

Экос: оптимизация производства молочных продуктов

Технологический отдел

ООО «Экос», г. Москва

Компания «Экос» разрабатывает и производит комплексные пищевые добавки с заданными свойствами, созданные для решения технологических задач и оптимизации производства молочных продуктов. Наш ассортимент включает более 150 видов комплексов, разработанных для улучшения текстуры, увеличения выхода продукции и снижения себестоимости. Мы помогаем производителям творога, сыров, сметаны и других кисломолочных продуктов добиваться оптимальных результатов. Технологический отдел компании оказывает всестороннюю поддержку в решении производственных проблем.

Преимущества использования комплексных добавок «Экос»:

- Улучшение текстуры и консистенции: добавки позволяют создавать продукты с желаемыми характеристиками – от нежной сметаны до рассыпчатого творога.
- Стабилизация pH: поддержание стабильного pH предотвращает нежелательные изменения во вкусе и внешнем виде продукции в течение всего срока годности.
- Увеличение срока годности: специальные компоненты замедляют процессы окисления и развития микроорганизмов, значительно продлевая срок хранения.
- Оптимизация производственных затрат: снижение себестоимости за счет оптимизации рецептур и уменьшения потерь.
- Разнообразие ассортимента: добавки для спектра молочной продукции: молоко, йогурты, кефiry, творог, сметана, сыры и десерты.

Рассмотрим комплексные пищевые добавки компании «Экос». При выработке **творога** с использованием комплекса **М-ФОРМ 942**, адаптированного под производство на автоматизированных линиях типа OBRAM, можно получить продукт рассыпчатой структуры, предотвратить миграцию белка и жира в сыворотку, сократить время обработки и процесс прессования,

увеличить выход готового продукта с массовой долей жира 5 % на 30–60 % относительно базового коэффициента производственной нормы.

М-ФОРМ 922 разработан для молочной промышленности в качестве загустителя и влагоудерживающего агента. Смесь белковых концентратов обеспечивает продукту плотную консистенцию, увеличивает выход **мягких сыров типа Брынза**. Смесь казеинатов предотвращает миграцию белка в сыворотку при резке сгустка, как следствие, увеличивает выход готового продукта на 50–70 %.

Проанализировав рынок творожных сыров, можем предложить несколько вариантов технологических решений, широко применяемых производителями. **М-ФОРМ 980** способствует получению однородной консистенции и уникальной текстуры **творожного сыра**, увеличивает прочность сгустка молочно-белкового геля, защищает белок во время термообработки, предотвращает порок «мучнистость», улучшает намазываемость и устраняет синерезис.

Творожные мягкие сыры – универсальный продукт, широко применяемый в сегменте HoReCa. Для них созданы комплексы **М-ФОРМ 941** и **М-ФОРМ 955**, которые позволяют получить термостабильный продукт с глянцевым срезом различной плотности. В дальнейшем готовый продукт применяется в роллах и чизкейках.

Для производства **сметаны и сметанного продукта** технологический отдел предлагает комплекс **М-ФОРМ 920**, который обеспечивает получение готового продукта с безупречными структурно-механическими свойствами, способствует увеличению прочностных свойств молочного сгустка, получению продукта с глянцевой поверхностью и плотной консистенцией, придает продукту чистый сливочный вкус и предотвращает синерезис в процессе транспортировки и хранения.

М-ФОРМ 930 – комплекс, предназначенный для производства **взбитого сметанного крема**. При минимальных дозировках внесения в молочную смесь он позволяет получить готовый продукт с плотной структурой и глянцевой поверхностью, безупречными структурно-механическими свойствами, насыщенным вкусом, обеспечивая отличную взбитость и длительное сохранение формы.

Применение комплексных добавок «Экос» – это не просто улучшение характеристик продукции, это инвестиция в стабильность и развитие молочного производства. Наши решения позволяют оптимизировать технологические процессы, снизить риски, связанные с нестабильным качеством сырья, и расширить возможности для создания инновационных продуктов.

В стремлении к постоянному совершенствованию компания «Экос» активно ведет научно-исследовательскую деятельность, направленную на разработку новых и усовершенствование существующих комплексных добавок. Мы тщательно изучаем потребности рынка, отслеживаем последние тенденции в молочной промышленности, активно сотрудничаем с ведущими научно-исследовательскими институтами, чтобы предлагать нашим клиентам самые передовые и эффективные решения.

Особое внимание уделяется вопросам безопасности и качества продукции. Все комплексные добавки «Экос» проходят строгий контроль на каждом этапе производства, от выбора сырья до упаковки готовой продукции. Мы используем только высококачественные ингредиенты от проверенных поставщиков и придерживаемся самых строгих стандартов качества и гигиены. Наша продукция сертифицирована и соответствует всем требованиям российского законодательства и международным стандартам.

Компания «Экос» предлагает не только широкий ассортимент комплексных добавок, но и полный спектр услуг, связанных с их применением. Наши technologи проводят консультации, выезжают на предприятия для проведения испытаний технологических проблем. Мы стремимся к тому, чтобы наши клиенты получали максимальную выгоду от использования нашей продукции и достигали высоких производственных показателей.

Мы уверены, что комплексные добавки «Экос» – это оптимальное решение для предприятий, стремящихся к повышению качества продукции, снижению затрат и расширению ассортимента. Наша компания готова стать надежным партнером для каждого производства молочной продукции и помочь ему в достижении успеха.



Пищевые добавки
и ингредиенты

ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ПОМОЩЬЮ КОМПЛЕКСНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

М-ФОРМ



ecosgp.com

