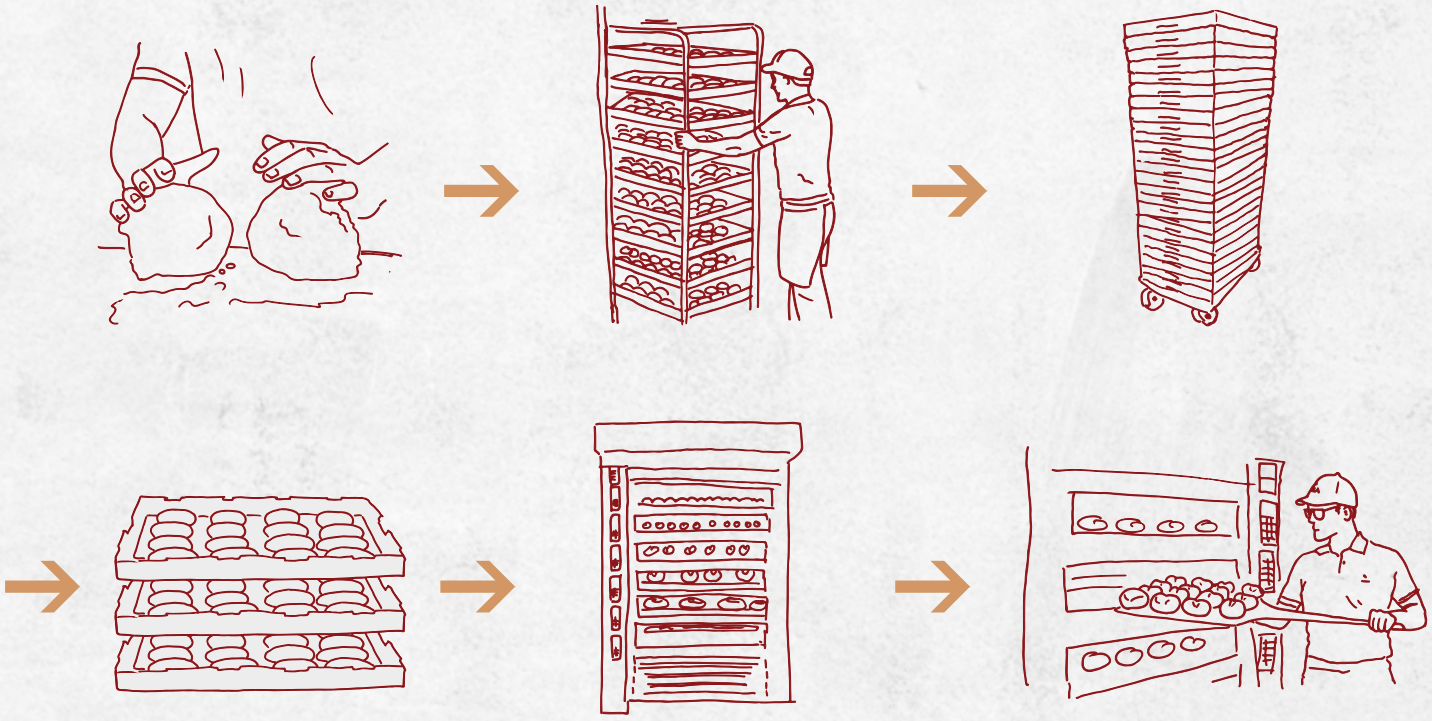
РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ПРИМЕНЕНИЮ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ УЛУЧШИТЕЛЕЙ И СПЕЦИАЛЬНЫХ ДОБАВОК







IREKS
ТРИЭР



Улучшители хлебопекарные — ингредиенты, используемые при производстве хлебобулочных изделий и предназначенные для стабилизации качества сырья, обеспечивающие гарантированно высокое качество хлебобулочных изделий.

РОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ УЛУЧШИТЕЛЕЙ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Хлебопекарные улучшители — элемент технологических решений

- **Коррекция свойств муки.**
- **Стабилизация технологического процесса.**
- **Улучшение свойств теста.**
- **Активизация процесса брожения.**

Улучшитель:



позволяет получить улучшенную структуру пористости мякиша изделия

обеспечивает хороший товарный вид готовым изделиям

увеличивает объем готовых изделий

способствует длительному сохранению свежести изделий





	Направленное действие на оптимизацию производства определенных видов изделий					
	Пшеничные и пшенично-ржаные изделия	Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов	Бездрожжевые изделия	Сдобные изделия	Слоеные изделия	Изделия с длительным сроком хранения
						
АНТИШИМ РУС Стр. 8						✓
ВИНЕР МАЛЬЦКРЕМ Стр. 8	✓	✓		✓	✓	
ГРАНД АЛЬФА Стр. 9	✓					
ГРАНД БЕТА ПЛЮС Стр. 9	✓					
Е-ФРИМАТ Стр. 10		✓		✓		
ИРЕКС 771 Стр. 10		✓		✓	✓	
ИРЕКС КРАФТ ХЕФЕФРИ Стр. 11			✓			
ИРЕКСОЛ® Стр. 11	✓					
ИРЕКСОЛ® ГЛЮТЕН Стр. 12	✓	✓			✓	
ИРЕКСОЛ® КРУАССАН Стр. 12					✓	
ИРЕКСОЛ® СОФТ Стр. 13	✓	✓		✓		
ИРЕКСОЛ® СОФТ Е-ФРИ Стр. 13	✓	✓		✓		
ИРЕКСОЛ® СОФТ СВИТ Стр. 14						
ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА Стр. 14		✓		✓		
ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА ЛИМОН Стр. 15				✓		
ИРЕКСОЛ® СОФТИФРЕШ Стр. 15	✓	✓		✓		✓
ИРЕКСОЛ® СТАБИЛ Стр. 16	✓	✓		✓	✓	
ИРЕКСОЛ® СТАНДАРТ Стр. 16	✓			✓	✓	

	Направленное действие на стабилизацию определенных свойств					
Мучные кондитерские изделия 	Комплексное действие 	Мягкость и свежесть 	Заморозка 	Расслабление клейковинного каркаса 	Усиление клейковинного каркаса 	Улучшение микробиологии 
						✓
✓	✓		✓		✓	
	✓					
	✓					
	✓	✓				
	✓	✓	✓			
	✓				✓	
	✓		✓		✓	
	✓		✓			
	✓	✓				
		✓				
✓		✓				✓
	✓	✓				
	✓	✓				
✓		✓				
	✓		✓		✓	
	✓				✓	

	Направленное действие на оптимизацию производства определенных видов изделий					
	Пшеничные и пшенично-ржаные изделия 	Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов 	Бездрожжевые изделия 	Сдобные изделия 	Слоеные изделия 	Изделия с длительным сроком хранения 
ИРЕКСОЛ® ТОСТ Е-ФРИ Стр. 17		✓		✓		
ИРЕКСОЛ® ТОСТ ЛОНГ ФРЕШ Стр. 17		✓				✓
ИРЕКСОЛ® УНИВЕРСАЛ Стр. 18	✓				✓	
ИРЕКСОЛ® ФРОСТ Стр. 18	✓			✓	✓	
ИРЕКСОЛ® ЭКСТРА Стр. 19	✓	✓	✓	✓	✓	
МЕЛЛА® ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ Стр. 19				✓		
ПАНИФАРИН Стр. 20	✓			✓	✓	
ПАНИФРЕШ Стр. 20	✓	✓		✓		
ПАНИФРЕШ ПЛЮС Стр. 21	✓	✓		✓		
ПАСТА СОЛОДОВАЯ Стр. 21	✓	✓			✓	
ПРИМАТ / ПРИМАТ РУС Стр. 22		✓		✓		
СОЛОДОВЫЙ Стр. 22	✓					
СОФТ РОЛЛЗ НЬЮ Стр. 23		✓		✓		
ФАВОРИТ Стр. 23	✓			✓	✓	
ФОРЕКС Стр. 24	✓					
ФРОСТИ Стр. 24	✓			✓	✓	
ХЕФЕФРИ / ХЕФЕФРИ РУС Стр. 25			✓	✓	✓	
ЯСКО МИЛЛ Стр. 25						✓
ЯСКО ШИМ Стр. 26						✓

