



БИ ТЭР

КАЧЕСТВО

ИННОВАЦИИ

УСПЕХ

КОМАНДА

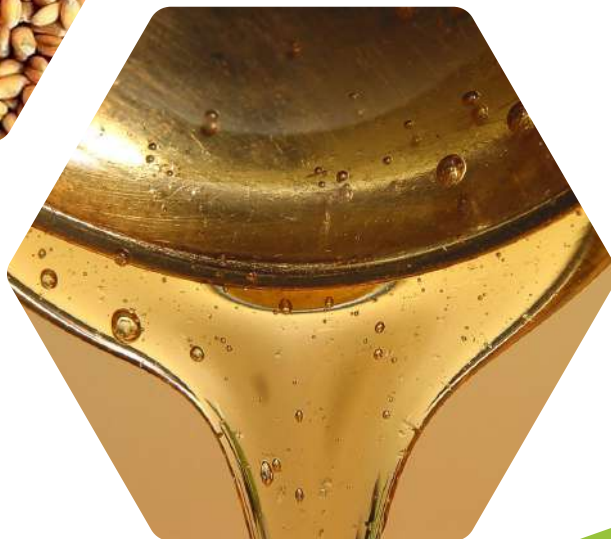
ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ

КОМПАНИЯ "БИОТЭР" ЯВЛЯЕТСЯ ОФИЦИАЛЬНЫМ ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКЕ, ПРОДВИЖЕНИЮ И ВНЕДРЕНИЮ ПРОДУКТОВ АО "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
-  быстро и легко перекачивается и складировается
-  используется как для полной, так и для частичной замены сахара, патоки, инверта, искусственного меда в сахаросодержащих продуктах
-  более экономичен в сравнении с сахаром при производстве хлебо-булочных изделий, алкоголя т.к. дрожжи и ферментные комплексы легче сбраживают моносахариды, чем сахарозу. 96% сахаров ГФС являются сбраживаемыми.
-  Производство ГФС не ограничивается периодом сбора урожая

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА

-  удобство использования, технологичность (сироп уже готов к использованию в производстве)
-  исключительная чистота сиропа
-  гидратация/контроль влажности (удерживает влагу и предотвращает кристаллизацию сахаров в готовом продукте)
-  легкая ферментация

ДЛЯ ПРОДУКЦИИ

-  Увеличение сроков хранения
-  Препятствует быстрому высыханию для продуктов с малым содержанием жира
-  Стабильность при хранении и в готовых изделиях
-  Отсутствие осадка (в напитках)
-  Усиление вкуса и аромата
-  Пористая структура, рассыпчатость, хрустящий вкус (хлебо-булочных изделиях)
-  Придание продукту золотистой корочки
-  Мягкость и пластичность (для конфетных начинок)
-  Гибкость при варке карамели
-  Глянцевание, блеск, глазировка
-  Препятствует засыханию в процессе хранения
-  Придает воздушную консистенцию при изготовлении зефира и патоки

ПРИМЕНЕНИЕ ГФС-42, ГФС-55



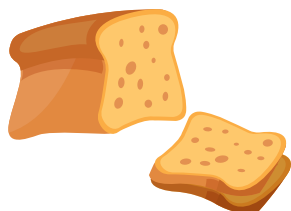
Соки, безалкогольные напитки (газированные напитки, сладкие воды, квас и пр.)
Коктейли (безалкогольные, алкогольные)
Алкогольные напитки (пиво и пр)



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



молочные десерты, йогурты,
мороженое



Хлеб, булочки, пирожные



повидло, джемы, консервированные
компоты, консервированные овощи
и фрукты



соусы, кетчупы

ВАРИАНТЫ ОТГРУЗКИ И ТРАНСПОРТИРОВКИ



соединение МК 80



соединение VK 80



насос для сиропов



полуприцеп цистерна



пластиковые бочки

срок годности 6 месяцев при соблюдении
условий транспортировки и хранения

МЫ БУДЕМ РАДЫ ОТВЕТИТЬ НА ЛЮБЫЕ ВАШИ ВОПРОСЫ

АНДРЕЙ ДАДЫКО

a.dadyko@biotr.ru

8-960-47-960-85



www.biotr.ru

ПРОСТЫЕ РЕШЕНИЯ

