



## СТАБИЛИЗАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

№ п/п	Наименование	Свойства стабилизатора	Дозировка
<b>ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ ТИПА ГОСТ Р</b>			
1	<b>АльфаМилк «Концентрат»</b>	применяется для производства натурального творога по ТУ, с м.д.ж. 5, 9, 18 %, значительно увеличивает выход готового продукта, так же подходит на сметану типа ГОСТ, чистая этикетка (не содержит растительных компонентов), высокое содержание молочных белков, применяется для обогащения смеси чистым белком	<b>12 кг/т творожной смеси 3-5 кг/т смеси для приготовления сметаны</b>
2	<b>АльфаМилк «400»</b>	применяется для производства натурального творога по ТУ, с м.д.ж. 5, 9, 18 %, значительно увеличивает выход готового продукта, содержит растительные белки	<b>10 кг/т смеси</b>
3	<b>АльфаМилк «FIBER MIX 200»</b>	применяется для производства натурального творога по ТУ, с м.д.ж. 5, 9, 18 %, значительно увеличивает выход готового продукта, содержит растительные белки	<b>5 - 8 кг/т смеси</b>
4	<b>АльфаМилк «FIBER MIX 300»</b>	подходит для натурального творога по ТУ, не содержит крахмалосодержащих продуктов, не дает реакции на йод, способствует увеличению выхода и снижению себестоимости готового продукта, содержит растительные белки, применяется отдельно или в комплексе с КПД «АльфаМилк «400», КПД «АльфаМилк «2000»	<b>8 кг/т смеси</b>
5	<b>АльфаМилк «2000»</b>	применяется для творожного продукта без заменителя молочного жира по ТУ, м.д.ж. 0, 5, 9, 18 %, значительно увеличивает выход творога	<b>5 кг/т смеси</b>
6	<b>АльфаМилк «WA 100»</b>	применяется для творожного продукта без заменителя молочного жира по ТУ, м.д.ж. 0, 5, 9, 18 %, значительно увеличивает выход творога	<b>10 кг/т смеси</b>



**КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ (КЕФИР, РЯЖЕНКА, СНЕЖОК, ЙОГУРТ, и т.д.)**

7	<b>АльфаМилк «К-МIX» (кефир)</b>	способствует получению однородного продукта с плотной и ровной консистенцией, предотвращает возможные проблемы, характерные при производстве данного вида продуктов, из-за низкого качества входящего сырья	<b>3-5 кг/т смеси</b>
8	<b>АльфаМилк «R» (ряженка)</b>	способствует получению однородного продукта с плотной и ровной консистенцией, выдерживает процесс томления	<b>5 кг/т смеси</b>
9	<b>АльфаМилк «YD» (йогурт десертный)</b>	подходит для десертного йогурта от 2,5 % м.д.ж., способствует получению плотной, глянцевой консистенции с короткой структурой	<b>10-15 кг/т смеси</b>
10	<b>АльфаМилк «YР» (йогурт питьевой)</b>	подходит для питьевого йогурта, способствует созданию густой и насыщенной консистенции питьевого йогурта	<b>3-5 кг/т смеси</b>
11	<b>АльфаМилк «YР Эко» (йогурт питьевой)</b>	подходит для питьевого йогурта, не содержит в составе крахмалов и крахмалосодержащих продуктов, не дает реакцию на йод, способствует созданию густой и насыщенной консистенции питьевого йогурта	<b>10 кг/т смеси</b>
12	<b>АльфаМилк «СП» (сметанный продукт)</b>	подходит для сметанного продукта 10, 15, 20, 25, 30% м.д.ж., способствует получению плотной короткой структуры сметанного продукта, подходит для производства сметаны для взбивания (для использования в кондитерском производстве)	<b>5-7 кг/т смеси</b>
13	<b>АльфаМилк «СК» сметана для взбивания 20%, 25%</b>	подходит для приготовления сметаны для взбивания с возможностью использования сметанного продукта в кондитерском производстве	<b>5-7 кг/т смеси</b>
14	<b>АльфаМилк «СП Эко»</b>	подходит для сметаны типа ГОСТ (10 – 20% м.д.ж.), не содержит крахмалы, не дает реакцию на йод, предотвращает образование крупки в готовом продукте, предотвращает синерезис в готовом продукте, способствует формированию стабильной, плотной консистенции сметанного продукта	<b>6 кг/т смеси</b>
15	<b>АльфаМилк «СП 777»</b>	комплексная пищевая добавка не содержащая крахмалов (не даёт реакции на йод), подходит для сметанного продукта от 10 до 25% м.д.ж.	<b>5 кг/т смеси</b>