	Направленное действие на стабилизацию определенных свойств					
Мучные кондитерские изделия 	Комплексное действие 	Мягкость и свежесть 	Заморозка 	Расслабление клейковинного каркаса 	Усиление клейковинного каркаса 	Улучшение микробиологии 
		✓				
		✓				✓
	✓				✓	
	✓		✓			
				✓		
	✓	✓				
	✓				✓	
✓	✓	✓				
✓		✓				
✓	✓	✓	✓			
	✓	✓				
	✓					
		✓				
	✓				✓	
	✓					
	✓		✓			
						✓
	✓	✓				✓

АНТИШИМ РУС

Изделия с длительным сроком хранения

Улучшение микробиологии





Для предотвращения развития микробиологической порчи и плесневения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Замедляет процесс микробиологической порчи.

Дозировка: до 0,5 %.

Состав: консервант, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло растительное.

Технологический эффект: способствует предотвращению микробиологической порчи в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях.

Упаковка: 15 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ВИНЕР МАЛЬЦКРЕМ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Сдоба

Слойка

Мучные кондитерские изделия

Комплексное действие

Заморозка

Усиление клейковинного каркаса





Пастообразный улучшитель для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

Дозировка: до 5 %.

Состав: растительные масла и жиры, мука ячменная солодовая, закваска пшеничная сухая, мука пшеничная солодовая, цельное сухое молоко, сахар, экстракт ячменный солодовый, глютен пшеничный, глюкоза, шелуха псиллиума, эмульгатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: обогащает вкус и аромат изделия, способствует образованию хрустящей корочки (идеальный продукт для выпечки хрустящих багетов и кайзеровской булочки), продлевает свежесть готовых изделий, идеально подходит для свежей выпечки, в том числе для технологии заморозки.

Упаковка: 10 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ГРАНД АЛЬФА

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Комплексное действие



Для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 55–75 ед.).

Дозировка: 0,15–0,4 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, мука соевая дезодорированная, регулятор кислотности лимонная кислота, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, обеспечивает стабильность тестовых заготовок, обеспечивает объем, улучшает структуру пористости мякиша.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ГРАНД БЕТА ПЛЮС

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Комплексное действие



Для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 65–80 ед.).

Дозировка: 0,2–0,5 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса. Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность тестовых заготовок при расстойке, увеличивает объем готовых изделий.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

Е-ФРИМАТ

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов | Сдоба | Комплексное действие | Мягкость и свежесть





Для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в том числе булочек для гамбургеров, хот-догов, бургеров и т. д.

Дозировка: 0,7–1,5 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая, глютен пшеничный (клейковина), антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, обеспечивает стабильное качество и объем изделий. При использовании в комплексе с ПРИМАТ / ПРИМАТ РУС обеспечивает «короткий укус» и мелкую пористость, характерную для данного вида изделий.

Упаковка: 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКС 771

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов | Сдоба | Слойка | Комплексное действие | Мягкость и свежесть | Заморозка







Для слоеных и сдобных изделий.

Дозировка: 3,5–6,0 %.

Состав: глютен пшеничный, мальтодекстрин, лактоза, глюкоза, эмульгатор, сухое обезжиренное молоко, мука пшеничная набухающая, разрыхлители, загуститель, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: обеспечивает стабильное качество для слоеных изделий, круассанов и сдобных изделий; «короткий укус», длительное сохранение свежести. Используется при технологии заморозки. Эффективен при разделке теста на поточных линиях.

Упаковка: 1 х 10 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКС КРАФТ ХЕФЕФРИ



Бездрожжевые изделия





Для производства бездрожжевых выпеченных изделий (крафтовых, ремесленных и пр.).

