

## УЛУЧШИТЕЛИ DENFAI®: УНИВЕРСАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ТЕСТОВЫХ ОБОЛОЧЕК ПОЛУФАБРИКАТОВ

**В**ажнейшим критерием качества тестовых быстрозамороженных полуфабрикатов является состояние тестовой оболочки. Она определяет внешний вид изделий, как на витрине, так и после их доведения до кулинарной готовности, а также органолептические ощущения при непосредственном употреблении продукта в пищу.

На формирование качественных показателей тестовой оболочки влияет множество факторов: нестабильные параметры муки, низкая влажность теста, короткое время замеса, нагрев теста при формовке, шоковая заморозка, хранение в условиях значительного перепада температур. Тем не менее, производитель должен предложить потребителю конкурентоспособный продукт с четко определенными варочными свойствами теста и реологическими параметрами, соответствующими техническим характеристикам оборудования (китайские, корейские, итальянские, японские, российские аппараты).

Качественные показатели тестовой оболочки зависят от таких показателей муки, как содержание и растяжимость клейковины, индекса её деформации (ИДК), количества и качества белков, активности собственных ферментов муки, наличия сильно разрушенного крахмала, склонного к активной ретроградации. Требования же к реологическим свойствам теста различаются в зависимости от типа оборудования и принципа формования изделий.



**Существует ли универсальное решение, способное сработать в условиях влияния столь многочисленных факторов? Да! Это — коллекция DENFAI®, в состав которой входят улучшители, специально разработанные в ГК «СОЮЗСНАБ» для коррективы отдельных недостатков муки, а также оптимизации технологического процесса изготовления теста на различных видах оборудования.**

Коллекция улучшителей DENFAI® позволяет решить следующие проблемы, с которыми обычно сталкиваются производители тестовых полуфабрикатов:

- растрескивание тестовой оболочки при заморозке и хранении;
- налипание теста к формующим частям оборудования;
- образование складок и заломов на его поверхности;
- прилипание теста к зубам или слипание изделий после варки в результате выхода крахмала на поверхность тестовой оболочки;
- слабое закрытие тестового «замочка».

Оптимальный состав и соотношение компонентов улучшителей DENFAI® позволяет стабилизировать состояние белково-протеиназного комплекса муки и получить тестовую оболочку с отличными качественными характеристиками. Это обеспечивает высокую конкурентоспособность готовых полуфабрикатов.

**Преимущества применения улучшителей DENFAI®**

- Возможность коррективы отдельных недостатков муки

- Оптимизация технологического процесса изготовления теста
- Обеспечение равномерного распределения воды и жира в структуре теста
- Сокращение времени замеса
- Обеспечение сохранности формы готовых изделий в процессе формовки, хранения, доведения до кулинарной готовности

### Ассортимент улучшителей DENFAI®

Улучшитель DENFAI 60.01 «Оптимум» позволяет формировать мягкое и в то же время упругое тесто, что положительно сказывается на его варочных свойствах: отформованный полуфабрикат сохраняет заданную форму, изделия не слипаются, крахмал не выходит на поверхность. Некоторые компоненты улучшителя позволяют увеличивать влажность теста, тем самым технолог получает возможность корректировать время замеса и оптимальную структуру теста (пластичность, эластичность).

Применение данного улучшителя актуально при использовании муки со слабой клейковиной (ИДК более 80). Реологические показатели теста можно корректировать количеством воды в рецептуре. Варочные свойства соответствуют «китайскому варианту», сама оболочка получается более толстой. Улучшитель рекомендуется для работы с тестом на российских и китайских аппаратах.

**Улучшитель DENFAI 60.02 «Премиум»** обеспечивает получение достаточно пластичного теста со средними упруго-эластичными параметрами, при этом требуется дополнительное внесение влаги. Толщину тестовой оболочки можно регулировать по необходимости. При этом она соответствует «китайскому варианту», то есть обладает мягкими варочными свойствами и нежной консистенцией, имеет ровную форму, тесто не прилипает к начинке.

**Улучшитель DENFAI 60.04 «Премиум П»** позволяет получить тесто с повышенной пластичностью и эластичностью, что оказывает положительное влияние на качество формовки и даёт возможность использовать не только итальянские и японские, но и китайские, корейские, российские аппараты. Ряд компонентов улучшителя DENFAI 60.04 «Премиум П» положительно влияет на варочные свойства теста: сохраняется заданная форма, тесто не расплывается, отсутствует эффект прилипания к зубам, при варке крахмал не проявляется на поверхности изделия.

Тесто с данным улучшителем имеет жесткие варочные свойства, четкую ровную форму. Поверхность сформованного полуфабриката обладает сухой, шелковистой, глянцевой текстурой, тесто плотно охватывает начинку.

При использовании улучшителей DENFAI 60.02 «Премиум» и DENFAI 60.04 «Премиум П» для формовки тестовых изделий на итальянском оборудовании наблюдается быстрое и качественное тестообразование, формируется ровный и однородный пласт, изделия выпрессовываются четко заданной формы. В случае

применения китайских аппаратов, повышенная пластичность теста облегчает его механическую обработку и позволяет формировать ровные изделия без складок и заломов на поверхности. Применение данных улучшителей значительно сокращает процент растрескивания полуфабрикатов в процессе «шоковой» и глубокой заморозки.

**Улучшитель DENFAI 60.05 «Для пельменного теста»** выпускается в жидкой форме и рекомендуется для работы с тестом на всех видах формовочного оборудования. Такая добавка позволяет получить очень эластичное тесто благодаря входящему в его состав лецитину, который делает тесто более пластичным. Поверхность сформованного полуфабриката обладает гладкой текстурой, что позволяет получить максимально тонкую тестовую оболочку.

**Улучшитель DENFAI 70.01 «Классический»** способствует получению пластичного теста без внесения дополнительной влаги. Соответственно, значительно сокращается время замеса и повышается качество тестовой заготовки. Поверхность сформованного полуфабриката будет обладать сухой и шелковистой текстурой. Производитель может получить тонкую тестовую оболочку для максимального наполнения полуфабриката фаршем. Такая оболочка соответствует «итальянскому варианту», то есть имеет жесткие варочные свойства, четкую ровную форму, глянцевую поверхность, тесто плотно охватывает начинку.

**Улучшители DENFAI 70.02 «Классический желтый» и DENFAI 70.03 «Классический желтый Б»** содержат красители: куркумин и тартразин соответственно. Они позволяют получить тесто желтого (яичного) оттенка с аналогичными DENFAI 70.01 «Классический» свойствами, что обеспечивает возможность сокращения или полного исключения из рецептуры яичного порошка.

Представленные улучшители подходят для всех типов оборудования.

Улучшители DENFAI® вырабатываются собственным подразделением ГК «СОЮЗСНАБ» — ООО «Зеленые Линии». Многофункциональные добавки позволяют производителям полуфабрикатов быстро и эффективно решать любые технологические проблемы, совершенствовать и упрощать процесс изготовления тестовой оболочки с учётом многообразия рецептур и типов оборудования.

Специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» всегда готовы оказать необходимую технологическую поддержку в выборе улучшителя и его дозировки для выпуска широкого ассортимента традиционных тестовых полуфабрикатов: пельменей, вареников, а также изделий национальных кухонь разных народов: мантов, хинкали, чебуреков, ravioli, буузы и др.

**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