

КОМПОЗИЦИИ СТАБИЛИЗАТОРОВ И ЭМУЛЬГАТОРОВ

МАУМІХ

Серия МАУМІХ состоит из усовершенствованных композиций стабилизаторов и эмульгаторов, предназначенных для применения в молочной и кисломолочной продукции.

Продукция серии МАУМІХ улучшает вкус, вязкость, текстуру готового продукта, стабилизирует сгусток. В ряду стабилизирующих систем МАУМІХ представлены смеси, позволяющие аэрировать молочные продукты.

Кроме того, в особых случаях по заказу клиента может быть предоставлена услуга индивидуальной разработки «Tailor-Made».

ПРОДУКТ	ДОЗА ПРИМЕНЕНИЯ %	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	ТЕКСТУРА	АЭРАЦИЯ	ВЯЗКОСТЬ	ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ	ПЛАВЛЕНИЕ	ЭЛАСТИЧНОСТЬ	СИНЕРАГИЗМ	ПОЛНОТА ВКУСА
MYS 101	0,1-0,3	ГРЕЧЕСКИЙ И ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ	✓		✓				✓	
MYS 104GP	0,4-0,6	АЙРАН И ПИТЬЕВЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			✓				✓	✓
MYS 104PS	1,0-2,0	ЙОГУРТ И ПИТЬЕВОЙ ЙОГУРТ	✓		✓				✓	✓
MYS 104GS	1,0-2,0	ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ	✓		✓				✓	✓
MYS 106	0,3-0,6	ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ	✓						✓	✓
MYS 106EX	0,2-0,3	ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ	✓		✓				✓	✓
MYS 106EXX	0,2-0,3	ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ	✓		✓				✓	✓
MYS 106KM	0,4-0,6	ЙОГУРТ И ПИТЬЕВОЙ ЙОГУРТ	✓		✓				✓	✓
DIC 207	0,6-0,8	ГРЕЧЕСКИЙ И ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ	✓				✓			✓
DIC 208 IC	0,7-0,9	ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ, ЩЕРБЕТ	✓	✓		✓	✓			✓
DIC-EM	0,3-0,4	ПРОМЫШЛЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ				✓				
DIC 209	0,3-0,4	МОРОЖЕНОЕ В АРАБСКОМ СТИЛЕ	✓					✓		✓
DIC 206 PHL	0,3-0,4	ПРОМЫШЛЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ	✓	✓		✓	✓			✓
DIC 206 SI	0,3-0,6	МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ	✓	✓		✓				✓
MS 301	0,3-0,6	МОЛОЧНЫЙ ШЕЙК		✓		✓				✓
MYS 108P	0,2-0,5	ПУДИНГ И МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ	✓		✓				✓	✓
WP 302	0,6-1	ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	✓	✓		✓				

✓ ЭФФЕКТИВНО

✓ БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНО

МАУМІХ