Дозировка: до 15,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, разрыхлители, сухая ржаная закваска, сыворотка молочная сухая, глютен пшеничный (клейковина), хлопья картофельные, лактоза, мука пшеничная солодовая, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: позволяет производить выпеченные изделия без использования хлебопекарных дрожжей, по потребительским характеристикам аналогичным дрожжевым хлебобулочным изделиям; придает изделиям насыщенный, сбалансированный вкус и аромат, эластичный мякиш; на основе добавки можно производить широкий ассортимент бездрожжевых изделий, в том числе имитирующих рустикальный хлеб (крупные поры, хрустящая толстая корочка с интенсивной окраской).

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ®



Пшеничные и пшенично-ржаные изделия



Комплексное действие



Усиление клейковинного каркаса



Для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75–90 ед.).

Дозировка: 0,1–0,3 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, антиокислитель аскорбиновая кислота, соль, крахмал пшеничный, декстроза (глюкоза), эмульгатор, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, укрепляет клейковину, улучшает реологические свойства теста, способствует повышению формоустойчивости и увеличению объема изделий, улучшает структуру пористости мякиша.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® ГЛЮТЕН

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Слойка

Комплексное действие

Заморозка







Для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки, требующих дополнительное внесение клейковины, подходит для технологии замораживания и производства слоеных дрожжевых изделий (прямой способ).

Дозировка: 1,5–3,0 %.

Состав: глютен пшеничный, эмульгатор, ферменты, антиокислитель аскорбиновая кислота.

Технологический эффект: позволяет получить хлебобулочные изделия высокого качества из муки с низким содержанием клейковины; обеспечивает стабильность замороженных тестовых заготовок в процессе хранения; ускоряет технологический процесс и улучшает реологические свойства теста; обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и увеличивает объем готовых изделий; повышает эластичность мякиша и устраняет его крошковатость; придает изделиям мягкость и замедляет процесс черствения; позволяет получить изделия типа «чиабатта» с высокой влажностью теста с крупной неравномерной пористостью, хрустящей корочкой.

Упаковка: 5, 10 и 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® КРУАССАН

Слойка

Комплексное действие

Заморозка

Усиление клейковинного каркаса





Для круассанов и других изделий из слоеного дрожжевого теста. Позволяет получить правильную структуру слоистости и оптимальный объем.

Дозировка: до 5,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, закваска пшеничная сухая, глютен пшеничный (клейковина), эмульгатор, мука пшеничная набухающая, экстракт ячменный солодовый, мука пшеничная солодовая, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, обеспечивает стабильное, технологичное тесто для процесса слоения. Позволяет получить слоеные изделия с характерной слоистостью и структурой, оптимальным объемом, с приятным вкусом и ароматом, «коротким укусом», ярким колером корочки. Позволяет выпускать изделия по технологии замораживания.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® СОФТ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Сдоба

Комплексное действие

Мягкость и свежесть







Для продления свежести и мягкости хлебобулочных изделий.

Дозировка: 0,5–1,5 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная солодовая, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, придает изделиям объем, улучшает структуру пористости мякиша, улучшает вкус и аромат, обеспечивает мягкость изделий и способствует сохранению свежести в процессе хранения.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® СОФТ Е-ФРИ

Без Е

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Сдоба

Мягкость и свежесть







Для хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Продление свежести и мягкости хлебобулочных изделий.

Дозировка: 0,5–1,5 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, глюкоза, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса. Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке, устраняет крошковатость мякиша, придает изделиям мягкость, замедляет процесс черствения. Готовые изделия отличаются хорошей мелкой пористостью, эластичным мякишем. Возможно применение при любом способе тестоведения. Состав не содержит компонентов с индексом Е.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® СОФТ СВИТ

Мучные кондитерские изделия

Мягкость и свежесть

Улучшение микробиологии





Для продления срока годности мучных кондитерских изделий.

Дозировка: 1,0–2,0 % от общей массы сырья.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгатор, консервант, загуститель, ферменты.

