

# ЙОГУРТОВЫЙ ПОРОШОК DENMILK® ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ВЫПЕЧКИ – УНИВЕРСАЛЬНО, ВКУСНО, ВЫГОДНО!

**ГК «СОЮЗСНАБ» представляет новинку – Йогурт Denmilk сухой обезжиренный, сочетающий в себе лучшие характеристики европейских аналогов и обладающий конкурентной ценой за счет российского производства.**

**С**ухой обезжиренный йогурт находит широкое применение в производстве мучных кондитерских и кондитерских изделий, а также в продуктах быстрого приготовления и функционального питания. Он применяется в качестве добавки для придания вкуса и аромата в различной выпечке, кремах, начинках, шоколаде, глазурах, десертах, зефире, суфле, и других продуктах. Наличие сухого йогурта в составе продуктов повышает их потребительскую привлекательность, так как данный продукт:

- ✦ является натуральным – не содержит в составе химических добавок, в т. ч. с кодом «Е»;
- ✦ обладает приятным кисло-молочным вкусом и ароматом, привносит вкус натурального йогурта в готовый продукт;
- ✦ обогащает готовый продукт легкоусвояемым молочным белком и лактобактериями.

Начиная разработку сухого обезжиренного йогурта, микробиологи ГК «СОЮЗСНАБ» поставили перед собой задачу разработать универсальный продукт, отвечающий всем основным требованиям производителей различных отраслей, а именно: наличие ярко выраженного вкуса и аромата йогурта – натурального без «химических» привкусов; стабильность вкуса и аромата при хранении; отсутствие комкования сухого йогурта как самого по себе, так и в составе комплексных сухих смесей. И данные задачи были достигнуты во многом за счет использования бактериальных

культур AiBi® собственного производства группы компаний «СОЮЗСНАБ».

Культуры выделены из природных источников, не содержат ГМО и разработаны с учетом предпочтений российских потребителей ко вкусу кисломолочных продуктов. Именно вкус сухого обезжиренного йогурта Denmilk® стал его важнейшим конкурентным преимуществом.

Результаты промышленной выработки показали, что при дозировке сухого обезжиренного йогурта Denmilk® 1–5 %, готовые продукты обладают насыщенным, натуральным йогуртовым вкусом и ароматом, без нежелательных привкусов и послевкусия. Испытания показали, что продукт не комкуется в процессе хранения и в составе комплексных сухих смесей, так как распылительная сушка йогурта производится на современном оборудовании.

Йогурт Denmilk® сухой обезжиренный уже прошел промышленную апробацию и включен производителями различных отраслей в действующие на предприятиях рецептуры. В частности, продукт отлично проявил себя при производстве бисквитных полуфабрикатов для тортов, печенья, кексов, в составе сухих смесей для выпечки и функциональных продуктов.

Технологи группы компаний «СОЮЗСНАБ» готовы разработать рецептуры и провести промышленные выработки с применением Йогурта Denmilk® сухого обезжиренного по заказу производителей непосредственно на предприятиях. ●



Разработка бактериальных культур AiBi® проводится на базе биотехнологического центра ООО «Зеленые линии» (производственное подразделение группы компаний «СОЮЗСНАБ»). Центр оснащен самым современным тонкопрофильным оборудованием, позволяющим ежедневно обрабатывать до 50 новых комбинационных бактериальных культур. Культивирование производственно-ценных штаммов проводится на линейке полностью автоматизированных ферментеров с исключением человеческого фактора. Концентрирование биомассы протекает максимально быстро, что позволяет сохранить ее высокую активность и не допустить перехода бактерий в фазу отмирания. На производстве ООО «Зеленые линии» внедрены системы менеджмента качества ISO 9001, HACCP и безопасности пищевой продукции, соответствующие требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и FSSC 22000:2010.



Центральный офис ГК «СОЮЗСНАБ»  
143405, Россия, МО, г. Красногорск,  
Ильинский тупик, д. 6  
тел.: (495) 937-87-37  
(многоканальный)  
факс: (495) 937-87-20,  
e-mail: mail@ssnab.ru, www.ssnab.ru