solpro

工业脂肪和人造奶油

公司简介

RUSAGRO集团是俄罗斯最大的农业控股公司，目前在食糖业、养猪业、种植业、油脂业等行业中占据领先地位，集团的土地资源有66.5万公顷。在消费领域中，RUSAGRO集团被视为独联体（独立国家联合体）收入最高、发展速度最快的公司之一。该集团已在伦敦交易所和莫斯科交易所上市。

在各个商业领域里，RUSAGRO集团引进现代的国际技术，不管是设备还是管理方式。

RUSAGRO集团在油脂产业中销售油料作物加工产品（如压榨和精炼植物油的液体散装、油粕以及残渣），生产和销售日常消费产品（如蛋黄酱、人造奶油、抹酱、芥末酱、番茄酱、瓶装葵花油和大豆油、高油酸植物油、香皂和洗衣皂），并且生产和销售用在食品制造业的油脂产品（如烘培和面食工业所用的脂肪和人造奶油、乳品工业所用的乳脂代用品、油炸机所用的植物油和混合液等）。

RUSAGRO集团设有自己的创新中心和应用中心来研发崭新的产品种类，并向食品制造业引进高效的工艺。同时我公司在生产特殊用途的人造奶油和脂肪方面上占据主导地位，为各种食品工业定制生产创新性的产品。随着市场的现代趋势，我公司对尊敬的客户专门研发了无棕榈油（Oil Palm Free）以及无E类添加剂（Clean Label）产品。

我公司所生产的人造奶油和脂肪都不包含脂肪反式异构体、基因改造生物和胆固醇。我们生产健康的产品来让您过健康的生活！

33830/33835：人造奶油，分层点心类

使用范围

此人造奶油用于生产各种分层点心，包括酵母和非酵母面团造的点心、冰冻分层点心半制品、可颂、分层饼干等其它产品。

功能优势

- 具有高柔软性；
- 生产酵母分层点心时防止面团流动；
- 滚压均匀，进行多次分层和滚压防止面团粘在一起；
- 能够保证成品高，分层明显，外观好看等。

使用注意事项

为了生产高品质分层点心成品，我公司建议把人造奶油比例保持在面粉总量的30%以上。

33830,、33835（82%）— 一种分层点心专用的高脂肪人造奶油，使用温度范围广泛，柔软型，机械作用敏感度低，不渗透面团里；能够保证成品高，外观好看；可以用于生产半冷冻制品。

产品代号	脂肪含量，%	熔点	固体脂肪含量（solids fat contents），%		
33830/33835	99,7%	40-44 ºC	10ºC	20ºC	35ºC
			58-65	39-43	13-17

包装：33830 — 纸箱，每件10公斤（2公斤，分层式）

33835 — 纸箱，每件10公斤（整体式）

33820：人造奶油，酥点心类

使用范围

此人造奶油用于烘培高品质香酥点心，如酥饼、酥性半制品等工艺过程中需要把人造奶油或油脂跟白糖或糖粉搅拌在一起的点心。

功能优势

- 能够保证成品在保质期内保持高感官指标（如香甜口感和味道，金黄色等）；
- 专门搭配的脂肪配方和功能乳化剂保证成品外观好看，孔隙率均匀；
- 高通气能力使面团松软，包含气体；
- 能够保证成品量多，结构酥性好；
- 技术性高，能够保证面团手动或机械成型效率高等。

产品代号	脂肪含量，%	熔点	固体脂肪含量 (solids fat contents)，%					
			10ºC	15ºC	20ºC	25ºC	30ºC	35ºC
33820	82%	33-36 ºC	32-38	22-27	14-17	8-12	5-10	2-6

包装：33820 — 纸箱，每件20公斤（整体式）

33840：人造奶油，奶油类

使用范围

此人造奶油用于生产蛋糕、甜馅卷、点心、蛋奶酥等烘培食品的馅料和奶油。

功能优势

- 通气能力高；
- 生产奶油时具有完美的糖浆保留能力；
- 搅拌时能够保证结构均匀，高度一致；
- 奶油成品容易保持立体或浮雕形状，表面平衡发光；
- 成品保质期内奶油结构和性能保持一致；
- 能够保证奶油成品保持高感官指标等。

使用注意事项

33840 — 一种奶油专用的人造奶油，搅拌能力高，大量配料液体粘合能力高等。

产品代号	脂肪含量，%	熔点	固体脂肪含量 (solids fat contents)，%					
			10ºC	15ºC	20ºC	25ºC	30ºC	35ºC
33840	82%	35-39 ºC	36-41	27-31	16-21	10-14	6-10	2-6

包装：33840 — 纸箱，每件20公斤（整体式）

33100、33107、 33105：人造奶油，烘培食品、面食点心类

使用范围

此人造奶油用于争产烘培食品以及广泛种类面食点心。

功能优势

- 可以生产高品质烘培食品和点心（产量高、面包瓤均匀、味道香甜）；
- 可以增加烘培食品的保质期；
- 可以提高面团的性能，如弹性、延伸性、柔韧性和气体保持能力（成品能够保持松软结构）等；
- 可以简化面团的机械加工过程；
- 可以提高产品的能量值；
- 能够保证乳剂平稳、面团可塑均匀等。

33100（82%）— 一种奶油味食用人造奶油，适合用于生产面粉烘培食品等工艺过程中需要把人造奶油与白糖或糖浆搅拌在一起的点心；配方液体粘合能力高；烘培食品工业广泛使用。

33107（82%）— 一种特质奶油味食用人造奶油，推荐用于生产各种工艺过程中不需要把人造奶油与白糖或糖浆搅拌在一起的烘培食品和面食点心；使用此人造奶油产品外观好看，味道香甜。

33105（65%）— 一种低脂人造奶油，其它物理化学性能和消费能力与“特质奶油味食用人造奶油”一致；脂肪比例偏低，因此成品性价比偏高。

产品代号	脂肪含量， %	熔点	固体脂肪含量 (solids fat contents) ，%					
			10ºC	15ºC	20ºC	25ºC	30ºC	35ºC
33100	82%	33-38 ºC	32-38	22-28	13-19	7-11	4-8	0-4
33107	82%	33-38 ºC	32-38	22-28	13-19	7-11	4-8	0-4
33105	65%	33-38 ºC	32-38	22-28	13-19	7-11	4-8	0-4

包装：纸箱，每件20公斤（整体式)

地址：
125047，俄罗斯，莫斯科市，
第四段列斯诺伊巷，4号，White stone商务中心
电话： 8 800 700-79-00
www.rusagromaslo.com
www.solpro.ru

RUSAGRO
oil and fats