### ТВОРОЖНЫЙ ПРОДУКТ 9-30% м.д.ж.

16	<b>АльфаМилк «Коллаген 111»</b>	подходит для высокожирных творожных продуктов, очень удобен в работе (подходит для пластинчатых пастеризаторов), не дает реакции на йод	<b>15 кг/т смеси</b>
17	<b>АльфаМилк «ЭКОНОМ»</b>	способствует получению пластового творожного продукта ближе к мажущей консистенции, способствует увеличению выхода творожного продукта до 100%	<b>10 кг/т смеси</b>
18	<b>АльфаМилк «Крахмал Микс 300»</b>	способствует получению творожного продукта мажущей консистенции, подходит преимущественно для трубчатых пастеризаторов	<b>15 кг/т смеси</b>
19	<b>АльфаМилк «ALG 500»</b>	способствует получению творожного продукта с пониженным содержанием обрата или СОМа, используется в комплексе с КПД «АльфаМилк Protein 100»	<b>15 кг/т смеси</b>
20	<b>АльфаМилк «700»</b>	способствует получению термостабильного творожного продукта, используется в паре со стабилизатором «БИОЦЕЛЬ», возможно использование на пластинчатых пастеризаторах	<b>10 кг/т смеси</b>
21	<b>АльфаМилк «Структурат»</b>	способствует получению более структурированного творожного продукта, увеличивает термостабильность молочной смеси, способствует прохождению через пластинчатый пастеризатор густых смесей, препятствует образованию крупки в сметанном продукте	<b>1-2 кг/ванну творожного продукта 200-300 гр/т сметанного продукта</b>
22	<b>АльфаМилк «Альгинат PERFECT»</b>	смесь на основе альгината, применяется в комплексе с КПД «АльфаМилк «Protein100», КПД «АльфаМилк «Эконом», придает термостабильность (возможность использования в выпечке) творожному продукту	<b>1-3 кг/т смеси</b>
23	<b>АльфаМилк «133»</b>	способствует получению рассыпчатого, термостабильного творожного продукта, используется в паре со стабилизатором «АльфаМилк «1000»	<b>10 кг/т смеси</b>
24	<b>АльфаМилк «132»</b>	способствует получению творожного продукта для фасовки в пачку, подходит для использования на пластинчатом пастеризаторе	<b>10 кг/т смеси</b>
25	<b>АльфаМилк «1000»</b>	используется в паре со стабилизационной системой «АльфаМилк «133»	<b>10 кг/т</b>
26	<b>АльфаМилк «Protein 100»</b>	способствует получению рассыпчатого творожного продукта с пониженным содержанием обрата, СОМа и ЗМЖ, увеличивает выход готового продукта, способствуя снижению себестоимости за счет экономии основного сырья	<b>15 кг/т смеси</b>
27	<b>АльфаМилк «МИКС»</b>	способствует получению мелко-рассыпчатого творожного продукта с пониженным содержанием обрата, СОМа и ЗМЖ, увеличивает выход готового продукта, способствуя снижению себестоимости за счет экономии основного сырья	<b>15 кг/т смеси</b>

<b>28</b>	<b>АльфаМилк «Cream 100»</b>	подходит для приготовления творожного продукта для взбивания с последующим использованием в кондитерском производстве	<b>20 кг/т смеси</b>
<b>29</b>	<b>Биоцель</b>	используется для удешевления творожного продукта, как дополнительный ингредиент (работает в паре со стабилизационными системами, обогащает смесь молочными белками, препятствует отделению сыворотки)	<b>10-15 кг/т смеси</b>
<b>ТВОРОЖНЫЕ МАССЫ</b>			
<b>30</b>	<b>АльфаМилк «Масса»</b>	позволяет получить сладкую творожную массу (20-40% сахара) практически из любого творожного продукта, творожная масса подходит для сырников и творожных запеканок, не растекается и не плавится	<b>10-15 кг/т</b>
<b>СГУЩЕННОЕ МОЛОКО</b>			
<b>31</b>	<b>АльфаМилк «White»</b>	предназначена для сгущенного молока с плотной консистенцией и частичной заменой натурального сырья, придает глянцевую, короткую структуру готовому продукту, используется на выпарных установках	<b>16 кг/т</b>
<b>32</b>	<b>АльфаМилк «White 100»</b>	предназначена для сгущенного молока с плотной консистенцией и частичной заменой натурального сырья, придает глянцевую, короткую структуру готовому продукту, применяется для сгущенного молока, приготовленного методом смешения	<b>8 – 12 кг/т</b>
<b>33</b>	<b>АльфаМилк «White ЭКО»</b>	предназначена для сгущенного молока типа ГОСТ, не содержит в составе крахмалосодержащих продуктов, чистая этикетка, придает плотную, глянцевую структуру	<b>10-12 кг/т</b>
<b>34</b>	<b>АльфаМилк «Black 1»</b>	предназначена для вареного сгущенного молока с плотной консистенцией и частичной заменой натурального сырья, придает глянцевую короткую структуру готовому продукту	<b>16 кг/т</b>
<b>35</b>	<b>АльфаМилк «Black 2»</b>	предназначена для вареного сгущенного молока, работает совместно со стабилизатором «АльфаМилк «Black1»	<b>23 кг/т</b>
<b>36</b>	<b>АльфаМилк «Black CHOCOLATE»</b>	предназначена для изготовления шоколадной начинки, придает глянцевую короткую структуру готовому продукту	<b>16 кг/т</b>

### ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ

37	АльфаМилк «PL»	предназначена для получения плотной и эластичной консистенции плавленого сыра	12 кг/т
38	АльфаМилк «L»	предназначена для получения однородной и плотной консистенции ломтевого плавленого сыра	12 кг/т
39	АльфаМилк «SOLPLAV»	предназначен для плавленых сыров, придает однородную, плотную, гляцевую консистенцию, используется в качестве солеплавителя	1 – 1,5%

### СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

40	АльфаМилк «FEEL-1»	предназначена для изготовления сыра типа «PHILADELPHIA» с частичной или полной заменой натурального сыра	в соответствии с рецептурой
41	АльфаМилк «FEEL-2»	работает в паре со стабилизатором «АльфаМилк «FEEL-1» в качестве эмульгатора	в соответствии с рецептурой
42	АльфаМилк «ADG-Imm»	подходит для производства адыгейского сыра с частичной заменой основного сыра, способствует увеличению выхода готового продукта	8 кг/т
43	АльфаМилк «Моцарелла»	подходит для производства сырного пласта и сыра типа «Моцарелла», позволяет получить имитационный сыр, полностью соответствующий и обладающий свойствами натурального сыра «Моцарелла»	12 кг/т
44	АльфаМилк «ADG»	предназначена для изготовления «Адыгейского сыра» с увеличением выхода готового продукта до 190 – 200 кг, чистая этикетка (смесь молочных белков)	4 кг/т
45	АльфаМилк «BR»	предназначена для изготовления «Брынзы» с увеличенным выходом готового продукта	4 кг/т

### СОУСЫ, ПУДИНГИ, МОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ

46	<b>АльфаМилк «Sauce Cold»</b>	предназначена для приготовления майонезных соусов холодным способом, придает плотную, глянцевую консистенцию готовому продукту, позволяет использовать остатки сыворотки на предприятии, снижает себестоимость за счет сокращения основного сырья, содержит в составе ароматизатор «горчица»	<b>50 кг/т</b>
47	<b>АльфаМилк «Sauce Hot»</b>	предназначена для приготовления майонезных соусов горячим способом, придает плотную, глянцевую консистенцию готовому продукту, позволяет использовать остатки сыворотки на предприятии, снижает себестоимость за счет сокращения основного сырья, содержит в составе ароматизатор «горчица»	<b>40 кг/т</b>
48	<b>АльфаМилк «PDG»</b>	подходит для приготовления пудинговых десертов, позволяя получить продукт с чистым вкусом и консистенцией пудинга	<b>12 кг/т</b>
49	<b>АльфаМилк «PVD»</b>	подходит для приготовления повидло и различных джемов, придает плотную структуру готовому продукту, снижает себестоимость готового продукта за счет частичной или полной замены основного сырья	<b>20-30 кг/т</b>
50	<b>АльфаМилк «Shake 100»</b>	подходит для приготовления молочных коктейлей 1,2% м.д.ж. и пудингов, способствует увеличению вязкости готового продукта, позволяет взбить готовый продукт, снижает себестоимость готового продукта	<b>12 кг/т</b>
51	<b>АльфаМилк «MILK»</b>	используется для приготовления молока по ТУ, с частичной или полной заменой сырья, так же подходит для всех видов растительных продуктов типа «Немолоко», создает нужную консистенцию, образуя однородный, не подверженный синерезису, продукт	<b>3 кг/т смеси</b>
52	<b>АльфаМилк «TD TERMIX»</b>	подходит для приготовления десертов из натурального творога и творожного продукта, подвергающихся процессу термизации, способствует созданию плотного глянцевого продукта с короткой структурой	<b>8 кг/т смеси</b>