



ООО «НьюФуд Про»

Юр. адрес: 220055, Республика Беларусь,  
г. Минск, ул. А. Гаруна, д. 25, пом. №3Н  
tel.: +375257348040, e-mail: newfoodpro@gmail.com  
www.newfoodpro.com

---

## Спецификация

### Функциональная добавка «Тан-Гель»

**ОПИСАНИЕ:** Функциональный термостабильный гель для замены части пищевого сырья. Легко смешивается с исходным сырьем, образуя однородную массу, и не требует при этом дополнительного оборудования.

**ВНЕШНИЙ ВИД:** Непрозрачная гелеобразная масса, запах и вкус - нейтральный.

**СОСТАВ:** Растительные волокна, пектины, вода.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** Пищевая промышленность, кулинария. Производство полуфабрикатов, колбасных изделий. Для производства: начинок кремовых и жиросодержащих, творожных и фруктовых начинок, вареного сгущенного молока, заварного крема, кремов на основе растительных и молочных сливок. Так же широко применяется в производстве натурального творога, глазированных сырков, творожных масс, кисломолочных продуктов, майонезов, соусов, кетчупов, соков, напитков, пюре.

**ДОЗИРОВКА:** Замена пищевого сырья в рецептурах до 50%. Дозировка зависит от применения и требований показателей конечного продукта. Просьба связаться с технологическим отделом для более точной информации.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТЫ:

- обеспечение термостабильности и холодоустойчивости продукта.
- замещение части пищевого сырья для снижения себестоимости.
- отсутствие синерезиса
- формирование структуры продукта
- не требует дополнительного оборудования для достижения однородной консистенции, достаточно миксера или фарш-мешалки
- отличная суспендирующая способность (поддерживание в равновесном состоянии твердых включений, например, кусочков орехов, фруктов и др. твердых включений без оседания или всплытия вверх).
- устойчивый гель
- в творожных продуктах снижает жирность, кислотность, влияет на увеличение сроков хранения. Применяется для термостабильности творожных и фруктовых начинок. Легко смешивается, образуя однородную термостабильную массу.

**УПАКОВКА:** Пластиковое ведро 20 кг, 10 кг, 5 кг, 1 кг.

**ХРАНЕНИЕ:** При условии хранения в закрытой оригинальной упаковке в чистом и прохладном месте при  $t = -2-4^{\circ}\text{C}$  продукт сохраняется в течении 6 месяцев от даты производства.