Технологический эффект: обеспечивает продление сроков годности МКИ (реальные сроки годности зависят от рецептуры изделия, условий его производства, упаковки и последующего хранения); способствует сохранению мягкости, влажности и эластичности МКИ в процессе хранения. Предотвращает крошливость изделий, сохраняет их сочными более длительное время; замедляет микробиологическую порчу и черствение изделий.

Упаковка: 5, 20 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Сдоба

Комплексное действие

Мягкость и свежесть




Для сдобных хлебобулочных изделий и куличей с ароматом ванили.

Дозировка: 3,0–5,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгаторы, ароматизатор, краситель, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: обеспечивает интенсивный технологический процесс, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, которая сохраняется на протяжении длительного времени. Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; обеспечивает хороший объем готовых изделий, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошливость, замедляет процесс черствения.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® СОФТ СДОБА ЛИМОН

Сдоба | Комплексное действие | Мягкость и свежесть





Для сдобных хлебобулочных изделий и куличей с ароматом лимона.

Дозировка: 3,0–5,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгаторы, ароматизатор натуральный, куркума молотая, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: обеспечивает интенсивный технологический процесс, придает изделиям мягкость и нежную сочную структуру мякиша, которая сохраняется на протяжении длительного времени. Улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке и выпечке, обеспечивает формоустойчивость тестовых заготовок; обеспечивает хороший объем готовых изделий, позволяет получить изделия с мелкопористой структурой мякиша, устраняет крошливость, замедляет процесс черствения, придает готовым изделиям аромат и вкус лимона.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® СОФТИФРЕШ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия | Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов | Сдоба | Мучные кондитерские изделия | Изделия с длительным сроком хранения | Мягкость и свежесть







Для продления мягкости и свежести хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Дозировка: 1,0–6,0 %.

Состав: эмульгатор, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, стабилизатор, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ферменты.

Технологический эффект: придает изделиям мягкость, мелкопористую нежную структуру мякиша, устраняет крошковатость мякиша. Способствует длительному сохранению свежести и замедлению черствения в процессе хранения. Для интенсификации процесса необходимо использовать с другими улучшителями.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® СТАБИЛ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия | Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов | Сдоба | Слойка | Комплексное действие | Заморозка | Усиление клейковинного каркаса





Для всех видов хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки. Для переработки муки с пониженным содержанием клейковины

Дозировка: 0,5–2,0 %.

Состав: глютен пшеничный (клейковина), мука пшеничная набухающая, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса. Улучшает реологические свойства теста для автоматизированной и ручной разделки, способствует развитию клейковинного каркаса, стабильности тестовых заготовок, получению развитой структуры пористости мякиша, обеспечивает увеличение объема изделий, устраняет крошковатость мякиша, продлевает свежесть готовых изделий, увеличивает выход.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® СТАНДАРТ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия | Сдоба | Слойка | Комплексное действие | Усиление клейковинного каркаса





Улучшитель для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

Дозировка: 0,1–0,3 %.

Состав: стабилизатор, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука соевая дезодорированная необезжиренная, ферменты, антиокислитель аскорбиновая кислота, мука пшеничная солодовая.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, отбеливанию мякиша, обеспечивает объем готовых изделий, улучшает структуру пористости мякиша.

Упаковка: 10 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® ТОСТ Е-ФРИ

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Сдоба

Мягкость и свежесть







Для тостовых хлебобулочных изделий, для гамбургеров, хот-догов, бургеров и т. д. Не содержит ингредиентов с индексом Е.

Дозировка: 0,5-1,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, ферменты.

Технологический эффект: обеспечивает готовым изделиям мягкость, мелкую тонкостенную равномерную пористость, «короткий укус», мягкую корочку. Замедляет процесс черствения.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® ТОСТ ЛОНГ ФРЕШ

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Изделия с длительным сроком хранения

Мягкость и свежесть

Улучшение микробиологии





Для тостовых хлебобулочных изделий, для гамбургеров, хот-догов, бургеров и т. д. Замедляет процесс микробиологической порчи.

Дозировка: до 2,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, консерванты, стабилизатор, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ферменты.

