



A·SALT

Функциональные
смеси для молочной
промышленности





Йогурты, десерты молочные

Название	Состав	Дозировка	Область применения	Описание
A-Salt MF 5300	E1422 E412 Желатин	1,5 – 2,5 %	<ul style="list-style-type: none">• Йогурт десертный• Йогурт ложковый	Стабилизирует консистенцию; предотвращает синерезис; создает гладкую плотную текстуру.
A-Salt MF 5900	E440 E440(ii)	0,3 – 0,7 %	<ul style="list-style-type: none">• Йогурт десертный	Увеличивает срок хранения продукта; предотвращает синерезис; обеспечивает продукту густую, однородную структуру; стабилен к длительному температурному воздействию.
A-Salt MY 9800	E1422 Желатин E440	1,0 – 3,0 %	<ul style="list-style-type: none">• Термизированный йогурт	Сохраняет стабилизирующие свойства на протяжении всего срока годности; предотвращает синерезис; создает гладкую и плотную консистенцию; стабилизирует постокисление.
A-Salt DY 3700	E1422 Желатин E412	0,5 – 0,9 %	<ul style="list-style-type: none">• Йогурт питьевой• Йогурт десертный	Способствует увеличению влагосвязывающей способности продукта, уменьшая тенденцию к синерезису; препятствует излишнему пенообразованию, обеспечивая гладкую поверхность продукта.
A-Salt DY 4500	E1422 E412	1,5 – 2,0 %	<ul style="list-style-type: none">• Йогурт питьевой• Йогурт десертный	Для изготовления йогуртов различной жирности (1,5 – 3,5 %); предотвращает синерезис; с помощью регулировки дозировки внесения возможна корректировка плотности и вязкости готового продукта.
A-Salt MY 9400	E1422 E412 E407	0,4 – 0,8 %	<ul style="list-style-type: none">• Пудинг	Стабилизирует консистенцию; увеличивает срок хранения продукта; предотвращает синерезис; обеспечивает продукту густую, однородную структуру; стабилен к температурному воздействию.

Творог, творожные десерты

Название	Состав	Дозировка	Область применения	Описание
A-Salt MY 9700	E1414 E401	1,5 – 2,5 %	<ul style="list-style-type: none">• Творожные массы• Сырки творожные глазированные в шоколаде	Удерживает влагу в продукте; обеспечивает стабильность на протяжении всего срока годности; не мигрирует в глазурь; сохраняет свои свойства после цикла заморозки и дефростации.
A-Salt MF 5400	E1422 Желатин E417	1,2 – 1,8 %	<ul style="list-style-type: none">• Взбитые творожные массы• Взбитые творожные десерты	Препятствует отделению сыворотки; стабилизирует постокисление, сохраняя сливочный вкус продукта до конца срока годности; позволяет нивелировать качество сырья; стабилизирует систему, улучшает формование.
A-Salt DY 4100	E407 E412 E415	0,3 – 1,0 %	<ul style="list-style-type: none">• Творожный сыр	Удерживает влагу в продукте; защищает структуру от разрушения при механическом воздействии.
A-Salt DY 4500	E1422 E412	1,5 – 2,0 %	<ul style="list-style-type: none">• Творожный продукт• Сырок	Способствует увеличению влагосвязывающей способности продукта; защищает структуру от разрушения при механическом воздействии.
A-Salt DY 3500	E471 E407 E412	0,1 – 0,2 %	<ul style="list-style-type: none">• Творожные массы• Творог	Способствует увеличению влагосвязывающей способности продукта, уменьшая тенденцию к синерезису; позволяет сохранить заданную консистенцию продукта после фасовки и в процессе хранения; предотвращает коагуляцию казеина.

Молоко и молочные напитки

Название	Состав	Дозировка	Область применения	Описание
A-Salt DY 3400	E466 E440	0,02 – 0,06 %	<ul style="list-style-type: none">• Напитки из сыворотки• Молоко• Сывороточные, молочные напитки с добавлением сока	Стабилизирует постокисление, сохраняя сливочный вкус продукта до конца срока годности; предотвращает коагуляцию казеина; помогает снижению себестоимости, при этом не ухудшая качества продукта.
A-Salt DY 3500	E471 E407 E412	0,02 – 0,15 %	<ul style="list-style-type: none">• Шоколадное, пастеризованное, ультрапастеризованное, молоко	Предотвращает осаждение частиц какао; предотвращает отделение жира; улучшает текстуру шоколадного молока, придавая ему более насыщенный вкус.
A-Salt DY 3600	E471 E407 E401 E412	Пастеризованное: 0,2 % Ультрапастеризованное: 0,17 % Стерилизованное: 0,15 %	<ul style="list-style-type: none">• Пастеризованные, ультрапастеризованное, стерилизованные молочные продукты	Предотвращает образование пены; повышает термостабильность молочных белков, тем самым снижая риски пригорания, например: при непрямой ультрапастеризованной обработке; улучшает текстуру готового молока, придавая ему сливочный и насыщенный вкус.



