



ЯРМАРКА - СДЕЛАНО В КАРЕЛИИ

Компания «Ярмарка ППИ»

Наша компания — ведущий производитель экструзионных ингредиентов для пищевой промышленности. Достоинством экструзионной обработки является то, что она проводится без каких-либо химических реагентов. Для производства технологических ингредиентов используется экологически чистые злаковые и бобовые культуры, исключено использование ГМО компонентов, а так же консервантов и ароматизаторов. Более того, высокая температура, используемая в процессе экструзии, способствует стерилизации сырья, а готовый продукт быстрее переваривается ферментами желудочно-кишечного тракта.

Нашу продукцию использует ведущие предприятия в мясоперерабатывающей, хлебопекарной, молочной, пивоваренной и других промышленности. В числе наших клиентов такие предприятия, как Великолукский мясокомбинат, Лимак, Берта, ABI PRODUCT, Шельф-2000, осуществляем поставки в Белоруссию и Армению.



ПРОДУКЦИЯ, КОТОРУЮ МЫ ПРОИЗВОДИМ:



Мука натуральная текстурированная:

пшеничная, ржаная, кукурузная, рисовая,
овсяная, ячменная, солодовая, фасолева



Панировочные сухари:

пшеничные (колорированный желтый,
желто-оранжевый, оранжевый),
кукурузные, ржаные

Смеси для жидкой панировки:

льезон, кляр «Темпура», кляр «Ароматный»,
кляр «Яркий», кляр «BBQ»,
кляр: средне-острый.

ОСНОВНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКЦИИ:

- Не содержат ГМО и дрожжей
- Обладает высокой влаго- и жиропоглощительной способностью (степень связывания воды 1:3 (у обычных панировочных сухарей 1:2).
- При использовании экструзионной продукции существенно улучшаются микробиологические показатели качества как мучных компонентов, так и конечного продукта в целом.
- Экструзионная обработка растительного сырья резко снижает активность липолитических ферментов. При этом липаза почти полностью инактивируется, что благоприятно сказывается на стойкости экструдированных продуктов при хранении.
- Потери питательных веществ в ходе экструзионной обработки незначительны вследствие кратковременности термомеханических воздействий и замкнутости обрабатываемой системы.
- В процессе экструзии молекулы биополимеров, содержащиеся в зерне или семенах бобовых культур, разрушаются и распадаются на более простые молекулы, что увеличивает их усвояемость.

ТЕКСТУРИРОВАННАЯ МУКА

Мука натуральная текстурированная (МНТ), вырабатывается из экологически чистого, генетически не модифицированного отечественного зернового сырья. Влажность МНТ до 11 %.



АССОРТИМЕНТ ТЕКСТУРИРОВАННОЙ МУКИ:

- пшеничная,
- ржаная,
- кукурузная,
- рисовая,
- овсяная,
- фасолевая,
- ячменная,
- СОЛОДОВАЯ.



НАПРАВЛЕНИЯ ПРИМИНЕНИЯ МНТ

Пиво

Текстурированная мука применяется как не соложеное сырье, не требующее дополнительного отваривания

Мясные и рыбные полуфабрикаты

Сухари «Хлебный колосок» в качестве наполнителя рубленых п\ф и для панировки

Колбасные изделия

Мука как наполнитель, для замены мясного сырья и соевых текстуратов

Хлебобулочные изделия

Мука применяется для создания новых видов изделий и улучшения органолептических свойств выпускаемой продукции.

Кондитерские изделия

Мука применяется как загуститель в начинки.

Майонез

Мука применяется для частичной замены дорогостоящих компонентов: яичного порошка, сухого молока.

Кетчупы

Мука применяется как наполнитель для замены томатосодержащих продуктов или крахмала.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ МНТ В ПИВНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

- 1.** Позволяет ускорить и облегчить гидролитические процессы на стадии приготовления пивного сусла.
- 2.** Может применяться как способом отваривания, так и способом затирания, так как крахмал в текстурированной муке уже оклейстеризован
- 3.** МНТ имеет высокую экстрактивность и постоянство качества (в отличие от зерна), а также минимальное содержание полифенольных веществ, что благоприятно влияет на цвет, вкус и стойкость пива.
- 4.** Такие виды МНТ, как пшеничная и ячменная, позволяют получить дополнительную прибыль за счет экономии солода (до 30 %), увеличения выхода и уменьшения энергозатрат является хорошей базой для создания новых сортов пива и улучшения качества традиционных сортов.



ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ МНТ В МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

- придают готовой продукции привлекательный внешний вид;
- способствуют улучшению структурно - механических свойств продукта;
- снижают себестоимость готовой продукции за счет:
 - высвобождения дорогостоящего мясного сырья;
 - полной или частичной замены дорогостоящих концентратов, изолятов;
 - снижения потерь массы при термообработке и увеличения выхода готовой продукции.



ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ МНТ В КОНДИТЕРСКОМ И ХЛЕБНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

- Позволяет отказаться от части импортных ингредиентов;
- Способствует улучшению процесса брожения теста из пшеничной муки с пониженной активностью амилолитических ферментов;
- Улучшает внешний вид, органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий;
- Способствует увеличению выхода изделий на 2-3%;
- Позволяет готовым изделиям более длительное время не черстветь;
- Позволяет расширить ассортимент готовых изделий.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МНТ ПОВЫШАЕТ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

высокая водопоглощающая способность эластичное тесто
увеличивает выход готовых изделий замедляет процесс черствления

Хлебобулочных изделий

- улучшает газообразующую способность муки - ускоряет процесс брожения теста
- можно заменить опарный способ на безопарный без изменения качества готовой продукции
- исключает липкость мякиша-
равномерная пористость



Кондитерских изделий

- улучшает структуру бисквитного теста
- при производстве пряников частично заменяет патоку и инвертный сироп



НАШИМИ КЛИЕНТАМИ В ХЛЕБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ЯВЛЯЮТСЯ:



АССОРТИМЕНТ ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ:

1. Пшеничные;
2. Кукурузные,
3. Ржаные
4. А также колорированные пшеничные: желтый,
5. желто-оранжевый, оранжевый

Фракционный состав данных сухарей: 1,5 мм; 2,0 мм; 3,0 мм



ПРИМЕНЕНИЕ И ПРЕИМУЩЕСТВА ЭКСТРУЗИОННЫХ ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ:

- Панировочные сухари предназначены для блюд из мяса, рыбы, птицы и овощей. Применяется при обжаривании и запекании полуфабрикатов.
- Панировка – это способ дополнительной обработки кулинарных изделий перед их обжариванием, способствующий сохранению сочности и ароматности, образованию красивой хрустящей корочки, придающий новые оригинальные нотки вкусу. Панировка при жарке предохраняет продукты от излишнего пересыхания. Мясо и овощи в этом случае получаются более нежными и сочными с красивой зажаристой корочкой.
- Панировка увеличивает объем готовых изделий
- Натуральные сухари подходят качестве связующего для начинки.
- Для начинок из творога рекомендуется использовать сухари пшеничные (арт 112) белого цвета.



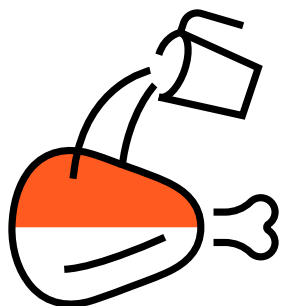
ЭТАПЫ ПАНИРОВОЧНОГО ПРОЦЕССА

Обвалка



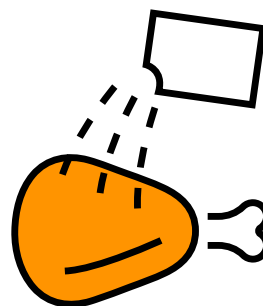
Продукт
предварительно
обваливают
в муке

Жидкая
панировка



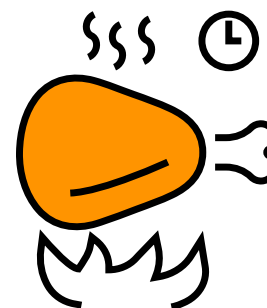
Продукт
покрывается
жидкой
панировкой

Панировка



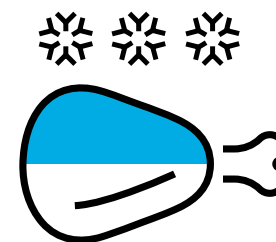
Наносятся
панировочные
сухари

Быстрая
обжарка



Продукт
подвергается
быстрому
обжариванию

Заморозка



Продукт
замораживается
и упаковывается

АССОРТИМЕНТ КЛЯРОВ И СМЕСЬ ДЛЯ ЖИДКОЙ ПАНИРОВКИ:

- **Кляр «Темпура»**
(вкус свойственный стандартному кляру,
без специрования)
Состав: Мука пшеничная, крахмал, соль,
лимонная кислота, сода пищевая.
- **Кляр «Ароматный»** (умеренно-пряный)
Состав: Мука пшеничная в/с, крахмал,
чеснок, лук, укроп
- **Кляр «Яркий»** (пряный)
Состав: Мука пшеничная в/с, крахмал,
куркума, чеснок, лук, укроп
- **Кляр «BBQ»** (копченый, умеренно-пряный)
Состав: Мука пшеничная в/с, крахмал,
чеснок, паприка укроп
- **Кляр «Средне-острый»** (пряный, средне-острый)
Состав: Мука пшеничная в/с, крахмал, чеснок,
перец чили, лук, укроп
- **Льезон**



НАТУРАЛЬНЫЙ СОСТАВ

Наши кляры создаются из экологически чистого сырья. В их состав входят привычные ингредиенты: пряности, травы, мука пшеничная и т.д.

Мы намеренно не используем усилители вкуса, модифицированные загустители, чтобы предложить Вам исключительно натуральный продукт и максимальную свободу в его применении, они просты в использовании и позволяют получить удивительно ароматный, готовый к употреблению продукт, свойственной консистенции.



НАШИ ПАРТНЕРЫ



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



185013, Петрозаводск,
Пряжинское шоссе, 2 км.



+7 (8142) 59-22-84,
+7 (8142) 59-22-99



Byikova.Lyudmila@tdyarmarka.ru



www.vsuhare.ru