Технологический эффект: обеспечивает готовым изделиям мягкость, мелкую тонкостенную равномерную пористость, «короткий укус», мягкую корочку. Замедляет процесс черствения и микробиологической порчи, картофельную болезнь и процесс плесневения.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® УНИВЕРСАЛ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Слойка

Комплексное действие

Усиление клейковинного каркаса





Для хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной, смеси ржаной и пшеничной муки.

Дозировка: 0,2–0,5 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, улучшает реологические свойства теста, обеспечивает стабильность заготовок при расстойке, придает изделиям объем, улучшает структуру пористости мякиша, обеспечивает мягкость изделий.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® ФРОСТ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Сдоба

Слойка

Комплексное действие

Заморозка







Для хлебобулочных изделий, проходящих в процессе производства стадию замораживания, изготовленных по технологиям «полувыпечки» и «высокой степени готовности».

Дозировка: 1–3,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, загуститель, декстроза (глюкоза), эмульгатор, носители, мука пшеничная набухающая, разрыхлитель, мука пшеничная солодовая, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, обеспечивает высокую стабильность полуфабрикатов, снижает риск отшелушивания корки после окончательной выпечки; готовые изделия не теряют удельный объем; способствует снижению потери влаги в процессе хранения, замедляет процесс черствения готовых изделий.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ИРЕКСОЛ® ЭКСТРА

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Бездрожжевые изделия

Сдоба

Слойка

Расслабление клейковинного каркаса





Для хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в том числе для муки с крепкой коротко рвущейся клейковиной. Для пельменей, чебуреков, равиолли и т. д.

Дозировка: 0,2–0,5 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, декстроза (глюкоза), стабилизатор, эмульгатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты, вещество для обработки муки.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, обеспечивает пластичность теста для раскатки и формования тестовых заготовок, улучшает машинную обработку теста, сокращает интенсивность и время замеса, улучшает вкус и аромат, цвет корочки, продлевает свежесть.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

МЕЛЛА® ФГ ПЛЮС ПРЕМИУМ

Сдоба

Комплексное действие

Мягкость и свежесть




Для сдобных хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в том числе куличей.

Дозировка: 0,5–1,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, стабилизатор, эмульгаторы, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, улучшает реологические свойства теста, формоустойчивость и стабильность тестовых заготовок, обеспечивает равномерную хорошо развитую пористость и объем изделий, способствует длительному сохранению свежести изделий.

Упаковка: 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ПАНИФАРИН

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия | Сдоба | Слойка | Комплексное действие | Усиление клейковинного каркаса





Для всех видов хлебобулочных изделий из ржаной, пшеничной и смеси ржаной и пшеничной муки. Для переработки муки с пониженным содержанием клейковины

Дозировка: 0,5–2,0 %.

Состав: глютен пшеничный (клейковина), мука пшеничная набухающая, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса. Улучшает реологические свойства теста для автоматизированной и ручной разделки, способствует развитию клейковинного каркаса, стабильности тестовых заготовок, способствует получению развитой структуры пористости мякиша, обеспечивает увеличение объема изделий, устраняет крошковатость мякиша, продлевает свежесть готовых изделий, увеличивает выход.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ПАНИФРЕШ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия | Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов | Сдоба | Мучные кондитерские изделия | Комплексное действие | Мягкость и свежесть





Для хлебобулочных изделий из пшеничной, ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, пряников и печенья.

Дозировка: 1,0–2,0 %.

Состав: мука пшеничная набухающая, загуститель, эмульгатор, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, хлопья картофельные сухие, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, ферменты, молочная сыворотка сухая, антиокислитель аскорбиновая кислота, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, мука пшеничная солодовая.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, улучшает реологические свойства теста, повышает водопоглотительную способность и увеличивает выход готовых изделий, обеспечивает объем готовых изделий, равномерную пористость, сохранение свежести. При производстве пряников и печенья позволяет получать пластичное тесто.

Упаковка: 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ПАНИФРЕШ ПЛЮС

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Слойка

Сдоба

Мучные кондитерские изделия

Мягкость и свежесть







Для сохранения свежести хлебобулочных и мучных кондитерских изделий — пряников, печенья и т. д.

