



Качество

Команда

Технологичность

Инновации

Успех

# БИ ТЭР

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.



# ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА

ГФС-42, ГФС-55



# ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

## ГФС-42, ГФС-55

Снижение себестоимости



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 складывается



Производство ГФС не ограничивается периодом сбора урожая

# ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ГФС-42, ГФС-55

Для производства



Удобство использования, технологичность  
(сироп уже готов к использованию на произ-  
водстве)



Исключительная чистота сиропа



Гидратация/контроль влажности (удержива-  
ет влагу и предотвращает кристаллизацию  
сахаров в готовом продукте)



Легкая ферментация



# ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ГФС-42, ГФС-55

Для продукции



Препятствует быстрому высыханию  
продуктов с малым содержанием жира



Пористая структура, рассыпчатость,  
хрустящий вкус (хлебобулочных изделий)



Придает воздушную консистенцию при  
изготовлении зефира и патоки



Увеличение сроков хранения



Отсутствие осадка (в напитках)



Усиление вкуса и аромата

# ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ГФС-42, ГФС-55

Для продукции



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

# ПРИМЕНЕНИЕ

ГФС-42, ГФС-55



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



Срок годности — 6 месяцев при соблюдении условий транспортировки и хранения



Полуприцеп-цистерна



Соединение  
МК 80



Соединение  
VK 80



Насос для сиропов



Пластиковые бочки



Простые решения

БИ  ТЭР

Будем рады ответить  
на любые ваши вопросы

---

 [office@biotr.ru](mailto:office@biotr.ru)

 [biotr.ru](http://biotr.ru)