Сливки и крема на растительных маслах для взбивания и кулинарии

Название	Состав	Дозировка	Область применения	Описание
A-Salt MY 9100	E471 E407 E412	0,2–0,25%	• Сливки для взбивания м.д.ж. 30–35%	Стабилизирует консистенцию, позволяет сохранять свою структуру на протяжении всего срока годности; предотвращает отстаивание жира.
A-Salt MY 9200	E407 E466 E412	0,12–0,18%	• Крем на растительных маслах, м.д.ж. 25–30% для взбивания	Стабилизирует массу, сохраняя сливочный вкус продукта до конца срока годности; увеличивает объем готового продукта; защищает структуру от разрушения при механическом воздействии.

Молочные консервы (сгущенные молочные продукты)

Название	Состав	Дозировка	Область применения	Описание
A-Salt DY 3500	E471 E407 E412	Сгущенное молоко: 0,3–0,6%; Вареное сгущенное молоко: 0,6–1,0%;	• Сгущенное молоко • Вареное сгущенное молоко	Стабилизирует систему; обладает высокой влагосвязывающей способностью; улучшает структурные свойства.
A-Salt DY 4500	E1422 E412	0,2–0,8%	• Сгущенное молоко	Загущает продукт; делает однородным по цвету и консистенции; не изменяет вкусовых качеств.

Сыры мягкие, плавленые, полутвердые

Название	Состав	Дозировка	Область применения	Описание
A-Salt DY 3000	E412 E410 E415	0,3–0,8%	• Творожный сливочный сыр • Плавленый сыр	Способствует получению устойчивой эмульсии, не отделяющей сыворотку; предотвращает коагуляцию казеина; создает гладкую, кремообразную консистенцию, плотную текстуру.
A-Salt DY 4700	E1422 E410 E412 E407	1,0–1,2%	• Сливочный творожный сыр • Творожный сыр	Удерживает влагу в продукте; обеспечивает стабильность на протяжении всего срока годности; сохраняет свои свойства после цикла заморозки и дефростации.
A-Salt DY 4200	E1422 E407	0,8–1,5%	• Плавленые сырные продукты в треугольниках и слайсах	Устойчив к технологическому процессу; имеет высокую влагосвязывающую способность; удешевляет сырьевую себестоимость.
A-Salt DY 4100	E407 E412 E415	0,3–0,8%	• Плавленые сыры и сырные продукты	Удерживает влагу в продукте; защищает структуру от разрушения при механическом воздействии; устойчив к температурному воздействию.
A-Salt MF 5000	E460 E466 E471	0,2–0,8%	• Сыр мягкий, полутвердый, моцарелла	Обладает высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей способностью; создает плотную текстуру; помогает снижению себестоимости, при этом не ухудшая качества продукта.
A-Salt MF 5100	E460 E466	0,2–0,8%	• Сыр мягкий, полутвердый моцарелла	Обладает высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей способностью; создает плотную текстуру; помогает снижению себестоимости, при этом не ухудшая качества продукта.
A-Salt MF 5200	E1422 E460 E466 E471	0,5–3,0%	• Сыр мягкий, полутвердый моцарелла	Обладает высокой влагосвязывающей и влагоудерживающей способностью; создает плотную консистенцию; устойчив к механическим воздействиям.
A-Salt DY 3500	E471 E407 E412	0,25–0,5%	• Сыр твердый/полутвердый	Применение добавки способствует увеличению влагосвязывающей способности продукта, уменьшая тенденцию к синерезису; позволяет сохранить заданную консистенцию продукта после фасовки и в процессе хранения; предотвращает коагуляцию казеина.

Сметана и сметанные продукты

Название	Состав	Дозировка	Область применения	Описание
A-Salt DY 4800	E1422 Желатин E440 E412 E407	м.д.ж 10–15%: 0,4–0,6% м.д.ж 20–30%: 0,2–0,4%	• Сметана • Сметанный продукт	Препятствует отделению сыворотки; защищает структуру от разрушения при механическом воздействии; создает плотную текстуру; препятствует излишнему пенообразованию, обеспечивая гладкую поверхность продукта.
A-Salt DY 4900	E1422 E440 E412 E407	м.д.ж 10–15%: 0,4–0,6% м.д.ж 20–30%: 0,2–0,4%	• Сметана • Сметанный продукт	Препятствует отделению сыворотки; предотвращает коагуляцию казеина; защищает структуру от разрушения при механическом воздействии; создает гладкую кремообразную консистенцию, плотную текстуру.



197022, Санкт-Петербург
Аптекарская набережная, 20А, БЦ «Авеню», оф. 621
+7 (812) 449 77 67
office@a-salt.com



a-salt.com



platform.a-salt.com

