



Компания «БИОТЭР» является официальным представителем по технологической поддержке, продвижению и внедрению продуктов «БИОТЕХРОСВА» на территории России и стран ближнего зарубежья.



ГФС-42, ГФС-55

Глюкозно-фруктозный сироп

Сахара природного происхождения, полученные из пшеницы. Сиропы однородны и прозрачны, нейтральны в аромате с интенсивно-сладким вкусом без посторонних примесей.



#### Снижение себестоимости

## ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ГФС-42, ГФС-55



Сокращение времени производственных процессов и энергопотребления, затрат, связанных с использованием ГФС по сравнению с использованием сахара



Более экономичен в сравнении с сахаром при производстве хлебобулочных изделий, алкоголя т.к. дрожжи и ферментные комплексы легче сбраживают моносахариды, чем сахарозу. 96% сахаров ГФС являются сбраживаемыми



Используется как для полной, так и для частичной замены сахара, патоки, инверта, искусственного меда в сахаросодержащих продуктах



Быстро и легко перекачивается и складируется



Производство ГФС не ограничивается периодом сбора урожая

### Для производства

## ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ГФС-42, ГФС-55



Удобство использования, технологичность (сироп уже готов к использованию на производстве)



Исключительная чистота сиропа



Гидратация/контроль влажности (удерживает влагу и предотвращает кристаллизацию сахаров в готовом продукте)



Легкая ферментация

## ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ГФС-42, ГФС-55



Препятствует быстрому высыханию продуктов с малым содержанием жира



Увеличение сроков хранения

Для продукции



Пористая структура, рассыпчатость, хрустящий вкус (хлебобулочных изделий)



Отсутствие осадка (в напитках)



Придает воздушную консистенцию при изготовлении зефира и патоки



Усиление вкуса и аромата

### Для продукции

### ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ГФС-42, ГФС-55



Стабильность при хранении и в готовых изделиях



Гибкость при варке карамели



Придание продукту золотистой корочки



Глянцевание, блеск, глазировка



Мягкость и пластичность (для конфетных начинок)



Препятствует засыханию в процессе хранения



Соки, безалкогольные напитки (газированные напитки, сладкие воды, квас и пр.). Коктейли (безалкогольные, алкогольные). Алкогольные напитки (пиво и пр.)



Хлеб, булочки, пирожные





Глазурь, помада, конфеты, кефир, жевательные резинки, пастила, мармелад, маршмеллоу



Молочные десерты, мороженое



Повидло, джемы, консервированные компоты, консервированные овощи и фрукты



Соусы, кетчупы

# ВАРИАНТЫ ОТГРУЗКИ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

(i)

Срок годности — 6 месяцев при соблюдении условий транспортировки и хранения





Соединение МК 80



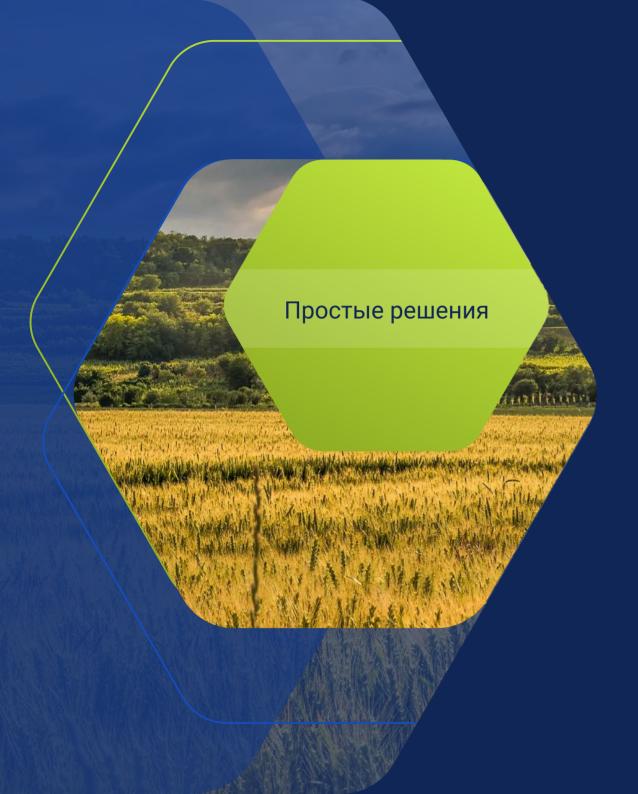
Соединение VK 80



Пластиковые бочки



Насос для сиропов





Будем рады ответить на любые ваши вопросы

- office@biotr.ru
- biotr.ru