Дозировка: 0,5–1,5 %.

Состав: эмульгатор, мука пшеничная набухающая, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, ферменты.

Технологический эффект: улучшает реологические свойства теста, обеспечивает мягкость и способствует длительному сохранению свежести готовых изделий. Для интенсификации процесса необходимо использовать с улучшителем.

Упаковка: 10 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ПАСТА СОЛОДОВАЯ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Слойка

Мучные кондитерские изделия

Комплексное действие

Мягкость и свежесть

Заморозка







Пастообразный улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки и МКИ.

Дозировка: 1,0–5,0 %.

Состав: закваска пшеничная сухая, сахар, мука пшеничная набухающая, пальмовое масло рафинированное, рапсовое масло рафинированное, мука пшеничная солодовая, экстракт ячменный солодовый, лактоза, эмульгатор, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса. Обеспечивает эластичную структуру теста, стабильность тестовых заготовок, развитую структуру пористости, увеличение объема изделий, придает вкус и аромат, яркость цвета, способствует образованию золотистой хрустящей корочки, устраняет крошковатость мякиша, продлевает свежесть готовых изделий.

Упаковка: 10 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ПРИМАТ / ПРИМАТ РУС

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Сдоба

Комплексное действие

Мягкость и свежесть





Для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в том числе булочек для гамбургеров, хот-догов, бургеров и т. д.

Дозировка: 0,2–2,0 %.

Состав: стабилизатор, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгатор, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, обеспечивает стабильное качество и объем изделий. Стабилизирует процесс тестоприготовления, снижая возможность перекисания теста после замеса. Для достижения наилучшего эффекта рекомендуется использовать в комплексе с улучшителем Е-ФРИМАТ.

Упаковка: 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

СОЛОДОВЫЙ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Комплексное действие



Жидкий улучшитель для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75–85 ед.).

Дозировка: 1,0–1,5 %.

Состав: экстракт ячменный солодовый, сахар, регуляторы кислотности, мальтодекстрин, глюкоза, ферменты, антиокислитель аскорбиновая кислота.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса. Обеспечивает накопление сахаров, используется при любом способе тестоведения, хорошо растворяется в воде, интенсифицирует процесс брожения, улучшает реологические свойства теста, повышает формоудерживающую способность и стабильность тестовых заготовок при расстойке; увеличивает объем готовых изделий, обеспечивает хороший товарный вид, улучшает вкус и аромат, обеспечивает ярко выраженный колер поверхности изделий и мякиша.

Упаковка: 15 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

СОФТ РОЛЛЗ НЬЮ

Тостовый хлеб, булочки для бургеров и хот-догов

Сдоба

Мягкость и свежесть







Для мягких мелкопористых хлебобулочных изделий, тостового хлеба, булочек для гамбургеров, хот-догов и т. д. (ИДК муки 60–80 ед.).

Дозировка: 1,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная, эмульгаторы, глюкоза, вещество для обработки муки, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: ускоряет процесс брожения, позволяет получить мелкую тонкостенную равномерную пористость, характерную для изделий типа тостового хлеба и булочек для гамбургеров; обеспечивает готовым изделиям тонкую корочку.

Упаковка: 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ФАВОРИТ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Сдоба

Слойка

Комплексное действие

Усиление клейковинного каркаса







Для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 75–90 ед.).

Дозировка: 0,2–0,5 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, мука соевая дезодорированная обезжиренная, мука пшеничная солодовая, регуляторы кислотности, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, антиокислитель аскорбиновая кислота, декстроза (глюкоза), эмульгатор, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, обеспечивает объем, улучшает структуру мякиша, способствует сохранению свежести в процессе хранения.

Упаковка: 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ФОРЕКС

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Комплексное действие



Для хлебобулочных изделий из пшеничной муки (ИДК муки 60-80 ед.).

