

# Готовые решения для оптимизации производства и расширения ассортимента молочных продуктов

**Т.Н. БЕЛЯКОВА**, главный технолог  
ГК «Питерпром»

Одними из решающих факторов благополучия и развития производства являются выпуск продуктов высокого качества и расширение ассортимента. Производство традиционных функциональных молочных продуктов в настоящее время особенно требует качественного сырья и пищевых ингредиентов. Группа компаний «Питерпром» представляет на российском рынке высококачественные пищевые ингредиенты для молочной промышленности, готовые решения для оптимизации производства молочных и молочносодержащих продуктов.

Для йогурта с «чистой этикеткой» компания предлагает молочно-белковую смесь **МБС «Милкмикс экстра стаб»** на основе компонентов переработки молока.

Для производства молочных продуктов с повышенным содержанием белка рекомендуется применение **МБС «Милкмикс премиум»**. Данная смесь позволяет повысить биологическую ценность готового продукта, обогатить его незаменимыми аминокислотами и получить продукт с заданными свойствами. Молочно-белковые смеси «Милкмикс» не имеют Е-индекса и не содержат ГМО, о чем свидетельствуют протоколы испытаний.

Для повышения термоустойчивости белков молока в процессе термообработки рекомендуется применять **КПД «Милкстаб Термо»**.

В качестве стабилизатора консистенции для производства десертных и питьевых йогуртов компания «Питерпром» предлагает комплексные пищевые добавки «Милкстаб КМ», «Милкстаб ПК КМ-Д», «Милкстаб ПК КМ-С/К», «ConPound MIX РК 005». Широкий ассортимент добавок позволяет нашим клиентам вырабатывать продукт с заданными потребительскими свойствами.



Для производства творожных сыров типа «Филадельфия» разработано несколько вариантов рецептур для получения качественного продукта с минимальными экономическими затратами. Благодаря специальным технологиям и применению комплексных пищевых добавок **КПД «ConPound MIX РК 001 С»** и **КПД «ConPound MIX РК 005»**, «ConPound MIX РК 006» из обычного сырья (творога, масла сливочного и сухого обезжиренного молока) получается продукт стандартного качества и привычного вкуса.

С целью увеличения выхода готового продукта в производстве традиционных видов творога рекомендуется использование линейки **МБС «Милкмикс»**. **МБС «Милкмикс»** может применяться как для кислотно-сычужного, так и кислотного способа производства творога.

Для выработки термостабильного творожного продукта применяется **КПД «Милкстаб-Т»**. Готовый творожный продукт имеет рассыпчатую консистенцию. После выпекания сохраняет внешний вид и вкусовые качества. При использовании **КПД «Милкстаб-Т»** снижается норма расхода сырья за счет увеличения выхода готового продукта. Позволяет сократить технологический цикл производства творожного продукта.

Хорошо знакомый с детства вкус молочного коктейля теперь достигается с помощью **КПД «Милкстаб коктейль»**.

Широкая гамма вкусов позволит создавать продукт с различными потребительскими свойствами. **КПД «Милкстаб коктейль. Базовая смесь для производства молочных напитков»** рекомендуется для производства молочных и молочносодержащих продуктов. Обогащает пищевыми волокнами. Позволяет вырабатывать продукт стабильного качества как с традиционными вкусами фруктов, ягод, шоколада, карамели, капучино, так и со вкусом «bubble-gum», «сникерс», арбуза и сочной дыни.

Хочется отметить достижения нашего партнера – Агрохолдинга АО «Молоко» – одного из самых больших объединений сельскохозяйственных предприятий на севере Нижегородской области и юго-западе Кировской области.

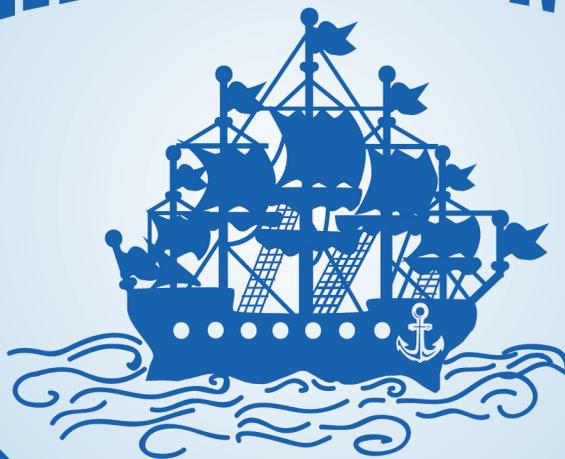
В рамках конкурса «Гарантия Качества – 2018», проходившего на базе Федерального научного центра пищевых систем им. В.М.Горбатова, при активном участии Комитета Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию АО «Молоко» (г. Шахунья) награждено золотой медалью за высокое качество выпускаемого продукта «Коктейль молочный со вкусом «капучино» 2,5 % Северная Долина». Это, в свою очередь, подтверждает политику предприятия при подборе как высококачественного основного сырья, так и компонентов для производства продуктов. Немаловажен тот факт, что данный коктейль вырабатывается с использованием **КПД «Милкстаб коктейль. Базовая смесь для производства молочных напитков»**, выпускаемой ГК «Питерпром».

Группа компаний «Питерпром» является официальным дистрибьютером компании ООО «МИЛКИНГ» и представляет заквасочные культуры «MARINO» (Италия).

*На протяжении 12 лет компания занимается разработкой, производством и реализацией комплексных пищевых добавок «Милкстаб», «ConPound MIX РК» и молочно-белковых смесей «Милкмикс». Мы зарекомендовали себя в качестве надежного партнера и поставщика. Высококвалифицированная технологическая поддержка, индивидуальный подход к каждому клиенту являются неотъемлемой частью нашей работы.*



# Питерпром



«Питерпром Северо-Запад»  
193079, Санкт-Петербург,  
ул. Новосёлов, д. 8, офис 404.  
Телефон/факс: (812) 438-26-47/48/49

E-mail: [info@piterprom.com](mailto:info@piterprom.com)  
[www.piterprom.com](http://www.piterprom.com)