

ЭМУЛЬГАТОРЫ, СТАБИЛИЗАТОРЫ

Наименование	Состав	Дозировка	Назначение и преимущества
Олмикспро комби	Стабилизаторы E412, E407, E466, E425, эмульгатор E508, декстроза.	0,2-1% в сухом виде, гидратация 1:50, 1:40:40 (на куриной коже)	Придает плотную консистенцию готовым изделиям, исключаются жировые отеки, увеличение выхода готовой продукции. БЖЭ
Олмикспро Фос	Стабилизатор E450, регулятор кислотности E451 антиокислитель E316, загуститель E412.	3г/кг	Средство для куттерования со стабилизатором цвета. Особенно рекомендуется для колбас эконом сегмента
Микспро Ф	Стабилизаторы E450, регулятор кислотности E451, E500.	3г/кг	Средство для куттерования
Микспро Ремакс 2001	Загуститель E401, эмульгатор E 516, регулятор кислотности E 450, декстроза.	до 1,5 % в сухом виде	Имитационный шпик 1:10:15, "курдюк" на растительном масле
Микспро Ремакс 5003	Белки (растительный, животный), загустители (E407а, E412, E425), стабилизатор E450, регулятор кислотности E451, антиокислитель E316, усилитель вкуса E621, соль.	1 - 3%	Эмульгатор для производства рубленых ПФ. Уплотнение комочка, связывание жира
Микспро КУ	Смесь растительных белков, E412.	1-5% от массы	Гидратация 1:5
Микспрогель супер	Загустители E407, E412, E425, пшеничный белок, пищевые волокна, декстроза.	0,5-2 %	Предотвращает оплавление шпика в ВК и ПК колбасах. Увеличивает выход готовой продукции Гидратация 1:20
Микспро КУ	Смесь растительных белков, E412.	1-5% от массы	Гидратация 1:5
Эмулмикспро	Растительный белок, животный белок, E425, E407, регулятор кислотности E451, стабилизатор E450, соль, декстроза.	до 1%	Придает упругость и плотность колбасам, исключаются жировые отеки, увеличение выхода готовой продукции. Особенно рекомендуется для ПК и ВК колбас