Дозировка: 0,5–1,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, декстроза (глюкоза), мука пшеничная солодовая, регуляторы кислотности, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, антиокислитель аскорбиновая кислота, эмульгатор, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, обеспечивает объем, улучшает структуру мякиша, улучшает вкус и аромат, придает яркий цвет корочке, способствует сохранению свежести в процессе хранения. Позволяет производить изделия с низким содержанием сахара, но по внешнему виду, вкусу и аромату не уступающие более высокорецептурным изделиям.

Упаковка: 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ФРОСТИ

Пшеничные и пшенично-ржаные изделия

Сдоба

Слойка

Комплексное действие

Заморозка







Для хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в том числе сдобных и слоеных, проходящих в процессе производства стадию замораживания (ИДК муки 80–100 ед.).

Дозировка: 1,0–2,5 %.

Состав: декстроза (глюкоза), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, эмульгатор, глютен пшеничный (клейковина), мука пшеничная солодовая, регуляторы кислотности, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, обеспечивает высокую стабильность и сохранение качества тестовых заготовок, прошедших стадию замораживания, обеспечивает объем, улучшает вкус и аромат, цвет корочки, способствует сохранению свежести в процессе хранения.

Упаковка: 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте

ХЕФЕФРИ / ХЕФЕФРИ РУС



Бездрожжевые изделия


Сдоба


Слойка







Для производства бездрожжевых выпеченных изделий.

Дозировка: до 15,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, разрыхлители, агент антислеживающий, эмульгатор, глютен пшеничный (клейковина), загуститель, регулятор кислотности, ароматизатор, ферменты, антиокислитель аскорбиновая кислота.

Технологический эффект: позволяет производить выпеченные изделия без использования хлебопекарных дрожжей, по потребительским характеристикам аналогичным дрожжевым хлебобулочным изделиям; придает изделиям эластичный мякиш; на основе добавки можно производить широкий ассортимент бездрожжевых изделий.

Упаковка: 5, 25 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте



ЯСКО МИЛЛ


Изделия с длительным сроком хранения


Улучшение микробиологии



Для предотвращения развития картофельной болезни в хлебобулочных изделиях.

Дозировка: 0,4–0,8 %.

Состав: регулятор кислотности, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное.

Технологический эффект: предотвращает развитие картофельной болезни в ХБИ.

Упаковка: 15 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте



ЯСКО ШИМ

Изделия с длительным сроком хранения

Улучшение микробиологии

Мягкость и свежесть

Комплексное действие



Улучшитель для ХБИ и МКИ, для продления свежести и замедления микробиологической порчи.

Дозировка: 0,5–1,0 %.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, регулятор кислотности, консервант, агент антислеживающий, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, антиокислитель аскорбиновая кислота, ферменты.

Технологический эффект: способствует интенсификации и регулированию технологического процесса, улучшает реологические свойства теста, улучшает структуру пористости мякиша, придает объем, обеспечивает мягкость изделий и способствует сохранению свежести в процессе хранения, замедляет процесс развития плесени и картофельной болезни.

Упаковка: 10 кг.

Еще больше информации вы найдете на нашем сайте





02.26 | RUS

IREKS ТРИЭР

ООО «ИРЕКС ТРИЭР»
115093 | Россия | Москва
ул. Щипок, д. 18, стр. 3 | а/я 37
Тел.: +7 495 648-07-90
959-71-40
959-71-39
msk@ireks-trier.ru | www.ireks-trier.ru

ООО «ТРИЭР-СПБ» | Санкт-Петербург: +7 812 244-45-10
ООО «ТРИЭР-СИБИРЬ» | Новосибирск: +7 383 292-17-41
ООО «ТРИЭР-НН» | Нижний Новгород: +7 831 217-02-70
ООО «ТРИЭР Юг» | Ростов-на-Дону: +7 863 237-24-77
ООО «ТРИЭР Центр» | Воронеж: +7 473 246-22-26
ООО «ТРИЭР-КАЗАНЬ» | Казань: +7 843 524-74-05
ООО «ТРИЭР-ДВ» | Хабаровск: +7 4212 20-44-79