



# 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



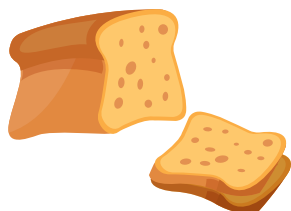
Соки, безалкогольные напитки (газированные напитки, сладкие воды, квас и пр.)  
Коктейли (безалкогольные, алкогольные)  
Алкогольные напитки ( пиво и пр)



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

89184694301



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

ПРОСТЫЕ РЕШЕНИЯ

