

# Solpro

2022

## ОТ БИСКВИТА ДО ПЕЛЬМЕНЕЙ:

как пасты для сбивания SOLPRO улучшают  
качество и снижают себестоимость





Чем заменить импортное сырье или уменьшить себестоимость продукта? Ответ сегодня ищет каждый хлебопек и кондитер. Однако найти аналог — это полбеды, нужно сохранить привычное потребителю качество продукта и «вписаться» в плановые показатели себестоимости!

У бренда SOLPRO от «РУСАГРО» есть такое решение — комплексная пищевая добавка «Паста для сбивания SOLPRO».

## ВАЖНО ДЛЯ ТЕХНОЛОГОВ

Пасты SOLPRO обладает повышенной аэрирующей способностью, способствует продлению сроков годности готовой продукции. Используется в производстве бисквитов, кексов, пряников, сахарного и сдобного печенья. В производстве замороженных полуфабрикатов (пельмени, вареники, слоеное тесто) предотвращает образование микротрещин — «эффект звездочки», отбеливает тесто на два тонна, делает его более пластичным. В производстве фруктовых начинок и сбивных помадных конфет предотвращает преждевременное высыхание.

## ВАЖНО ДЛЯ ЗАКУПЩИКОВ

Паста SOLPRO для сбивания — это сочетание цены и качества. Сокращают расход яичных (для бисквита это минус 50% яйца) и жировых продуктов, что позволяет снизить себестоимость при сохранении качества изделия.

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

- Упрощают технологический процесс производства.
- Сокращают расход яичных продуктов, что позволяет снизить себестоимость.
- Сокращают время сбивания.
- Способствуют сохранению свежести за счет лучшего связывания влаги.
- Увеличивают объем сбиваемой массы.

## ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

### ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

- Обеспечивают большой объем и равномерную мелкопористую структуру изделия.
- Сокращают расход яицпродуктов до 50% по сравнению с классической рецептурой.
- Сокращают время приготовления бисквитной массы до 10 – 15 минут.
- Позволяют вносить все рецептурные компоненты сразу, без предварительного сбивания меланжа и сахара.
- Позволяют замедлить процесс ретроградации крахмалов, тем самым продлевая срок свежести изделий.
- Готовые изделия имеют эластичную структуру, меньше крошатся при нарезании, хорошо поддаются пропитке и наполнению кремами.

*Рекомендуемая дозировка составляет 2,0 – 2,5% к массе теста.*

### ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК И СБИВНЫХ ПОМАДНЫХ КОНФЕТ

- Предотвращают кристаллизацию сахарозы.
- Замедляют процесс высыхания конфет.

*Рекомендуемая дозировка составляет 0,3 – 0,5% в массе полуфабриката.*

### ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ САХАРНОГО И СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ

- Повышают пластичность теста, улучшается качество формования теста.
- Сокращают расход яицпродуктов до 50% по сравнению с классической рецептурой.
- Улучшают структуру, пористость и объем готовых изделий.
- Повышают степень эмульгирования жира в тесте, чем обеспечивают равномерную консистенцию теста и стабильность эмульсии.
- Увеличивают срок сохранения свежести изделий.

*Рекомендуемая дозировка составляет 1,5 - 2,0% к массе теста.*

### ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ (СЛОЕНОЕ ТЕСТО, БЛИНЧИКИ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ)

- Повышают пластичность теста.
- Удерживают влагу в изделии во время дефростации, способствуя сохранению первоначальных качественных показателей изделия.
- Улучшают структуру готового полуфабриката.
- Предотвращает растрескивание поверхности изделий при низкотемпературном хранении.

*Рекомендуемая дозировка составляет 0,3 – 0,5% в массе теста.*

# www.Solpro.ru

Задайте интересующий вас  
вопрос в чате на сайте,  
или позвонив по телефону:

**8-800-700-79-00**



Смотрите наши вебинары  
на канале Youtube.  
На сайте SOLPRO.RU вы найдете  
информацию о времени  
проведения новых вебинаров.



Мы ведем активную деятельность  
в Телеграмм и VK. Присоединяйтесь!



[t.me/solpro\\_expert](https://t.me/solpro_expert)



[vk.com/solpro.expert](https://vk.com/solpro.expert)