

Сливочный сыр «Филадельфия» – просто и вкусно!

Т.Н. БЕЛЯКОВА, главный технолог
ООО «Питерпром СЗ»

Сыр типа «Филадельфия» в настоящее время стал одним из самых популярным среди сливочных сыров. Польза этого сыра обусловлена наличием минералов и витаминов. Входящий в состав такого сыра калий благоприятно влияет на деятельность сердечно-сосудистой системы. В большом количестве в сливочном сыре содержится натрий, который, в свою очередь, поддерживает водный баланс в организме. Содержащиеся в продукте кальций и фосфор просто незаменимы при тяжелых физических и умственных нагрузках.

Возможности использования творожного сыра в кулинарии просто безграничны. Чаще всего сливочный сыр используют для приготовления бутербродов. Он легко сочетается с овощами и фруктами. На основе этого продукта можно приготовить пасту для закусок, смешивая сыр с разными наполнителями (зеленью, беконом, морепродуктами и т.п.). Используют сливочный сыр как для конечного потребителя, так и сегмента HoReCa.

По традиционной технологии сливочный сыр производится из натуральных молочных сливок на поточных линиях методом ультрафильтрации или сепарирования. Компания «Питерпром СЗ» рекомендует для производства сливочного сыра типа «Филадельфия» несколько вариантов рецептур для получения качественного продукта с минимальными экономическими затратами.

Благодаря специальным технологиям и применению наших комплексных пищевых добавок из обычного сырья (творога, масла сливочного и сухого обезжиренного молока) получается продукт стандартного качества и привычного вкуса. Технология производства достаточно проста, необходим только плавильный котел производительностью не менее 1500 об/мин.



КАК МЫ ЭТО ДЕЛАЕМ?

Основным компонентом рецептуры на сыр типа «Филадельфия» является творог. Смесь обогащается концентратами натуральных молочных белков (казеиновыми и сывороточными), нормализуется по жиру, белку и сухим веществам. Вносятся комплексные стабилизационные системы КПД «ConPound MIX PK 001» С и КПД «ConPound MIX PK 005», максимально приближающие органолептические показатели продукта к стандарту.

КПД «ConPound MIX PK 001» С – комплексная пищевая добавка представляет собой композицию из загустителей и стабилизаторов консистенции. Подходит для производства творожного сыра с заданной консистенцией.

КПД «ConPound MIX PK 005» – комплексная пищевая добавка, в состав которой входят желатин, модифицированный крахмал и загуститель. Композиция позволит выработать качественный продукт как из творога, так и творожного продукта.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КПД «ConPound MIX PK 001» С И «ConPound MIX PK 005» ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОЖНОГО СЫРА ТИПА «ФИЛАДЕЛЬФИЯ»:

- простой процесс производства;
- стабильное качество продукта;
- плотная, нежная консистенция;
- чистый вкус без посторонних привкусов;
- отличная влагоудерживающая способность.

Одним из решающих факторов благополучия и развития производства остается расширение ассортимента, что в последнее время напрямую связано с применением различных ингредиентов. Компания «Питерпром СЗ» на протяжении 12 лет занимается разработкой, производством и реализацией комплексных пищевых добавок 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.

ООО «Питерпром СЗ»

193079, г. Санкт-Петербург, ул. Новоселов,
д. 8, лит. А, помещение 10Н, офис 404-2
Телефоны: 8(812) 438-26-47, 8(812) 438-26-48,
8(812) 438-26-49, 8(812) 458-55-34