподілення компонентів в масі, впливає на процеси кристалізації та агрегації жирів. В результаті, підвищується стабільність якості продукції при зберіганні, збільшується строк зберігання свіжості, за рахунок уповільнення процесів ретроградації крохмалю в борошнях виробів, що є важливою властивістю хлібобулочних та кондитерських виробів.



У виробництві хлібобулочних виробів взаємодія емульгатора з білками борошна закріплює клейковину, що сприяє збільшенню пластичності тіста, покращенню пористості, структури м'якуша, уповільненню черствіння. В бісквітному тісті функціональність емульгаторів полягає, з однієї сторони, в емульгуванні жиру, який міститься в рецептурі, а з іншої сторони – в стабілізації піни, яка утворюється під час збивання рідкого тіста.

Завдяки різноманіттю функціональних властивостей, **Мультитекс Моно 6212** застосовується практично у всіх галузях харчової промисловості:

- Виробництво борошнях та цукристих кондитерських виробів;
- Хлібопекарне та макаронне виробництво;



П/П 26004010541841 в КМФ АКБ "Укрсоцбанк" МФО 322012
Свідоцтво платника ПДВ № 13663777. Код ЄДРПОУ
23708799. І ПН 237087910072





Ковчег&K°

03056 м. Київ, Україна, вул.Борщагівська,145, оф.170, тел.:(044) 457-7078, 457-7079, факс:(044) 457-8732,
E-mail: kovcheg@kovchegr.kiev.ua www.kovcheg.kiev.ua

- Виробництво маргаринової продукції та спредів;
- Виробництво морозива та інші.

Вітамікс 40W - пшенична клітковина – це натуральні рослинні волокна, які виробляються з вегетативної частини зернових культур. Має високі волого та жиру утримуючі властивості, інертна долюбих рецептурних інгредієнтів, термостабільна та холодорезистентна, знижує калорійність продуктів. Використовується при виробництві екструзійних продуктів, кондитерських виробів, напоїв, молочних продуктах, при виробництві сирокочених ковбас, фаршу, м'ясних консервів та ін..

В кондитерській та хлібобулочній промисловості, **Вітамікс 40W** можна використовувати при виробництві тіста для млинців, зтяжного печива та крекерів, вафельної продукції, зефіру та пастили, кексів та бісквітних напівфабрикатів, помадних цукерок, цукрового та здобного печива, вівсяного печива, пряників, а також при виробництві екструзійної продукції. Використовуючи клітковину, тісто стає еластичним, пишним, дещо світлішим, добре промішаним. Покращуються його адгезійні властивості, поверхня – без бульбашок; суттєво покращуються і смакові якості готової продукції. Також збільшується вихід, строк зберігання свіжості та мікробіологічна стійкість. Для кожного виду продукції властиві свої технологічні переваги використання **Вітамікс 40W**.



Вітамікс 40W має високі функціональні властивості:

- Водостійкість та жиру утримуюча здатність за рахунок унікальної природної капілярної структури волокон;
- Інертність долюбих рецептурних інгредієнтів продукту, термостабільність;
- Хороші емульгуючі властивості, утримання вологи.
- Збільшення строків придатності, а також збереження свіжості та мікробіологічної стійкості за рахунок зниження показників

активності води;

- Формування трьохмірного, стійкого армованого каркасу в структурі продукту при набуханні клітковини у воді;
- Стабілізація текстури, формо утримання;
- Глянцевість поверхні, чіткість малюнку, рельєфність гравюри в кондитерських виробів.

Вітамікс 40W – не має класифікаційного номеру в міжнародній системі кодифікації добавок «Е» та відноситься до харчової сировини. В своєму складі містить 60-98% баластних речовин – целюлози та геміцелюлози. Використання **Вітамікс 40W** в рецептурах продуктів дозволяє декларувати її як продукцію лікувально-профілактичного призначення. Клітковина ідеально комбінується в рецептурах продуктів з іншими функціональними добавками та підсилює їх дію.



П/Р 26004010541841 в КМФ АКБ "Укрсоцбанк" МФО 322012
Свідоцтво платника ПДВ № 13663777. Код ЄДРПОУ
23708799. І ПН 237087910072





Ковчег&К°

03056 м. Київ, Україна, вул.Борщагівська,145, оф.170, тел.:(044) 457-7078, 457-7079, факс:(044) 457-8732,
E-mail: kovcheg@kovchegr.kiev.ua www.kovcheg.kiev.ua

Таким чином, застосування високоякісних харчових інгредієнтів дозволяє не тільки зберегти якість продукції, а й поліпшити функціональні та структурні властивості готової продукції.



П/Р 26004010541841 в КМФ АКБ "Укрсоцбанк" МФО 322012
Свідоцтво платника ПДВ № 13663777. Код ЄДРПОУ
23708799. І ПН 237087910072

